

thermomix

Accesorio Cortador de Thermomix® Guía de bienvenida

VORWERK





Índice de contenidos

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



Introducción

Con Thermomix®, preparar comidas resulta sencillo, y el Accesorio Cortador de Thermomix® hará que tus platos sean fáciles y con una presentación impresionante. El Accesorio Cortador de Thermomix® cortará tus ingredientes de forma precisa y eficaz para conseguir unos resultados perfectos. Ahora puedes laminar y rallar multitud de productos diferentes 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 unos resultados profesionales en tus recetas. También te mostraremos cómo ponerlo en funcionamiento y como limpiarlo fácilmente para que puedas empezar a disfrutar del Accesorio Cortador de Thermomix® cuanto antes. Hemos incluido una selección de recetas versátiles, fáciles y saludables disponibles también en Cookidoo®.

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

Sácale el máximo partido al Thermomix®

En Thermomix® intentamos facilitar tu día a día en la cocina. El Accesorio Cortador es el complemento ideal para laminar y rallar ingredientes de forma cómoda, rápida y precisa. El Accesorio Cortador de 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 Accesorio Cortador de 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 Accesorio Cortador.
- **Ahorra tiempo en la cocina.**
El Accesorio Cortador de Thermomix® es tan



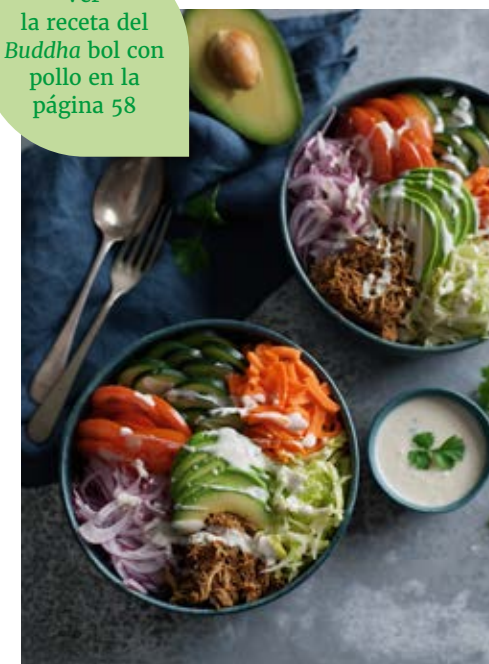
- **Deja el vaso del Thermomix® limpio y listo para usar.**
El recipiente del Accesorio Cortador, encaja en el vaso del Thermomix®. Los ingredientes que cortes, se quedarán en el recipiente del cortador, dejando el vaso del Thermomix® listo para cocinar una vez retires el accesorio.
- **Fomenta una alimentación saludable.**
Con el Accesorio Cortador de 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.



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

- **Corta trozos uniformes para una cocción homogénea.**
El Accesorio Cortador de 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 bol con
pollo en la
página 58



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

El Accesorio Cortador de Thermomix® consta de 5 piezas (ver foto). Siguiendo los estándares de calidad de la marca, el disco del Accesorio 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 del Thermomix® 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 Accesorio 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* bol con pollo (pág. 58). Utiliza el giro inverso para cortar repollo en láminas finas y preparar una *Coleslaw* (pág. 54), o apionabo rallado fino para hacer apionabo con *remoulade* (pág. 40). ¡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 Accesorio Cortador de Thermomix®

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

Montaje

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



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



4 Por seguridad, sujeta siempre el disco del Accesorio 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 Accesorio 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.



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

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

Después de su uso

Tras cortar tus ingredientes, podrás quitar la tapa y el prensador al mismo tiempo, ya que el prensador quedará encajado en la tapa para facilitar su retirada.

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

Ahora, solo tienes que retirar el recipiente y el adaptador. ¡Y nada más! El vaso del Thermomix® queda limpio y listo para usar.

Limpieza

Por seguridad, sujeta siempre el disco del Accesorio Cortador por el eje central de plástico. Después de usar el Accesorio Cortador con frutas o verduras basta con aclararlo debajo del grifo.

