

.....
Los mejores
resultados con
tu placa Balay
.....

Recetas para el control
de temperatura del aceite.



Los mejores resultados con tu placa Balay.

Recetas para el control de temperatura del aceite.

Control de temperatura del aceite: ¡Los platos más sanos y sabrosos, del modo más sencillo! Para freír es necesario que el aceite tenga una temperatura de entre 130 y 230°C, dependiendo del tipo de alimento que se vaya a cocinar. Con las placas tradicionales solo se puede proporcionar mayor o menor potencia, en función de cómo se ve el aceite, sin saber la temperatura a la que se encuentra, por eso a veces el aceite está frío y otras comienza a humear.

Balay dispone de placas de inducción y vitrocerámicas con control de temperatura del aceite, para poder freír siempre a la temperatura adecuada. Con esta función, la placa controla la temperatura del aceite y avisa cuando éste ha llegado a la temperatura adecuada para introducir el alimento.

Gracias a sus diferentes niveles de temperatura se podrá realizar cualquier receta a la temperatura idónea. Así, si se quiere pochar cebolla para un sofrito se debe seleccionar el nivel de rehogar, o si se quiere hacer pescado a la plancha, se hará en el nivel suave. Para los congelados se utilizará el nivel medio y para el chuletón poco hecho el nivel fuerte. Una prestación que permite al usuario elegir si desea controlar la placa de forma tradicional, con niveles de potencia del 1 al 9, o con niveles de temperatura, como si de una freidora se tratase.

Estamos convencidos de que, en breve, aprovechará al máximo las numerosas posibilidades que le ofrece su placa con control de temperatura del aceite.

¡Diviértase y buen provecho!



Índice

Informaciones sobre su placa de cocción	4
Abreviaturas y cantidades	5
Accesorios especiales	6
Entrantes y guarniciones	8
Salsas	18
Carne y pescado	22
Verduras y salteados	38
Platos elaborados con huevo	50
Postres	56

Informaciones sobre su placa de cocción

Control de temperatura del aceite

Con el control de temperatura del aceite, freír se convierte en un juego de niños. Un sensor controla la temperatura de la sartén constantemente, gracias a lo cual usted no necesita ni vigilar ni reajustar. Con el control constante de la temperatura, ya no se quemará nada más. Dado que el aceite o la manteca nunca se sobre calientan, este control de temperatura del aceite le ayuda a proteger no solo su salud, sino también el revestimiento de su sartén.

Es tan simple como poner la sartén para placas con control de temperatura del aceite en la zona de cocción y ajustar el rango de temperatura deseado. Cuando suena la señal, se agregan el aceite y los alimentos en la sartén, se remueve un poco o se da la vuelta, y eso es todo.

Además de los rangos de temperatura, también puede elegir entre diferentes programas de cocción.

Para un resultado de fritura perfecto, le recomendamos utilizar nuestras sartenes para placas con control de temperatura del aceite probadas.

Abreviaturas y cantidades

Abreviaturas

ml	mililitros
l	litros
g	gramos
kg	kilogramos
cm	centímetros
mm	milímetros
cuch.	cucharada
cuchdita.	cucharadita
piz.	pizca de
ras.	rasa
colm.	colmada
UC	congelado
p.ej.	por ejemplo
Min	minutos

hrs.	horas
mín.	como mínimo
aprox.	aproximadamente
piz.	pizca
∅	diámetro

Valores nutricionales

kcal	kilocalorías
	grasa
	hidratos de carbono
	proteínas

Pesos, medidas de capacidad

1 kg	1000 g	100 dg	2,22 lb
1 l	1000 ml	100 cl	10 dl

Medidas de cuchara

Medidas de cuchara	ras. cuchdita.	ras. cuch.	Cuchdita. colm.	Cuch. colm.
Levadura en polvo	3 g	6 g	7 g	13 g
Mantequilla	3 g	8 g	10 g	18 g
Miel	6 g	13 g	12 g	26 g
Confitura	6 g	18 g	14 g	36 g
Harina	3 g	7 g	5 g	15 g
Aceite	3 g	12 g	-	-
Sal	5 g	13 g	8 g	24 g
Mostaza	4 g	12 g	11 g	26 g
pan rallado	2 g	8 g	4 g	14 g
Agua/Leche	5 g	15 g	-	-
Canela	2 g	3 g	4 g	11 g
Azúcar	3 g	9 g	6 g	17 g

Accesorios especiales

Las recetas de este libro están concebidas para nuestra sartén de 21 cm Ø (zona de cocción de Ø 210 mm) y nuestra sartén de 19 cm Ø (zona de cocción de Ø 180 mm).



