

Cortador Plus Thermomix®

Guía de bienvenida



thermomix
VORWERK



Índice de contenidos

- 5 **Introducción**
- 6 **Sáquele el máximo partido a su Thermomix®**
- 8 **¿Qué incluye la caja? Familiarícese con su Cortador Plus Thermomix®**
- 10 **Laminar y rallar / Cortar en espiral**
- 44 **Cómo utilizar el Cortador en Espiral en TM6 o TM5**
- 46 **Consejos para cortar en espiral**
- 47 **Información útil**
- 50 **Guía para cortar ingredientes en espiral**
- 56 **Desmontaje y limpieza**

12 **Cortador Thermomix®**

- 14 **Qué puede hacer el disco del Cortador**
- 16 **Cómo utilizar el Cortador Thermomix® con el disco 4 en 1**
- 16 **Montaje**
- 18 **Cómo utilizar el Cortador Thermomix® para rallar y laminar en TM6 o TM5**
- 20 **Consejos para rallar y laminar**
- 20 **Información útil**
- 24 **Guía para cortar ingredientes**

36 **Cortador en Espiral Thermomix®**

- 38 **Cómo montar el mecanismo y la base del Cortador en Espiral**
- 40 **Qué puede hacer el Cortador en Espiral**
- 42 **Cortador en Espiral**
- 42 **Montaje**

58 **Recetas para inspirarle en el día a día**

- 60 **Ensalada de pera y queso azul con avellanas**
- 61 **Carpaccio de betabel**
- 62 **Papas en espiral fritas con alioli**
- 63 **Rosti de papa**
- 64 **Ensalada de zanahoria rallada**
- 65 **Encurtido picante de espirales de zanahoria**
- 66 **Ensalada de Col (Coleslaw)**
- 67 **Buda bol con pollo**
- 68 **Gratinado de papas**
- 69 **Galette de calabacita y jitomate**
- 70 **Huevos al horno sobre espirales de verduras**
- 71 **Pollo al limón y parmesano con cintas de calabacita**
- 72 **Nidos de pera sobre natilla de chocolate**
- 73 **Fruta con miel y limón**
- 74 **Tarta con cobertura de manzana laminada**
- 75 **Tarta de queso con espirales de manzana**



Introducción

Con Thermomix®, preparar comidas resulta sencillo, y el Cortador Plus Thermomix® hará que sus platos sean fáciles y con una presentación impresionante. El Cortador Plus Thermomix® laminará, rallará y cortará en espiral sus ingredientes de forma precisa y eficaz para conseguir unos resultados perfectos. Ahora puede laminar, rallar y cortar en espiral una gran variedad de ingredientes para darles sabor y textura a sus platos. Cree ensaladas originales, platos salados o dulces y postres con decoraciones diferentes.

A lo largo de esta guía, le enseñaremos cómo sacarle el máximo partido a su cortador, así como prácticos consejos para conseguir unos resultados profesionales en sus recetas. También le mostraremos cómo ponerlo en funcionamiento

y como limpiarlo fácilmente para que pueda empezar a disfrutar del Cortador Plus Thermomix® cuanto antes. En estas páginas hemos incluido una selección de recetas versátiles, fáciles y saludables que le inspirarán, y que encontrará en Cookidoo®. Las posibilidades de ser creativo con el Cortador Plus Thermomix® no tienen límite.

¡Dele un nuevo
estilo a sus
platos!

Sáquele el máximo partido a su Thermomix®

En Thermomix® facilitamos su día a día en la cocina. El Cortador Plus Thermomix® es el complemento ideal para laminar, rallar y cortar en espiral ingredientes de forma cómoda, rápida y precisa. Reduce el tiempo de preparación de sus comidas, con resultados siempre impresionantes. El Cortador Plus Thermomix® proporciona una experiencia en la preparación de alimentos mucho más fácil gracias a sus principales ventajas:

- **Disco versátil y exclusivo: 4 cortes diferentes en un solo disco.**

El Cortador tiene un solo disco que realiza 4 tipos de cortes 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.

- **Espirales rápidas y sin esfuerzo con 2 acabados diferentes.**

Los discos del Cortador en Espiral Thermomix® cortarán verduras y frutas en espirales con dos acabados distintos y sin esfuerzo.



- **Consiga resultados impresionantes fácilmente haciendo cortes precisos.**

Ya sean láminas, ralladuras o espirales, los cortes serán siempre perfectos y sus presentaciones dejarán con la boca abierta a sus invitados. Transforme ingredientes sin esfuerzo.

- **Deje el vaso de Thermomix® limpio y listo para usar.**

El recipiente del Cortador Plus encaja en el vaso de Thermomix®. Los ingredientes que corte se quedarán en el recipiente del Cortador Plus, dejando el vaso listo para cocinar una vez retire el Cortador.

- **Fomentemos una alimentación saludable.**

Con el Cortador Plus Thermomix®, enriquecer sus comidas con verduras y frutas es muy fácil. Además, sus cortes perfectos le dan a sus platos un aspecto atractivo y colorido que encantará a adultos y niños.

- **Ahorre tiempo en la cocina.**

El Cortador Plus Thermomix® es tan versátil que puede utilizarse todos los días. Corte frutas y verduras en solo unos segundos, ahorrando tiempo y esfuerzo. Olvídense de la tabla de cortar y los cuchillos. Preparar ingredientes con cortes bonitos es más fácil y rápido que nunca, lo que se añade a la ya increíble eficiencia de Thermomix®.

- **Cocinado homogéneo gracias al corte uniforme de los ingredientes.**

El Cortador Plus Thermomix® corta los ingredientes uniformemente consiguiendo una cocción homogénea.



¿Qué incluye la caja? Familiarícese con su Cortador Plus Thermomix®

Acaba de recibir su Cortador Plus Thermomix®, que se compone de varias piezas: el Cortador con un disco 4 en 1 y un prensador; el Cortador en Espiral con una base, 2 discos y un prensador, así como las piezas comunes en ambos accesorios (adaptador, recipiente y tapa).

El disco del Cortador y los discos del Cortador en Espiral están fabricados en acero de alta calidad. Cada pieza ha sido diseñada y probada por nuestros ingenieros para ofrecerle los mejores resultados. Consulte la descripción de cada pieza y lo que pueden hacer en las páginas siguientes.

** Piezas comunes para laminar, rallar o cortar en espiral*

Prensador del Cortador
Presione los ingredientes de forma suave y continua con el prensador para un laminado o rallado preciso y homogéneo.

Tapa*
La tapa del Cortador Plus se coloca sobre el disco del Cortador o el Cortador en Espiral. Y los brazos de bloqueo de Thermomix® lo aseguran en su posición. El tubo de alimentación consta de una parte ancha y otra estrecha para los distintos tamaños y tipos de ingredientes.

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.

Laminar y rallar

Cortar en espiral

Prensador del Cortador en Espiral
Con un diseño que le permitirá sujetar con precisión los ingredientes mientras se cortan en espiral.

Cortador en Espiral
Incluye la base, 2 discos y se conecta con el adaptador.

Recipiente*
El recipiente con dos asas del Cortador Plus es fácil de usar y tiene capacidad para unos 800 g. Recoge los jugos de las frutas y verduras que puede aprovechar en sus elaboraciones.