Cuando se necesite una limpieza más a fondo, por ejemplo, si has cortado quesos o embutidos, puedes lavarlo a mano utilizando tu estropajo 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 evitar cortes) 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 Accesorio 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 detergente. Asegúrate siempre de sujetar el disco por el eje cuando hagas esto. No utilices lejía para lavar ninguna pieza del Accesorio Cortador.



Cómo utilizar el Accesorio Cortador en el Thermomix® TM6 o TM5

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

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

Te enseñamos a utilizar el Accesorio Cortador con cada modelo.

En el 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 del 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. Solo 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 trascurrido 1 minuto.

En el 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 trascurrido 1 minuto.

Para láminas o ralladuras finas ajusta un tiempo máximo de 1 minuto, selecciona el icono de giro inverso 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 trascurrido 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 Accesorio 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 Accesorio Cortador de 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 Accesorio Cortador de Thermomix® (salvo la remolacha cocida).
- **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, 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 tomates, el aguacate o el mango.
- **Para hacer láminas de media luna**, por ej. de calabacín, 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, tomates o kiwi) solo se pueden cortar en láminas gruesas. Rallar o laminar fino no quedará 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.
- **Recorta los extremos de los ingredientes delgados**, como tallos de apio, puerro, cebolletas 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 congélalas 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 Accesorio 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 patatas 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 Accesorio Cortador de Theruouix® lamina y ralla rápida y 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 rodajas, cuanto más fina sea la berenjena, mejor.
Remolacha	Remolacha cruda o cocida, lavada y cortada, si es necesario. Corta las remolachas grandes en mitades o cuartos.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Introduce las remolachas 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	Solo 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
Calabacín	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)	Lavar 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.
Judías verdes	Corta los extremos de forma que todas queden del mismo tamaño.	Láminas gruesas	Introduce un manojo pequeño de judías verdes 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 de primavera	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
Puerro	Solo 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 puerro 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 arenilla. 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 el 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
Patatas	Corta las patatas 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 patatas <i>baby</i> 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.
Lombarda	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.
Chalotas	Enteras o cortadas en mitades.	Láminas finas y gruesas	Introdúcelas en las aberturas y córtalas.
Cebolleta	Solo la parte blanca, no el tallo verde.	Láminas gruesas	Coloca 3-4 cebolletas de pie, según su tamaño, en la abertura más estrecha.
Calabaza	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.
Boniato o Batata	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.
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.