Sartén, 15 cm Ø



Número de referencia: 3AB39210



Sartén, 19 cm Ø



Número de referencia: 3AB39220



Sartén, 21 cm Ø



Número de referencia: 3AB39230



Sartén, 28 cm Ø



Número de referencia: 3AB39250



.....

Entrantes y guarniciones





Espárragos verdes con miel



Para 4 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

50 g de nueces, picadas en trozos grandes

30 g de mantequilla blanda

1 manojo de espárragos verdes, aprox. 300 g

Sal

Pimienta recién molida

3 cucharadas de miel

Por ración:

200 kcal,

13 g hidratos de carbono,

15 g grasas, 4 g proteínas

Preparación

1. Calentar la sartén como se indica. Al escuchar la señal, poner las nueces picadas en la sartén, tostar como se indica y reservar.
2. A continuación derretir la harina en la sartén como se indica y asar los espárragos en ella. Salpimentar.
3. Cuando los espárragos estén hechos y ligeramente dorados, añadir la miel.
4. Disponer los espárragos en una bandeja y distribuir las nueces tostadas por encima.

Así se programa :

Nueces:

Con control de temperatura del aceite, nivel "med" tostar durante 6-10 minutos

Espárragos:

Con control de temperatura del aceite, nivel "min" freír durante 8-10 minutos

Consejo:

Servir con queso de cabra o feta.



Nuggets de pollo



Para 4 raciones, aprox. 20 unidades

Ingredientes

Ingredientes:

400 g de filetes de pechuga de pollo

Sal

Pimienta recién molida

2 huevos

100 g de corn flakes

2 cucharadas de harina

4 cucharadas de aceite de girasol

Por ración:

365 kcal,

26 g hidratos de carbono,

16 g grasas, 30 g proteínas

Preparación

1. Lavar las pechugas de pollo con agua fría y secar sin frotar con papel de cocina. Cortar en aprox. 20 trozos del mismo tamaño y salpimentar.
2. Batir los huevos en un cuenco pequeño.
3. Poner los corn flakes en una bolsa y aplastar ligeramente. A continuación ponerlos también en un cuenco pequeño.
4. Añadir la harina a los trozos de carne. Rebozar la carne en la harina hasta que no se pegue.
5. Pasar la carne enharinada por el huevo y rebozar con los corn flakes. Colocar los nuggets rebozados en un plato grande.
6. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso, poner 2 cucharadas de aceite y la mitad de los nuggets en la sartén caliente. Freír por todos lados durante 15-20 minutos sin parar de remover. Preparar el resto de los nuggets de la misma manera.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "med" después de la señal, freír durante 30-40 minutos en total

Consejo:

Se puede hacer con pechuga de pavo en lugar de pechuga de pollo.



Palitos de queso feta empanados



Para 4 raciones, aprox. 20 unidades

Ingredientes

Ingredientes:

200 g de queso feta
Pimienta recién molida
2 huevos
2 cucharadas de harina
6 cucharadas de pan rallado
2 cucharadas de aceite

Por ración:

316 kcal,
17 g hidratos de carbono,
21 g grasas, 14 g proteínas

Preparación

1. Cortar el queso feta en ocho trozos y condimentar con pimienta.
2. Batir los huevos en un cuenco. Poner la harina y el pan rallado en platos hondos.
3. Rebozar los trozos de feta en la harina, en el huevo, y después en el pan rallado.
4. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso, echar aceite en la sartén y freír los trozos de feta empanados por ambos lados unos 7-10 minutos hasta que estén dorados.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "low" después de la señal, freír durante 7-10 minutos

Consejo:

Servir los palitos de feta con ensalada de tomate y baguette.