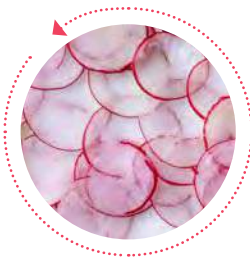
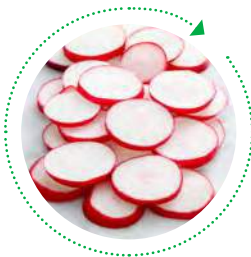
Adaptador*
El adaptador se encaja en las cuchillas del Thermomix®, conectando el recipiente con los discos del Cortador y del Cortador en Espiral.



Laminar y rallar

Lado 1

Lado 2



Láminas gruesas
(giro normal)

Láminas finas
(giro a la izquierda)

Ralladuras gruesas
(giro normal)

Ralladuras finas
(giro a la izquierda)

Cortar en espiral

Disco 1

Disco 2



Espirales gruesas
(similares a los tallarines)

Espirales finas
(similares a los linguini o espaguetis)

Cortador Thermomix®

Cree platos impresionantes con el Cortador Thermomix®. Corte y ralle sin esfuerzo una gran variedad de verduras y frutas con diferentes grosores y realce el atractivo visual de sus recetas.

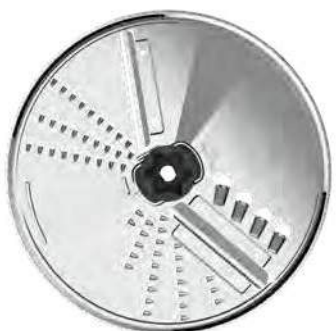


Qué puede hacer el disco del Cortador

Lado

1

tiene un grabado en su superficie con láminas gruesas, finas y un **eje central de color oscuro**.



utilice el giro normal para cortar láminas gruesas de jitomate y calabacita para preparar la *Galette de calabacita y jitomate* (pág. 69), o zanahorias ralladas gruesas para preparar el *Buda bol con pollo* (pág. 67). Utilice el giro a la izquierda para cortar col en láminas finas y preparar una *Ensalada de col (Coleslaw)* (pág. 66), o zanahoria rallada fina para hacer la *Ensalada de zanahoria rallada* (pág. 64). ¡Un único disco para hacer cuatro cortes diferentes y enriquecer sus comidas!



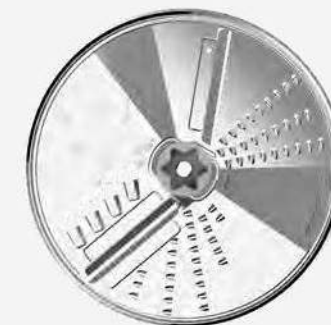
2 caras,
4 cortes



Lado

2

tiene un grabado en su superficie con ralladuras gruesas, finas y su **eje central es de color claro**.



Coloque el disco del Cortador sobre el adaptador con el lado que necesita utilizar hacia arriba. Siga las instrucciones y prepárese para cocinar sin esfuerzo.

Cómo utilizar el Cortador Thermomix® con el disco 4 en 1

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

Montaje

1 Antes de montar el Cortador Thermomix®, compruebe que el vaso está vacío y colocado en la posición correcta.



2 Coloque el adaptador dentro del vaso sobre las cuchillas en posición vertical y compruebe que queda encajado correctamente.



3 Coloque el recipiente del Cortador sobre el adaptador. El adaptador debe verse a través del orificio central del recipiente.



4 Por seguridad, sujete siempre el disco por el eje central. Coloque sobre el adaptador con el lado que desee utilizar hacia arriba (consulte las págs. 10–11).



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



6 Introduzca los ingredientes en el tubo de alimentación de la tapa.



7 Gire el selector para empezar. Presione suavemente el prensador hacia el fondo del tubo de alimentación.

**Usted elige:
laminar o rallar,
fino o grueso**

Cómo utilizar el Cortador para rallar y laminar con Thermomix® TM6 o TM5

Ahora que está familiarizado con el Cortador Thermomix® y el disco 4 en 1, ya está listo para empezar a laminar y rallar ingredientes. El Cortador Thermomix® es compatible con los modelos TM6 y TM5. Verá que es fácil de usar, siguiendo una receta en Cocina Guiada (TM6) o cocinando manualmente (TM5 – TM6).

Le enseñamos a utilizar este accesorio en función del modelo de su Thermomix®.

Thermomix® TM6

Deslice la pantalla hacia la izquierda para acceder a los Modos para buscar Rallar y Laminar. Recuerde que encontrará más detalles sobre cada uno de ellos en el icono de información de la pantalla.

Importante: el tipo de corte depende de la colocación correcta del disco y no del modo elegido.



En cada modo puede escoger un grosor: fino o grueso. Solo tiene que girar el selector para indicar una de las opciones y el modo se iniciará. Introduzca los ingredientes en el tubo de alimentación y presione suavemente con el prensador del Cortador. Cuando haya terminado de laminar o rallar, detenga el modo tocando el selector o espere a que el modo se detenga automáticamente trascurrido 1 minuto. Revise el recipiente y vacíelo antes de continuar si es necesario.

Thermomix® TM5



Importante: ajuste siempre el tiempo a 1 minuto como máximo para evitar llenar demasiado el recipiente y utilice siempre la velocidad 4.



Para laminar o rallar grueso, ajuste un tiempo máximo de **1 minuto** y gire el selector hasta la **velocidad 4**. Introduzca el ingrediente en el tubo de alimentación y presione suavemente con el prensador. Cuando haya terminado, detenga el modo tocando el selector o espere a que se detenga automáticamente trascurrido 1 minuto.

Para laminar o rallar fino, ajuste un tiempo máximo de **1 minuto**, seleccione el icono de giro a la izquierda y gire el selector hasta la **velocidad 4**. Introduzca el ingrediente en el tubo de alimentación y presione suavemente con el prensador del Cortador. Cuando haya terminado, detenga el modo tocando el selector o espere a que se detenga automáticamente trascurrido 1 minuto.

Para obtener los mejores resultados posibles con el Cortador Thermomix®, siga siempre las instrucciones en Cocina Guiada que aparecen en las recetas TM6 de Cookidoo®.

Consejos para rallar y laminar

El Cortador permite laminar o rallar gran variedad de ingredientes: verduras, tubérculos, frutas, embutidos o quesos duros, para que pueda 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.

Información útil

¿Fino o grueso? Recomendaciones

- **Consiga unas láminas uniformes** guiando los ingredientes de forma suave y continua a través del tubo de alimentación con la ayuda del prensador.
- **Los ingredientes crudos** pueden cortarse finos o gruesos, aunque con algunos ingredientes duros o fibrosos es posible que consiga un mejor resultado si los corta en láminas finas.
- **Para los ingredientes que vaya 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 quiere hacer unas *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 laminar o rallar con el Cortador Thermomix® (salvo el betabel cocido).
- **Para conseguir unos cortes perfectos**, cuando compre los ingredientes elija frutas y verduras pequeñas que quepan en el tubo de alimentación.
- **Para laminar uniformemente ingredientes pequeños** como champiñones o fresas, introdúzcalos en el tubo de alimentación, sujetándolos con el prensador y ponga en marcha el motor. Detenga el motor y repita la operación con la segunda tanda de ingredientes.
- **Los ingredientes grandes**, como la calabaza, la berenjena o el apionabo, se tienen que cortar para que quepan en el tubo de alimentación.