Patatas y otros tubérculos

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

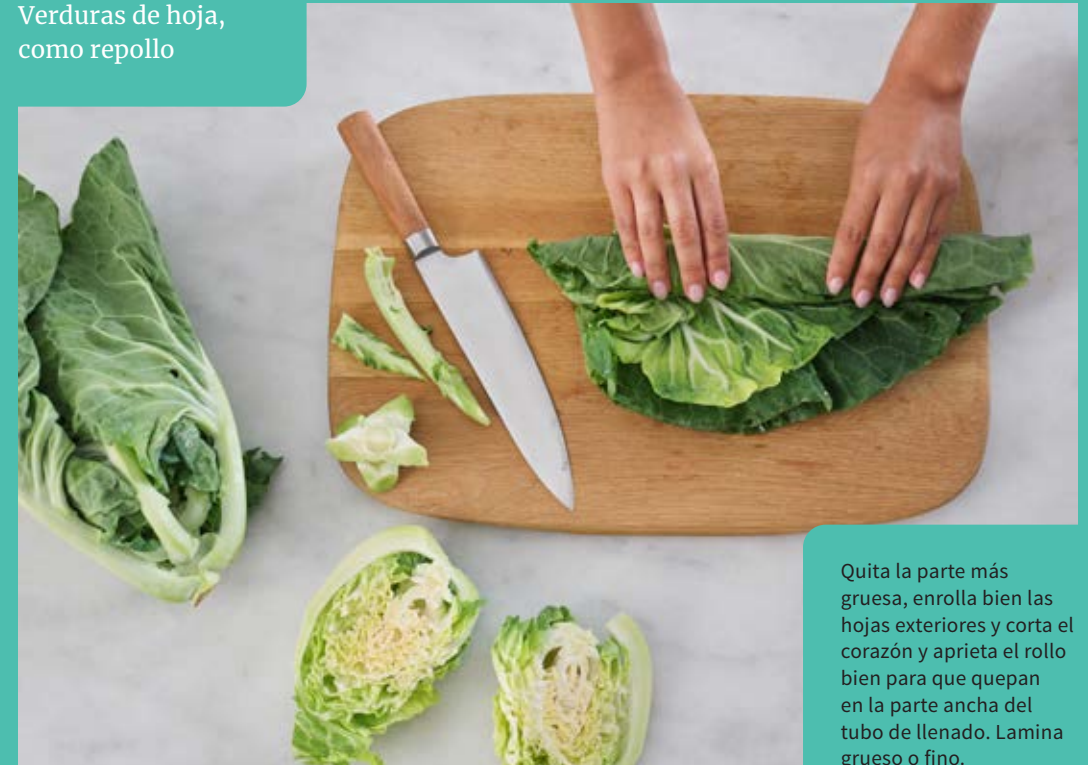


Hinojo

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.



Puerro

Colócalo de pie en el tubo de llenado. Se puede cortar más de un puerro 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 solo 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	Solo 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 solo láminas gruesas.	Para un mejor resultado, laminar a mano.
Melocotón	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 abetura ancha.

► Fruta, madura pero firme

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Ciruelas	Utiliza ciruelas firmes. Córtalas en mitades y quítales 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.
Tomate	Utiliza solo tomates pera 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 pepitas 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 macedonias.



1



Ciruelas, nectarinas o melocotones

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 cucharilla.
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 Accesorio Cortador de 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 vertical-mente en 4 o 6 gajos (de aprox. 200 g c/u). Introduce un gajo en vertical en la parte ancha del tubo de llenado.



Tomates

Utiliza tomates 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 Accesorio Cortador de Thermomix®.



Recetas para inspirarte en el día a día

Ahora es posible preparar
un repertorio totalmente nuevo
de platos con el Accesorio Cortador de
Thermomix®. En Cookidoo® hay recetas que
puedes empezar a preparar ya. Ensaladas,
entrantes, 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: 352 kcal
- 🔑 Apionabo, mayonesa casera



- 🔪 15 min ⌚ 20 min
- 🍽️ 4 raciones
- 👨‍🍳 Fácil
- 📊 Por ración: 230 kcal
- 🔑 Remolacha, calabacín, mozzarella

Carpaccio de remolacha

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

Ensalada de hinojo, apio y manzana verde

Lamina el hinojo, el apio y la manzana en tu Accesorio Cortador de 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 tomar como entrante ligero.

10 min 15 min

4 raciones

Fácil

Por ración: 229 kcal

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

15 min 15 min

4 raciones

Fácil

Por ración: 334 kcal

Pera, escarola, queso azul, avellanas

Ensalada de pera y queso azul con avellanas

Corta peras y escarola con el Accesorio Cortador de Thermomix® e impresiona a tus 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.

 1 h 5 min  1 h 45 min
 4 raciones
 Fácil
 Por ración: 105 kcal
 Patata, remolacha, boniato, chirivía