Patatas bravas



Para 2 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

500 g de patatas

300 ml de aceite vegetal

Sal

Por ración:

395 kcal,

39 g hidratos de carbono,

24 g grasas, 5 g proteínas

Preparación

1. Lavar las patatas, pelarlas y cortarlas en dados de unos 3 cm.
2. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso poner el aceite vegetal y las patatas en la sartén.
3. Retirar los dados de patata de la sartén cuando estén hechos y escurrirlos en papel de cocina.
4. Poner en un cuenco y salar.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "low" después de la señal, freír durante aprox. 20 minutos

Consejo:

Servir con una salsa de tomate picante.



.....

Salsas





Salsa boloñesa



Para 4 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

1 cebolla
2 dientes de ajo
1 zanahoria
3 cucharadas de aceite de girasol
300 g de carne picada de vacuno
100 ml de vino tinto
2 cucharadas de tomate concentrado
1 lata grande de tomates pelados
2 hojas de laurel
½ cucharadita de albahaca
Sal
Pimienta recién molida

Por ración:

299 kcal,
9 g hidratos de carbono,
20 g grasas, 18 g proteínas

Preparación

1. Pelar y picar finos la cebolla y el ajo. Pelar la zanahoria y cortarla en dados pequeños.
2. Calentar la sartén como se indica y después del tono de aviso, poner el aceite y las verduras.
3. Cuando la cebolla esté transparente y empiece a dorarse, añadir la carne picada y aumentar el nivel de potencia como se indica.
4. Distribuir la carne picada con una cuchara de madera. Desglasar la carne picada con vino tinto cuando esté cocida y ligeramente dorada.
5. Una vez reducido el vino tinto, añadir el tomate concentrado y tostarlo brevemente.
6. Cortar los tomates pelados. Poner los tomates, las hierbas y las especias en la sartén, y dejar que la salsa hierva a fuego lento como se indica.

Así se programa :

Verduras:

Con control de temperatura del aceite, nivel "min" después de la señal, rehogar durante aprox. 5 minutos

Carne picada:

Con control de temperatura del aceite, nivel "med" después de la señal, sofreír durante 6-10 minutos
Salsa boloñesa:
nivel de potencia 2-3, cocer durante aprox. 30 minutos

Consejo:

Servir la salsa con espaguetis y parmesano rallado.



.....
Carne y pescado





Albóndigas de mozzarella



Para 4 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

1 cebolla pequeña, aprox. 70 g

½ pimiento

2 cucharadas de aceite

125 g de mozzarella

2 huevos

2 cucharadas de pan rallado

450 g de carne picada de vacuno

Sal

Pimienta

4 cucharadas de aceite

Por ración:

551 kcal,

8 g hidratos de carbono,

43 g grasas, 33 g proteínas

Preparación

1. Pelar la cebolla y lavar el pimiento. Cortar en dados pequeños. Calentar la sartén como se indica. Tras el tono de aviso, sofreír la cebolla y el pimiento con 2 cucharadas de aceite y reservar.

2. Cortar la mozzarella en ocho dados.

3. Mezclar en un cuenco los huevos, el pan rallado y los dados rehogados de pimiento y cebolla, mezclar con la carne picada y salpimentar.

4. Humedecerse las manos y formar ocho bolas con la masa de carne picada. Aplanar cada bola y poner en el centro un dado de mozzarella. Formar albóndigas de modo que el queso no se vea.

5. Calentar la sartén como se indica, después del tono de aviso poner el aceite y la bolas de carne picada en la sartén y sofreír por ambos lados.

Así se programa :

Pimiento y cebolla:

Con control de temperatura del aceite, nivel "min" freír durante 5-10 minutos

Albóndigas:

Con control de temperatura del aceite, nivel "low" freír durante 15-20 minutos



Brochetas de pollo y melocotón



Para 4 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

2 melocotones,
aprox. 150 g/pieza
500 g de pechuga de pollo
4 Pinchos para brocheta
Sal
Pimienta recién molida
2 cucharadas de aceite de oliva

Por ración:

211 kcal,
7 g hidratos de carbono,
7 g grasas, 30 g proteínas

Preparación

1. Lavar los melocotones, pelar y cortar en 20 trozos de aprox. 2 cm.
2. Lavar las pechugas de pollo con agua fría y secar sin frotar con papel de cocina. Cortar también en 20 dados de aprox. 2 cm.
3. Insertar la carne y el melocotón en los pinchos alternadamente y salpimentar.
4. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso, sofreír las brochetas en aceite de oliva hasta que estén doradas por todos lados.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "min" después de la señal, freír durante 20-25 minutos

Consejo:

Servir las brochetas con arroz o sobre un plato grande de ensalada.