Corte para reducir el tamaño de los ingredientes más grandes



- **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 de verduras alargadas** como la calabacita, elija verduras pequeñas y córtelas a lo largo por la mitad con un cuchillo. Coloque las mitades de pie en la parte ancha del tubo de alimentación.
- **Los ingredientes jugosos** (por ejemplo, sandía, melón, jitomate o kiwi) solo se pueden cortar en láminas gruesas. Rallar o laminar fino no quedarán bien.
- **Los embutidos curados**, como el fuet o el chorizo, se pueden laminar. Sin embargo, los embutidos tipo jamón cocido o mortadela son demasiado blandos para conseguir láminas limpias.
- **Recorte los extremos de los ingredientes delgados, como tallos de apio, poro, cebollas de cambrey y zanahorias**, para unas láminas más homogéneas.
- **Algunos ingredientes quedan muy bien laminados, pero no rallados** (verduras de hoja, pimientos, hinojo y la mayoría de las frutas, salvo las manzanas).
- **Elija la parte estrecha o ancha del tubo de alimentación** en función del tamaño de los ingredientes.

Siempre preparado

- **Lamine fino el parmesano** para obtener lascas que puede utilizar en ensaladas o para decorar sus platos.
- Corte láminas gruesas de verduras en tandas y **congélelas para preparar asados, sofritos o guisos**.
- **Congele 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. Recuerde que tiene capacidad para aproximadamente 800 g de ingredientes.
- Si necesita **laminar varios ingredientes y rallar otros diferentes**, hágalo por tandas para evitar darle la vuelta al disco varias veces.



Los rábanos laminados finos son perfectos para una ensalada.



Las papas ralladas finas son ideales para preparar rostis.



Las zanahorias ralladas gruesas son ideales para sopas y salteados



Laminar gureso es perfecto para preparar platos de fruta fresca y tablas de quesos.

Guía para cortar ingredientes

El Cortador Thermomix® lamina y ralla rápida y fácilmente gran variedad de verduras, frutas y otros ingredientes. Para conseguir buenos resultados, elíjalos 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 | Corte por la mitad o en cuartos a lo largo. | Láminas gruesas. | Introduzca en vertical en la abertura más ancha. Para hacer rebanadas, cuanto más fina sea la berenjena, mejor. |
| Betabel | Crudo o cocido, lavado y cortado, si es necesario. Corte el betabel en mitades o cuartos. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas. | Introduzca el betabel en la abertura más ancha. |
| Coles de Bruselas | Enteras. | Láminas finas y gruesas. | Introduzca 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, colóquelas en vertical en las aberturas. Puede cortar más de una zanahoria a la vez si las coloca juntas. |
| Apionabo/ colinabo | Pelado y cortado en porciones que quepan en la abertura ancha. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas. | Coloque de 1 en 1 las porciones en la abertura ancha (ver imagen pág. 28). |
| Apio | Solo el tallo. | Láminas finas y gruesas. | Coloque 4-5 tallos juntos. |
| Col china | Corte en porciones que quepan en la abertura ancha. También puede enrollar las hojas para introducirlas en vertical en el tubo de alimentación. | Láminas gruesas. | Coloque las hojas enrolladas o las porciones en vertical en la abertura más ancha (ver imagen pág. 28). |

| Ingrediente | Descripción | Tipo de corte | Consejos |
|--|---|--|--|
| Calabacita | Corte el extremo para que quede asentado sobre el disco. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas. | Coloque en vertical en la abertura más ancha. |
| Pepino | Corte el extremo para que quede asentado sobre el disco. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas. | Coloque en vertical en la abertura más ancha. |
| Rábano japonés (Daikon) | Entero o cortado por la mitad a lo largo para que quepa en la parte ancha del tubo de alimentación. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas. | Coloque en vertical en la abertura más ancha. |
| Hinojo | Corte en mitades o porciones que quepan en la abertura ancha si es necesario. | Láminas finas y gruesas. | Coloque de 1 en 1 las porciones en la abertura ancha (ver imagen pág. 28). |
| Ejotes verdes | Corte el extremo de forma que todas queden del mismo tamaño. | Láminas gruesas. | Introduzca un manojo pequeño de ejotes verdes que quepa en la abertura más estrecha. |
| Lechuga | Retire la parte más gruesa de la lechuga. Corte los corazones pequeños en mitades o varias porciones. Enrolle las hojas de las lechugas grandes, como la romana. Corte la lechuga iceberg en porciones. | Láminas gruesas. | Introduzca en las aberturas y cortelas. |
| Verduras de hoja (como col rizada o col de primavera) | Retire la parte más gruesa para obtener las hojas y no rebanar el tallo. Enrolle las hojas más grandes bien apretadas y corte el corazón en porciones. | Láminas finas y gruesas. | Introduzca en las aberturas (ver imagen pág. 28). |

VERDURAS, FRESCAS Y CRUJIENTES
(continuación)

| Ingrediente | Descripción | Tipo de corte | Consejos |
|--------------------|---|---|---|
| Poro | Solo la parte blanca, no la parte inferior de color verde oscuro. | Láminas gruesas. | Coloque en vertical en la abertura más adecuada en función de su tamaño. Puede cortar más de un poro a la vez si los coloca juntos. |
| Champiñones | Utilice champiñones de tamaño uniforme que quepan en la abertura más estrecha. Corte los tallos y lávelos para quitarles la arenilla. Si son demasiado grandes para la abertura estrecha, apile varios, todos en la misma posición, en la abertura ancha. | Láminas finas y gruesas. | Llene las aberturas con varios champiñones apilados de lado antes de poner en marcha el motor (ver imagen pág. 29). Utilice el prensador del Cortador sin aplicar presión para conseguir láminas gruesas y uniformes. |
| Cebolla | Corte las cebollas grandes por la mitad o en tres trozos. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras gruesas. | Coloque cada mitad de cebolla lo más vertical posible para obtener láminas uniformes, ponga en marcha su Thermomix® y presione suavemente con el prensador del Cortador (ver imagen pág. 29). |
| Pak choi | Elija un pak choi pequeño. Córtelo en mitades o porciones que quepan en la abertura ancha. | Láminas gruesas. | Introduzca en la abertura más ancha. |
| Chirivía | Entera, pelada o lavada. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas. | Coloque en vertical en la abertura más adecuada según su tamaño. Puede cortar más de una chirivía a la vez si las pones de pie juntas. |
| Pimientos | Corte en porciones que quepan en la abertura ancha. Retire las semillas y las membranas. | Láminas gruesas. | Coloque 2-3 porciones juntas en la abertura ancha, de forma que no se muevan hacia los lados (consulta la imagen pág. 29). |

| Ingrediente | Descripción | Tipo de corte | Consejos |
|-------------------------|---|---|---|
| Papas | Corte por la mitad o en trozos que quepan en el tubo de alimentación. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas. | Coloque en vertical en la abertura más ancha. Las papas baby pueden colocarse en vertical o en horizontal. |
| Rábano | Entero. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras gruesas. | Si los rábanos son demasiado gruesos y no caben en la abertura estrecha, apile varios en la abertura ancha y presione el prensador con suavidad hacia abajo. Los rábanos largos deben introducirse en vertical en la abertura estrecha. |
| Lombarda | Corte en porciones que quepan en la abertura ancha y retire el tallo duro. | Láminas finas y gruesas. | Coloque las porciones de 1 en 1 en la abertura ancha. |
| Raíz de jengibre | Es demasiado fibrosa, por lo que se romperá. | No se recomienda. | Pique el jengibre en el vaso o lamine a mano. |
| Chalotas | Enteras o cortadas en mitades. | Láminas finas y gruesas. | Introduzca en vertical en las aberturas. |
| Cebolla Cambray | Solo la parte blanca, no el tallo verde. | Láminas gruesas. | Coloque 3-4 cebollas de cambray de pie, según su tamaño, en la abertura más estrecha. |
| Calabaza | Corte en porciones que quepan en la abertura ancha. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas. | Coloque las porciones de 1 en 1 en la abertura ancha. |
| Camote | Lavado, pelado y cortado si es necesario para que quepa en la abertura ancha. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas. | Introduzca en vertical 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. | Introduzca en vertical en la abertura más ancha. |
| Col | Corte en porciones que quepan en la abertura ancha. | Láminas finas y gruesas. | Coloque las porciones de 1 en 1 en la abertura ancha. |