Chips de verduras al horno

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

Rosti de patata

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

 10 min  40 min
 4 raciones
 Fácil
 Por ración: 535 kcal
 Patatas, beicon

Tarta de cebolla flambeada

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

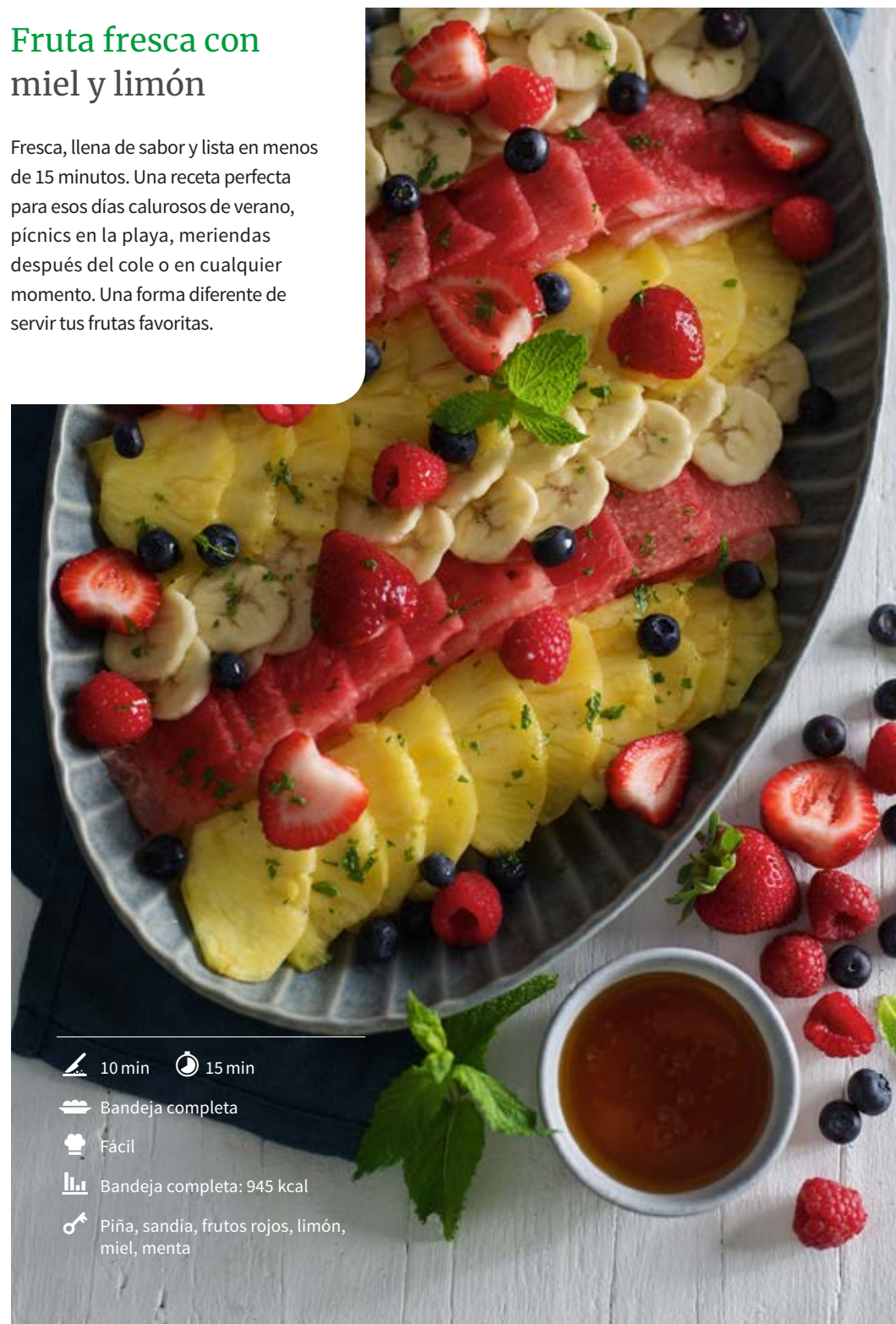
-  15 min  1 h
-  4 raciones
-  Fácil
-  Por ración: 409 kcal
-  Masa, cebolla blanca, cebolla roja, crema agria, cebollino



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 cole 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: 119 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: 246 kcal
Ciruelas, vainilla, nata, huevos



A
cocinar

El
Accesorio
Cortador de
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 chalota
2-3 ramitas de perejil fresco
(hojas y parte del tallo)
40 g de aceite de oliva
15 g de vinagre o de zumo de limón
10 g de mostaza
1-2 pellizcos de sal
1-2 pellizcos de pimienta molida

Por ración:

Energía 566 kJ / 135 kcal
Proteínas 2 g
Hidratos de carbono 16 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 accesorio cortador del vaso y vierta la zanahoria rallada en un bol.
2. Ponga en el vaso la chalota, 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 frigorífico 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 repollo liso blanco en 1-2 trozos de aprox. 4 cm.
120 g de cebolla roja cortada por la mitad verticalmente (aprox. 1 cebolla)
150 g de zanahoria pelada sin los extremos
100 g de manzana Granny Smith, sin semillas, en gajos
½ cucharadita de sal
2 pellizcos de pimienta negra molida
4 cucharadas de mayonesa

por 1 ración:
Energía 609 kJ / 146 kcal
Proteínas 1 g
Hidratos de carbono 10 g
Grasa 12 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 bol.
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/Grueso** 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 accesorio cortador del vaso y vierta los ingredientes en el bol.
5. Añada al bol 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 patatas fritas, 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