1



2

Verduras de hoja, como col

1. Retire la parte más gruesa, enrolle bien las hojas exteriores y corte el corazón en mitades o trozos que quepan en la parte ancha del tubo de alimentación.
2. Corte el rollo en dos partes y apriete bien antes de introducirlo en vertical en el tubo de alimentación. Lamine grueso o fino.



Papa y otros tubérculos

Elija papas pequeñas o córtelas por la mitad. Utilice cualquier corte del disco del Cortador.



Hinojo

Córtelo para que quepa en la parte ancha del tubo de alimentación y lámínelo fino o grueso para una ensalada.



Champiñón

Llene el tubo con varios champiñones apilados de lado antes de poner en marcha el motor y utilice el prensador sin aplicar presión.



Cebolla

Corte las cebollas en mitades o en gajos y colóquelas en vertical en el tubo de alimentación para obtener láminas gruesas o finas.



Pimiento

Corte los pimientos en tiras gruesas, retire las semillas y las membranas e introduzca 2-3 tiras juntas en vertical en el tubo de alimentación.

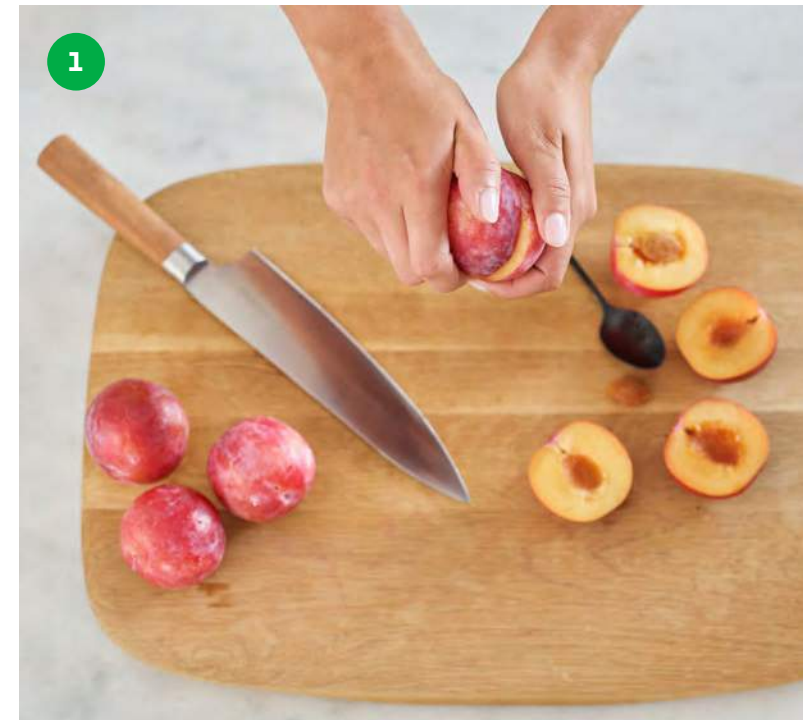
FRUTA, MADURA PERO FIRME

| Ingrediente | Descripción | Tipo de corte | Consejos |
|-----------------|---|--|--|
| Manzana | Pelada o sin pelar. Corte en mitades, cuartos o gajos. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas. | Según el tamaño de las manzanas, corte en mitades, gajos o cuartos de forma que quepan en las aberturas. Si es necesario, recorte los extremos de los cuartos y gajos. Para hacer medias lunas, coloque mitades en vertical en la abertura ancha, o 2-3 cuartos o gajos en horizontal, en la abertura ancha. |
| Aguacate | Pelado, sin hueso y cortado por la mitad a lo largo. Utilice solo aguacates firmes. | Láminas gruesas. | Para hacer medias lunas, coloque en vertical en la abertura ancha (consulta la imagen pág. 34). |
| Plátano | Entero, pelado, firme y no demasiado maduro. | Láminas gruesas. | Coloque de pie en la abertura estrecha. |
| Kiwi | Pelado o sin pelar y entero. | Láminas gruesas. | Coloque de pie en la abertura ancha. |
| Limón | Solo limones pequeños que quepan en la abertura ancha. Sin pelar y enteros. La piel debe estar firme. | Láminas gruesas. | Coloque de pie en la abertura ancha. |
| Lima | Sin pelar y entera. La piel debe estar firme. | Láminas gruesas. | Coloque en vertical en la abertura ancha. |
| Melón | Pelado, sin semillas y cortado en gajos que quepan en la abertura ancha. | Láminas gruesas. | Coloque los gajos de 1 en 1, en vertical en la abertura ancha. |

| Ingrediente | Descripción | Tipo de corte | Consejos |
|------------------|--|---|--|
| Nectarina | Utilice nectarinas firmes, cortadas por la mitad o en gajos y sin hueso. Para retirar el hueso, utilice un cuchillo afilado para cortar las nectarinas a lo largo de su hendidura natural y alrededor del hueso. Gire en sentido opuesto las mitades para separarlas y luego retire el hueso con un cuchillo. Si el hueso está demasiado pegado, corte dos láminas grandes que lleguen hasta el hueso (ver imagen pág. 33). | Láminas gruesas. | Para hacer medias lunas, coloque 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 solo láminas gruesas. | Para un mejor resultado, laminar a mano. |
| Durazno | Utilice duraznos firmes. Corte en mitades o cuartos y retire el hueso. Para retirar el hueso, utilice un cuchillo afilado para cortar los duraznos a lo largo de su hendidura natural y alrededor del hueso. Gire en sentido opuesto las mitades para separarlas y luego retire el hueso con un cuchillo. Si el hueso está demasiado pegado, corte dos láminas grandes que lleguen hasta el hueso (consulta las imágenes pág. 33). | Láminas gruesas. | Para hacer medias lunas, coloque las mitades en vertical en la abertura ancha o 2-3 cuartos o gajos en horizontal en la abertura ancha. |
| Pera | Utilice peras firmes cortadas en mitades o cuartos. | Láminas gruesas. Ralladuras gruesas. | Para hacer medias lunas, coloque mitades en vertical en la parte ancha del tubo de alimentación, o 2-3 cuartos o gajos en horizontal en la parte ancha del tubo de alimentación. |

FRUTA, MADURA PERO FIRME
(continuación)

| Ingrediente | Descripción | Tipo de corte | Consejos |
|-----------------|---|------------------|---|
| Piña | Pelada y cortada en vertical en 4-6 porciones (de aprox. 200 g cada una). | Láminas gruesas. | Coloque las porciones de 1 en 1, en vertical, en la abertura ancha (ver imagen pág. 34). |
| Ciruelas | Corte ciruelas firmes en mitades y retire el hueso. Para retirar el hueso, utilice un cuchillo afilado para cortar las ciruelas a lo largo de su hendidura natural y alrededor del hueso. Gire en sentido opuesto las mitades para separarlas y luego retire el hueso con una cucharilla. Si el hueso está demasiado pegado, corte dos láminas grandes que lleguen hasta el hueso (ver imagen pág. 33). | Láminas gruesas. | Para hacer medias lunas, coloque las mitades en vertical en la abertura ancha o 2-3 cuartos o porciones en horizontal, en la abertura ancha. |
| Fresas | Utilice fresas firmes. Enteras y sin el tallo. | Láminas gruesas. | Apíelas en vertical en la abertura estrecha, o en horizontal en la abertura ancha y guíe suavemente con el prensador del Cortador para conseguir un resultado limpio. |
| Jitomate | Utilice solo jitomates que quepan enteros en la abertura ancha. | Láminas gruesas. | Coloque en vertical en la abertura estrecha o ancha, según su tamaño (ver imagen pág. 34). |
| Sandía | Pelada y cortada en gajos que quepan en la abertura más ancha. | Láminas gruesas. | Coloque un gajo en vertical en la abertura ancha. |



Ciruelas, nectarinas o duraznos

1. Retire el hueso de las frutas. Con la ayuda de un cuchillo afilado, haga un corte a lo largo de la hendidura natural de la pieza de fruta y alrededor del hueso. Retuerza en sentido opuesto las mitades para separarlas.
2. Si el hueso está muy pegado, ayúdese con una cuchara.
3. Si las dos mitades son lo suficientemente pequeñas, ponlas juntas en el tubo de alimentación. Recorte la parte inferior para que se asienten mejor sobre el disco antes de poner en marcha el Cortador Thermomix®.



Aguacate

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



Kiwi

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



Fresas

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



Piña

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



Jitomates

Utilice jitomates firmes, en mitades o cuartos. Colóquelos en la parte ancha del tubo de alimentación y usa el prensador.

OTROS INGREDIENTES

| Ingrediente | Descripción | Tipo de corte | Consejos |
|-------------------------------|--|--|--|
| Chocolate | Podría bloquear el disco. | No se recomienda. | Para hacer virutas, utilice 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 parmesano) | Comprueba que el queso esté ligeramente frío. | Láminas finas y gruesas. Ralladuras finas y gruesas. | Coloque de pie en el tubo de alimentación. |

¿Le apetece hacer unas láminas finas y perfectas de parmesano?



Otros quesos duros

Colóquelos de pie en el tubo de alimentación y lamine a su gusto fácilmente.

Cortador en Espiral

Thermomix®

De rienda suelta a su creatividad y presente las verduras en preciosas espirales. Prepare espaguetis o tallarines de calabacita sin esfuerzo y en segundos con el Cortador en Espiral Thermomix®. Experimente con diversos ingredientes y dele un toque único a sus recetas.



Cómo montar el mecanismo y la base del Cortador en Espiral

El Cortador en Espiral consta de varias piezas, que se muestran y describen en esta página y la siguiente.

Una vez montado, el Cortador en Espiral se coloca en una posición exacta sobre el recipiente del Cortador de manera que el disco elegido quede justo debajo del tubo de alimentación (consulte la ilustración 5 en la pág. 43).



Montaje en 2 sencillos pasos

Qué pueden hacer los discos del Cortador en Espiral

Cuando este listo para cortar en espiral, elija el disco en función de la receta que tenga en mente.

Disco

1

Con el disco 1 cortará espirales gruesas tipo tallarines.



Disco

2

Con el disco 2 cortará espirales finas tipo linguini o espaguetis.

Cómo utilizar el Cortador en Espiral

El Cortador en Espiral Thermomix® corta los ingredientes por usted. Es fácil de usar y limpiar.

Montaje

1 Antes de montar el Cortador en Espiral, compruebe que el vaso está vacío y colocado en la posición correcta.



2 Coloque el adaptador dentro del vaso sobre las cuchillas y compruebe que queda encajado correctamente y en posición vertical.



3 Coloque el recipiente del Cortador sobre el adaptador. El adaptador debe verse a través del orificio central del recipiente.



4 Inserte el disco elegido en el mecanismo. Cierre el mecanismo e introdúzcalo en la base del Cortador en Espiral.



5 Coloque correctamente la base con el disco elegido sobre el recipiente del Cortador. Para ello, los bordes de la parte mate del mecanismo (con forma de V invertida) deben estar alineados con la parte interna de las asas del recipiente, como se muestra en la imagen. Esto asegurará que el disco queda alineado por debajo de la parte ancha del tubo de alimentación.



6 Coloque la tapa del Cortador sobre el recipiente con el tubo de alimentación sobre el mecanismo del Cortador en Espiral. Los brazos de bloqueo mantienen la tapa del Cortador en su posición cuando el motor está activado.



7 Sujete el ingrediente ayudándose de la base del prensador del Cortador en Espiral.



8 Gire el selector para iniciar. Presione suavemente el prensador hacia el fondo del tubo de alimentación y sobre el disco.

Para conseguir un buen resultado es fundamental que el Cortador en Espiral esté colocado correctamente y que el ingrediente esté bien posicionado en el prensador del Cortador en Espiral

Cómo utilizar el Cortador en Espiral con TM6 o TM5

¡Ya está listo para empezar a cortar en espiral sus ingredientes favoritos!

Vera que el Cortador en Espiral es fácil de usar, siguiendo una receta en Cocina Guiada o cocinando manualmente. El Cortador en Espiral es compatible con los modelos TM6 y TM5. En Cookidoo® encontrará recetas para cada uno de los modelos.

A continuación, le enseñamos a utilizarlo.

Thermomix® TM6

Deslice la pantalla hacia la izquierda para acceder al Modo Cortar en Espiral. Recuerde que encontrará más detalles sobre este modo en el icono de información.

Importante: el tipo de corte depende del disco insertado en el mecanismo y no del modo elegido.



Sujete el ingrediente ayudándose del prensador del Cortador en Espiral, introdúzcalo en el tubo de alimentación. Solo tiene que girar el selector y el modo se iniciará. Presione suavemente con el prensador y cuando haya terminado, detenga el modo tocando el selector o espere a que el modo se detenga automáticamente transcurridos 30 segundos.

Thermomix® TM5



Importante: ajuste siempre el tiempo a 30 segundos como máximo para evitar llenar demasiado el recipiente y utilice siempre la velocidad 4.

Ya sean gruesas o finas, la anchura de las espirales dependerá únicamente del disco que elija. Los dos discos se utilizan de la misma manera. Para evitar que los ingredientes se apelmacen o se enreden en el disco, ajuste un tiempo máximo de **30 segundos** y gire el selector hasta la **velocidad 4**.

Es importante que abra la tapa para ver el contenido del recipiente y vaciarlo si fuera necesario antes de continuar. Cuando termine de cortar en espiral un ingrediente, compruebe también que lo que sobra sigue sujeto al prensador. Si no es así, retírelo con cuidado antes de continuar. Estas comprobaciones evitarán que el disco se bloquee.