4 pepinos pequeños de aprox.
200 g cada uno, lavados
y sin las puntas
200-250 g de yogur griego
1 cucharadita de sal
2 ramitas de eneldo fresco
(solo las hojas)
o 2 cucharadas
de eneldo seco
1-2 pellizcos de pimienta molida
10 g de vinagre
1 cucharadita de azúcar
(opcional)

Accesorios útiles
bol grande

Por ración:

Energía 674 kJ / 161 kcal

Proteínas 4 g

Hidratos de carbono 14 g

Grasa 12 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 e inicie **Laminar/Fino** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y vierta los pepinos laminados en un bol 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 vaporizado

Pollo

2 cucharadas de salsa de soja
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 cogollos de Tudela en
mitades a lo largo
100 g de cebolla roja 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 pellizcos de pimienta negra
molida
250 g de yogur natural
100 g de mayonesa
4 cucharadas de anacardos
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 boles individuales y reserve. Vacíe y aclare el vaso.

Pollo

2. Ponga en el vaso la salsa de soja, el aceite de sésamo y el pollo y cocine **8 min/100°C/vel 0.5**. Vierta en el cestillo colocado sobre un bol y reserve.
3. Ponga en el vaso el pollo reservado y desmenuce **4 seg/vel 4**. Reparta el pollo desmenuzado en los boles 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 los cogollos por la abertura e inicie **Laminar/Grueso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y reparta la lechuga en los boles 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 boles.
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 boles.

Continúa en la página 60 ►



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

Accesorios útiles

4 boles individuales, salsera

Por 1 ración:

Energía 2671 kJ / 638 kcal

Proteínas 24 g

Hidratos de carbono 41 g

Grasa 44 g

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 boles.

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 boles.

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 boles.

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 bol y reserve el resto en una salsera. Espolvoree los anacardos 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.

Gratinado de patata

25 min

1 h 10 min

Baja

8 raciones

Ingredientes

1200 g de patatas 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 nata (35% de grasa)
1 cucharadita de sal
1 pellizco de pimienta
negra molida
1 pellizco de nuez
moscada molida

Accesorios útiles

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

Por 1 ración:

Energía 1514 kJ / 362 kcal

Proteínas 8 g

Hidratos de carbono 28 g

Grasa 25 g

Preparación

1. Precaliente el horno a 200°C.
2. Coloque un bol grande sobre la tapa del vaso, pese las patatas 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 la mitad de las patatas por la abertura e inicie **Laminar/Grueso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y vierta las patatas en una fuente refractaria 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 las patatas restantes por la abertura e inicie **Laminar/Grueso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso. Vierta las patatas en la fuente y distribúyalas uniformemente.
5. Ponga en el vaso el queso y ralle **5 seg/vel 7**. Retire a un bol y reserve.
6. Ponga en el vaso el ajo y pique **3 seg/vel 7**. Con la espátula, baje el ajo hacia el fondo del vaso.
7. Añada la nata, la sal, la pimienta y la nuez moscada y mezcle **10 seg/vel 3**. Vierta la crema sobre las patatas y espolvoree con el queso rallado reservado.
8. Hornee durante 45 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 roja pequeña, cortada por la mitad verticalmente
100 g de calabacín con piel
200 g de tomate troceado en conserva
200 g de mozzarella rallada
2-3 pellizcos de sal
2-3 pellizcos de pimienta molida