Si los ingredientes son más gruesos que el disco del Cortador en Espiral, recórtelos para evitar posibles atascos por exceso de alimento. Utilice el prensador del Cortador en Espiral para sujetar el ingrediente y, a continuación, introdúzcalo en el tubo de alimentación. Presione suavemente hacia abajo a través del tubo de alimentación mientras el motor está en marcha para garantizar cortes uniformes.

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

Consejos para cortar en espiral

Descubra nuevas maneras de disfrutar de la verdura. Puede sustituir los espaguetis tradicionales por unos increíbles *zoodles* de calabacita o por unos ricos tallarines de camote. El Cortador en Espiral lo hará por usted de forma fácil y rápida.

Una manera nueva y apetitosa de comer verduras

Información útil

Preparación de los ingredientes

- **Antes de cortar en espiral**, prepare los ingredientes: si es necesario, pele o lave bien las verduras y frutas. No les quite la piel porque contiene muchos nutrientes y vitaminas importantes.
- **Los extremos de las frutas y verduras** deben ser lo más planos posible. De esta manera será más fácil sujetar el ingrediente al prensador del Cortador en Espiral, evitando que la verdura se desplace y se obtengan espirales irregulares. Corte un trozo si es necesario para aplanarlas.
- **Para obtener espirales de verduras perfectas parecidas a la pasta**, el diámetro de la superficie del ingrediente debe ser de 3 cm como mínimo, y de 5 cm como máximo. Para obtener espirales en lugar de cortes curvos, el ingrediente debe estar lo más recto posible y centrado en la cuchilla. Los ingredientes grandes como la calabaza deben recortarse para que quepan en el tubo de alimentación. Guarde los recortes comestibles para utilizarlos en la receta o en otras preparaciones.
- **Con las verduras de mayor longitud**, es posible que obtenga espirales demasiado largas y difíciles de servir. Le recomendamos que corte en trozos de no más de 10 cm antes de introducirlas en el tubo de alimentación.



Recomendaciones

- **Las frutas y verduras** deben estar firmes al tacto, sin hueso, semillas ni corazón. La pulpa de la fruta debe ser densa y firme, y no jugosa y blanda.
- **Para obtener los mejores resultados** y evitar triturar los ingredientes o que las espirales se enreden en la cuchilla, los trozos de verdura y fruta deben tener una longitud mínima de 4 cm, y máxima de 10-11 cm. Tenga esto en cuenta a la hora de comprar y preparar los ingredientes para elegirlos y cortarlos como mejor le convenga.
- **Para conseguir una bonita presentación**, elija las verduras según su textura, color, sabor y, preferiblemente, valor nutritivo. Algunos ingredientes básicos para cortar en espiral son calabacitas, camote, papas, calabaza mantequilla, pepino, chirivía, zanahoria, betabel, manzana y pera.

Consejos generales

- **Para evitar que la parte sobrante del ingrediente bloquee el disco**, asegúrese de que sigue sujeta al prensador cuando haya terminado de cortar en espiral. Si no es así, retírelo con cuidado antes de continuar.
- **Planifique con antelación** y guarde las espirales de verduras preparadas en el refrigerador o congélelas para otro momento. Para ello, forre un recipiente hermético de cristal o plástico con papel de cocina húmedo y ciérrelo antes de guardarlo en el refrigerador o en el congelador. Tenga en cuenta que algunas frutas como la manzana o la pera tienden a oxidarse y a cambiar de color una vez cortadas. Para conservar correctamente espirales de papa en el refrigerador, guárdelas en un recipiente hermético con agua fría. Le recomendamos siempre consumir las espirales de fruta y verdura en un plazo máximo de 48h una vez guardadas en el refrigerador.
- **Algunas verduras también se pueden cortar en espiral semicocidas o preparadas al vapor.** Los mejores resultados se obtienen con los ingredientes crudos, aunque algunas verduras como la zanahoria o el apionabo se pueden cortar semicocidas. En este caso, recomendamos que se haga de forma manual, con el disco 1 (corte grueso) y a velocidad 2. Tenga en cuenta que el tiempo de cocción de los ingredientes dependerá de lo madura que esté la verdura.
- Al cortar en espiral frutas o verduras, dependiendo del tipo de verdura, puede que le queden **restos** con una forma extraña. No los deseches úselos como crudité para mojar su salsas favoritas o córtelos en cubos para añadir a sopas, pasta, arroces, ensaladas, tortillas,

magdalenas o batidos. También puede utilizarlas para hacer purés para bebés. Puede guardarlas en un envase hermético hasta 4 días en el refrigerador. Si utiliza manzanas o peras, córtelas en cubos y añádalas a una sangría. Si ha hecho espirales de pepinos, corte los restos en cubos y congélelos en una cubitera para infundir el agua. También puede utilizar las sobras directamente: póngalas en el vaso, píquelas **3 seg/vel 5** y añádalas a la receta que este preparando.

- **Cuando corte en espiral ingredientes con tendencia a oxidarse**, como las manzanas, los plátanos y las peras, hagalo justo antes de que vaya a utilizarlos. Si es necesario, rocíelos con un chorrito de jugo de limón.



Evite las salsas demasiado aguadas

- **Ingredientes como el pepino son básicamente agua**, que soltarán si se dejan reposar suficiente tiempo antes de servirlos. Aquí tiene algunos trucos para evitarlo:
 - Seque las verduras con papel de cocina o un paño de cocina limpio después de cortarlas en espiral.
 - Reduzca la salsa todo lo posible, antes de añadir a las espirales de verdura.
 - Siempre que sea posible, añada a su plato ingredientes que absorban el exceso de líquido, como frijoles cocidos o pan rallado integral.

- Cocine aparte las espirales de verdura y escúrrelas bien antes de añadirlas a la salsa.
- Retire las espirales del vaso ayudándose de unas pinzas para pasta para que escurra el exceso de líquido, en lugar de volcar el contenido del vaso directamente en la fuente donde vaya a servirlos.
- Las espirales de papa u otros tubérculos quedan perfectas si se preparan fritas. Para verduras más blandas, opte por tiempos cortos de cocción al vapor, ya que, sumergidas en agua pueden cocinarse en exceso, o saltéelas para conservar su textura.

Guía para cortar ingredientes en espiral

Con el Cortador en Espiral de Thermomix® puede hacer espirales de una gran variedad de frutas y verduras de forma sencilla y rápida. Dependiendo del lugar del mundo en el que se encuentre, tendrá frutas y verduras disponibles a nivel local que no habrá en otros lugares. Cuando tenga dudas sobre un ingrediente, consulte las tablas siguientes para saber la mejor manera de cortarlas.

LAS MEJORES VERDURAS PARA CORTAR EN ESPIRAL

| Ingrediente | Descripción | Tipo de corte | Consejos |
|-----------------------------|---|----------------|---|
| Betabel | Pele y corte los extremos. Recorte en forma circular para que quepa en el tubo de alimentación. | Fino o grueso. | Elija betabeles pequeñas o medianas (ver imagen pág. 52). |
| Tallo de brócoli | Pélelo para conseguir una superficie uniforme. Retire las partes fibrosas. | Fino o grueso. | Mejores resultados con la cuchilla 1. Delicioso crudo en una ensalada (ver imagen pág. 52). |
| Calabaza Mantequilla | Pele y corte los extremos. Recorte en forma circular para que quepa en el tubo de alimentación. | Fino o grueso. | Si no tiene forma circular los resultados son espirales rectangulares y no cintas largas. |
| Zanahoria | Grande, firme y uniforme. Pele y corte los extremos. Corte en trozos no más largos que el prensador. Utilice zanahorias con el diámetro justo para que quepan en el tubo de alimentación (mín. ø 5 cm). Si son más pequeñas saldrán una mezcla de fideos largos y cortos. | Fino o grueso. | Según la firmeza, el corte grueso puede partir la zanahoria en trozos y no dar espirales continuas (ver imagen pág. 51). |
| Apionabo | Pele y corte los extremos. Si es necesario, recórtelo en forma circular para que quepa en el tubo de alimentación. | Fino. | Debido a su firmeza, un corte grueso puede partir el apionabo en trozos y no dar espirales continuas. |
| Calabacita | Corte los extremos y en mitades. Si es necesario, recorte en forma circular para que quepa en el tubo de alimentación. | Fino o grueso. | Para evitar hacer tiras cortas y rizadas y conseguir espirales largas, no corte las calabacitas por la mitad, sino en trozos no más largos que el prensador. Es preferible elegir las calabacitas más delgadas para no desperdiciar mucho (ver imagen pág. 51). |

Calabaza



Si fuera necesario, recorte las calabazas respetando su forma para que quepan en el tubo de alimentación.



Recorte los dos extremos de la calabaza para conseguir una superficie lo más plana posible.



Corte las calabazas en trozos de 10 cm aprox.

Camotes y zanahorias



Utilice camote o zanahorias que quepan en el tubo de alimentación.



No deseche las sobras. Corte en cubos y añadalas a sopas, pastas, arroces o ensaladas. También puede utilizarlas para hacer purés para bebés.

Betabel

Para obtener espirales en lugar de medias lunas, elija betabeles pequeños.



Tallo de brócoli

Elija tallos que estén relativamente tiernos. Si es necesario, retire la capa exterior más dura con un pelador de verduras.



Pepino



Si una vez echa las espirales, le resultan incómodas de servir por su longitud, puede ayudarse de unas tijeras para cortarlas a la medida que prefiera. Le recomendamos hacerlo antes de cocinarlos o sazonarlos.



Los pepinos son agua en más de un 95 %. Asegúrese de secarlos con papel absorbente. Ponga las espirales sobre dos capas de papel absorbente, cubra con otras dos capas y presione suavemente para que absorban la humedad. Puede ser útil repetir este proceso dos veces.

LAS MEJORES VERDURAS PARA CORTAR EN ESPIRAL (continuación)

| Ingrediente | Descripción | Tipo de corte | Consejos |
|--------------------------------|---|----------------|---|
| Pepino | Muy firme, sin pelar y con los extremos cortados. Entero si cabe en el tubo de alimentación. Cortado por la mitad si es muy grande, sin semillas y secado para eliminar el exceso de humedad. Se recomienda un corte fino para conseguir mejores resultados si el pepino se corta en mitades. | Fino o grueso. | Cuando elija pepino, mejor que sea tierno y firme para que no tenga el centro húmedo. |
| Rábano japonés (daikon) | Firme, con los extremos cortados, sin pelar y bien lavado. Recórtelos si es necesario para que quepa en el tubo de alimentación. | Fino o grueso. | Según la firmeza, un corte grueso puede partir el rábano en trozos y no dar espirales continuas. |
| Colinabo | Pele y corte los extremos. Recórtelo en forma circular para que quepa en el tubo de alimentación. | Fino. | Retire la mayoría de las partes fibrosas para que no se enreden en los discos. |
| Chirivía | Grande y firme. Pele y corte los extremos. Recórtela si es necesario para que quepa en el tubo de alimentación. | Fino o grueso. | Según la firmeza, un corte grueso puede partir la chirivía en trozos y no dar espirales continuas. |
| Papa | Variedad firme. Sin pelar (bien lavada) o pelada. Extremos cortados. Recorte si es necesario para que quepa en el tubo de alimentación. | Fino o grueso. | Para evitar hacer tiras cortas y rizadas y conseguir espirales largas, no corte las papas por la mitad; recórtelas en forma de círculo para que se ajusten al ancho de la cuchilla. Elija papas más viejas si es posible. |
| Calabaza | Elija una calabaza lo más uniforme posible. Pelela y trócela para que quepa en el tubo de alimentación. Retira el centro fibroso. | Fino o grueso. | Para conseguir unas espirales bonitas, es importante recortar la calabaza en una forma circular que quepa en el tubo de alimentación. |
| Camote | Sin pelar (bien lavado) o pelado. Extremos cortados. Recorte si fuera necesario para que quepa en el tubo de alimentación. | Fino o grueso. | Según la firmeza, un corte grueso puede partir el camote en trozos y no dar espirales continuas. |

LAS MEJORES FRUTA PARA CORTAR EN ESPIRAL

| Ingrediente | Descripción | Tipo de corte | Consejos |
|----------------|--|----------------|---|
| Manzana | Sin pelar, bien lavada y sin rabillo. Extremos cortados. Recorte para que quepa en el tubo de alimentación. | Fino o grueso. | Elija las variedades más firmes y menos jugosas (como Honeycrisp, Braeburn o Granny Smith). No las corte por la mitad (ver imagen pág. 55). |
| Pera | Elija una variedad no jugosa. Muy firme, sin pelar y sin rabillo. Extremos cortados, entera, cortada por la mitad o en 3 gajos según el grosor, eliminar recorte los trozos si es necesario para ajustarlos a la anchura de la cuchilla. | Fino. | Según la firmeza, un corte grueso puede partir la pera en trozos y no dar espirales continuas (ver imagen pág. 55). |
| Plátano | Pele y corte los extremos. Retire las partes fibrosas. | Fino. | (ver imagen pág. 55) |

Plátano



Escoja plátanos poco maduros. Para obtener espirales completas, corte previamente el plátano por la mitad y escoja un corte fino.



Para evitar que las espirales de plátano se oxiden, rocíelas con jugo de limón, remueva suavemente para que se impregne y úselos cuanto antes.



Manzana

Según la firmeza, un corte grueso puede partir la manzana en trozos y no dar espirales completas.

Desmontaje y limpieza

Desmontaje del Cortador y del disco

El prensador del Cortador encajará en su posición al final de la operación de rallado o laminado. Esto lo mantiene en su sitio mientras retira la tapa.

Para facilitar su manejo, el disco permanece dentro de la tapa al levantarla, lo que permite sacar fácilmente los ingredientes del recipiente.

Cuando este listo, retire el recipiente y el adaptador. Ya está: el vaso está limpio y listo para usar.

El disco del Cortador y las cuchillas del Cortador en Espiral están muy afilados. Manténgalos fuera del alcance de los niños



Para desmontar el disco, retire el prensador antes de quitar la tapa del Cortador. Sujete el disco por el eje central para retirarlo.

Desmontaje de la base del Cortador en Espiral



1 Para desmontar el Cortador en Espiral, retire la tapa y el prensador. El Cortador en Espiral seguirá unido a la tapa. Extraiga con cuidado el Cortador en Espiral girándolo con suavidad.



2 Para desmontar el mecanismo, empuje hacia fuera con el pulgar el pequeño cilindro que sobresale. Abra el mecanismo presionando las dos pestañas de la carcasa superior para soltarla de la inferior. Retire la cuchilla.