Accesorios útiles

horno, bol grande, film transparente o paño de cocina, bandeja de horno

 **Por 1 ración:** Energía 2719 kJ / 650 kcal
Proteínas 27 g
Hidratos de carbono 86 g
Grasa 22 g

Preparación

Masa de pizza

1. Engrase ligeramente un bol 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 bol, 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 bandeja de 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/Grueso** mientras, presione con el prensador. Vierta los pimientos en un bol.
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 bol con los pimientos.
7. Coloque la tapa del cortador, introduzca las mitades de cebolla verticalmente por la abertura e inicie **Laminar/Grueso** mientras, presione con el prensador. Vierta la cebolla en el bol 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 el calabacín por la abertura e inicie **Rallar/Grueso** mientras, presione con el prensador. Vierta el calabacín en el bol con las verduras. Retire el accesorio cortador del vaso.
9. Con las manos, extienda la masa hasta cubrir la bandeja preparada. Reparta la mozzarella y el tomate troceado sobre la masa, ponga encima las verduras reservadas y espolvoree con 2-3 pellizcos de sal y 2-3 pellizcos 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 roja.

Tortitas de patata rallada

35 min

35 min

Baja

4 raciones

Ingredientes

750 g de patatas 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 pellizcos de pimienta molida
aceite para freír
200 g de *crème fraîche*
1 cucharada de azúcar glas (opcional)

Accesorios útiles

cocina, papel de cocina, sartén antiadherente

Per 1 portion:

Energía 1493 kJ / 357 kcal

Proteínas 11 g

Hidratos de carbono 50 g

Grasa 13 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 patatas por la abertura e inicie **Rallar/Grueso** mientras, presione con el prensador.
2. Introduzca las mitades de cebolla verticalmente y los ajos por la abertura e inicie **Rallar/Grueso** 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 patatas 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 bol 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 patatas en la sartén y, con la base de la cuchara, aplaste ligeramente para formar una tortita (Ø 8 cm). Fría las tortitas de patata por ambos lados hasta que estén doradas y crujientes (aprox. 3 minutos). Póngalas sobre papel de cocina para absorber el aceite. Sirva calientes con *crème fraîche* y espolvoreadas con azúcar glas.

Continúa en la página 68 ►



Sugerencias

- Si utiliza patatas nuevas, 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 calabacín 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 calabacín 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 pellizcos de sal
1 pellizco de pimienta negra
molida
60 g de queso parmesano rallado
1 cucharada de leche para
pincelar
10 hojas de albahaca fresca

Accesorios útiles

frigorífico, horno, film
transparente, bandeja de horno,
papel de hornear, rodillo, pincel
de cocina

Por 1 ración:

Energía 1581 kJ / 378 kcal

Proteínas 11 g

Hidratos de carbono 45 g

Grasa 19 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 el calabacín por la abertura e inicie **Laminar/Gruoso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio cortador del vaso y vierta el calabacín laminado en un bol 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 bol y reserve.

Montaje y horneado

4. Precaliente el horno a 200°C. Forre una bandeja de horno con papel de hornear y reserve.
5. Ponga en el vaso los tomates secos, el agua, el cebollino y 2-3 pellizcos 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 calabacín 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 bandeja de 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 calabacín y tomate superponiéndolas (1 lámina de tomate, 2-3 de calabacín) y espolvoréelas con 2 pellizcos de sal y 1 pellizco 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 los calabacines fueran demasiado gruesos, 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 el calabacín 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

150 g de azúcar
10 g de zumo de limón
75 g de plátano en trozos
500 g de fresas congeladas

Carpaccio de piña

1 piña fresca (pelada y sin corazón) en cuñas verticales de aprox. 200 g cada una
hojas de menta fresca para decorar

Accesorios útiles

congelador, recipiente apto para congelación, sacabolas de helado

Por 1 ración:

Energía 668 kJ / 160 kcal

Proteínas 1 g

Hidratos de carbono 42 g

Grasa 0,2 g

Preparación

Sorbete de fresa

1. Ponga en el vaso el azúcar y pulverice **10 seg/vel 10**.
2. Añada el zumo de limón y el plátano y triture **10 seg/vel 5**. Con la espátula, baje los ingredientes 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 cuñas de piña por la abertura e inicie **Laminar/Grueso** mientras, presione con el prensador. Retire el accesorio 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 1 h 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 pellizco 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, frigorífico, molde de *quiche* (Ø 24 cm), rodillo

por 1 ración:

Energía 979 kJ / 234 kcal

Proteínas 3 g

Hidratos de carbono 38 g

Grasa 9 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 frigorífico.

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 rodajas 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.