Limpieza de los discos del Cortador en Espiral

Sujete siempre el disco por el eje central de plástico y manipule las cuchillas del Cortador en Espiral por los lados para evitar el contacto con los bordes afilados. Un enjuague rápido con agua corriente y un cepillo es suficiente para limpiar las distintas piezas del Cortador. Se recomienda desmontar el Cortador en Espiral antes de limpiarlo.

Si se necesita una limpieza más a fondo, utilice detergente líquido.

El Cortador Plus Thermomix® se puede lavar en el lavavajillas. Desmonte todos los componentes y de ser posible, colóquelos en la parte superior del lavavajillas. Aunque el disco del Cortador y las cuchillas del Cortador en Espiral se pueden lavar en el lavavajillas, la limpieza a mano contribuirá a mantener la calidad del filo del disco y las cuchillas durante más tiempo. Evite dejar en remojo el disco del Cortador o las cuchillas del Cortador en Espiral para prevenir posibles oxidaciones.

Algunos ingredientes ricos en betacaroteno, como las zanahorias, pueden manchar mucho las partes de acero del Cortador Plus. Para eliminar esas manchas eficazmente sin dañar el disco, frote las partes manchadas con aceite vegetal utilizando un algodón o papel absorbente, y luego lávelas normalmente con agua y detergente. Al hacer esto, asegúrese siempre de sujetar el disco por el eje de plástico. No utilice blanqueador para limpiar ninguna pieza del Cortador Plus.

Recetas para inspirarle en el día a día

El Cortador Plus Thermomix® permite laminar, rallar o cortar en espiral una gran variedad de ingredientes.

Con el Cortador, corte en láminas o ralle fino o grueso verduras, tubérculos, frutas o quesos duros (como parmesano), para crear toppings de pizza, tablas de frutas, gratinados y muchos otros platos de forma rápida, fácil y precisa.

Con el Cortador en Espiral, transforme calabacitas o zanahorias en fideos y haga espirales de otras verduras. Desde nuestras cocinas en Thermomix®, le traemos esta inspiración para garantizar el éxito utilizando el Cortador Plus Thermomix®.

Saque el máximo partido a estos tres tipos de corte y transforme recetas sencillas en platos espléndidos.



Laminar



Rallar



Cortar en espiral





Ensalada de pera y queso azul con avellanas

Corte peras y escarola con el Cortador Thermomix® e impresione a sus amigos con esta original y sabrosa ensalada. La pera con queso azul es una combinación de sabores clásica. Un plato sencillo para servir como entrante o almuerzo ligero.



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 calabacita rallada y mozzarella para preparar un plato rico y fácil.



Papas rizadas fritas con alioli

Sumerjace en el delicioso crujir de unas espirales de papas perfectamente preparadas, con el aliño justo y un dorado irresistible. Si disfruta de los placeres crujientes, estas papas fritas rizadas en espiral satisfarán sus sentidos y le dejarán con ganas de más.



Rostí de papa

Este sabroso plato es fácil de preparar con el Cortador Thermomix®. Ralle las papa sin esfuerzo en unos minutos para preparar esta rica guarnición. Ideal para servir en un bufé, cena o *brunch*.



Ensalada de zanahoria rallada

Con una guarnición de zanahorias ralladas a la perfección añadirá color y sabor a tus platos principales y ensaladas. Sazone con su aliño favorito y ¡a disfrutar!



Encurtido picante de espirales de zanahoria

Prepare su propio encurtido de zanahoria en casa, de forma natural y sin conservadores eliminar. En lugar de las clásicas rebandas, le sugerimos estas espirales para añadir un toque de creatividad. Sírvalo para picar o acompañar con mucho sabor platos de carne, bocadillos o ensaladas.



Ensalada de col (Coleslaw)

El Cortador ahorra la ardua tarea de laminar y rallar los ingredientes de esta ensalada clásica. Sus verduras estarán preparadas en unos minutos, y tardará mucho menos que cortándolos a mano.



Buda bol con pollo

Prepare su propio Buda bol en un instante con sus ingredientes preferidos. Lleve una base de arroz y pollo en tiras. El sabor del pollo se potencializa con aguacate, tomate y pepino cortados en perfectas láminas gracias al Cortador. Si lo sirve con salsa de yogur y cilantro, será una comida totalmente redonda.



Gratinado de papas

¡No pierda más tiempo cortando papas para preparar sus recetas! Con el Cortador solo tiene que elegir si prefiere las papas en láminas finas o gruesas y listo. ¡El clásico gratinado de papas es aún más fácil de preparar! Si necesita una guarnición reconfortante, esta es la elección perfecta.



Galette de calabacita y tomate

Solo con mirarla dan ganas de comerla. Esa es la magia del Cortador: ¡hace todo más apetecible! Estas verduras cortadas en láminas finas se colocan formando una espiral de color alternante sobre una masa crujiente y mantecosa. Esta galette impresionará a sus comensales.



Huevos al horno sobre espirales de verduras

En esta receta saludable y creativa se crea un colorido nido de espirales de verduras para colocar encima un huevo delicioso y nutritivo. Es perfecta para un desayuno de domingo y se prepara muy rápido con el Cortador en Espiral.



Pollo al limón y parmesano con cintas de calabacita

Esta receta propone una forma diferente de disfrutar las calabacitas en fideos. Gracias al Cortador en Espiral, convertir una verdura corriente en un plato creativo y apetitoso es facilísimo. Estos fideos de calabacita son ideales para la cocina diaria y una estupenda alternativa baja en carbohidratos a los fideos tradicionales.



Nidos de pera sobre natilla de chocolate

Un postre original y succulento elaborado con buen rollito, ¡literalmente! Usando el Cortador en Espiral, transformamos peras frescas y jugosas en delicadas espirales para darle un toque de elegancia a su postre. Los nidos de pera descansan sobre una natilla de chocolate de textura aterciopelada, creando la combinación perfecta de dulzor de la fruta y la intensidad del cacao.



Fruta con miel y limón

Fresca, llena de sabor y lista en menos de 15 minutos. Una receta perfecta para esos días calurosos de verano, pícnicos en la playa, snacks para después de la escuela o en cualquier momento. Una forma diferente de servir sus frutas favoritas.



Tarta con cobertura de manzana laminada

La clásica tartaleta de manzana ahora es aún más fácil de preparar porque el Cortador se encarga de laminar las manzanas.

Deje volar su imaginación y coloque las láminas sobre la masa como quiera. Sirva con té en una tarde fría de invierno, o con helado en un día de primavera.



Tarta de queso con espirales de manzana

La creatividad y el sabor son lo mejor de esta receta. Este increíble postre en capas es ideal para esas ocasiones en las que quiera impresionar en la mesa. Es ideal para lucir las espirales de manzana, y lo más seguro es que acabe siendo de los favoritos de su familia.

Fotografía y diseño

- Antonio Forjaz Nascimento**, Portugal,
págs. 2, 7 (parte superior izquierda), 14, 15, 22,
28, 29, 33, 34, 35, 60, 61, 61, 66, 67, 68, 69, 72 y 73
- Diana Moschitz**, Vorwerk International, portada,
págs. 7 (parte inferior derecha), 10, 23, 34
(2 inferiores), 46, 62, 64, 70, 71 y 74
- iStock**, pág. 11 (verduras separadas)
- Premier Picture**, Portugal, págs. 4, 16, 17, 21, 56, 59
- Ana Teixeira**, Nantes, Francia, portada, págs. 6, 11,
12, 36, 40, 41, 42, 43, 47, 48, 49, 51, 52, 55 y 57