Brochetas de pescado al estilo mediterráneo



Para 4 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

**200 g de filetes de gallineta
nórdica**
½ pimiento rojo
**1 calabacín pequeño,
aprox. 100 g**
12 gambas sin cáscara
4 Pinchos para brocheta
1½ limón
4 cucharadas de aceite de oliva
½ cucharadita de tomillo
½ cucharadita de romero
½ cucharadita de orégano
½ cucharadita de albahaca
1 diente de ajo
Sal
Pimienta recién molida
3 cucharadas de aceite vegetal

Por ración:

276 kcal,
2 g hidratos de carbono,
23 g grasas, 15 g proteínas

Preparación

1. Lavar el filete de pescado con agua fría y secar sin frotar con papel de cocina. Cortar en dados grandes.
2. Lavar los calabacines y los pimientos. Quitar las semillas al pimiento y cortarlo en dados grandes. Cortar los calabacines en rodajas de aprox. ½ cm de grosor.
3. Insertar en los pinchos el pescado, las gambas, los pimientos y los calabacines alternadamente.
4. Pelar el ajo y picarlo fino. Exprimir el zumo del limón. Mezclar el zumo con el aceite de oliva, las hierbas, el ajo, la sal y la pimienta para hacer el marinado.
5. Untar las brochetas con el marinado abundantemente con un pincel.
6. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso poner el aceite vegetal y las brochetas en la sartén. Asar durante 15-20 minutos, dar la vuelta de vez en cuando.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "low" después de la señal, freír durante 15-20 minutos

Consejo:

Las brochetas de pescado están deliciosas con alioli y pan blanco.



Entrecot con cebolla frita



Para 2 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

1 cebolla grande, aprox. 150 g
½ cucharadita de pimentón
2 cucharadas de harina
200 ml de aceite vegetal
2 filetes de cadera, 180 g/pieza
1 cucharadita de aceite vegetal
Sal
Pimienta recién molida

Por ración:

670 kcal,
15 g hidratos de carbono,
50 g grasas, 41 g proteínas

Preparación

1. Pelar las cebollas y cortarlas en aros finos. Mezclar el pimentón con la harina y rebozar los aros de cebolla en la mezcla. Sacudir la harina sobrante.
2. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso, poner el aceite vegetal y la mitad de los aros de cebolla en la sartén. Freír los aros de cebolla hasta que estén crujientes. Retirar de la sartén y escurrir en papel de cocina. A continuación freír los aros de cebolla restantes de la misma manera y reservar.
3. Verter el aceite restante en un recipiente resistente al calor y limpiar la sartén.
4. Enjuagar la carne con agua fría y secar sin frotar con papel de cocina. Calentar la sartén para los filetes como se indica. Después del tono de aviso, distribuir el aceite uniformemente en la sartén. Poner los filetes en la sartén y asar por ambos lados. A continuación salpimentar los filetes.
5. Distribuir la cebolla frita sobre los filetes y servir.

Así se programa :

Cebolla frita, por ración:

Con control de temperatura del aceite, nivel "low" después de la señal, freír durante aprox. 10 minutos

Filetes:

Con control de temperatura del aceite, nivel "med" medio: después de la señal, freír durante aprox. 12 minutos

bien hecho: después de la señal, freír durante aprox. 15 minutos



Escalopes empanados con ajo y hierbas aromáticas



Para 4 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

2 huevos
2 cucharadas de harina
8 cucharadas de pan rallado
1 diente de ajo
½ cucharadita de albahaca, seca
½ cucharadita de orégano, seco
4 escalopes de cerdo, 120 g/pieza
Sal
Pimienta recién molida
5 cucharadas de aceite de girasol

Por ración:

457 kcal,
28 g hidratos de carbono,
22 g grasas, 36 g proteínas

Preparación

1. Batir los huevos en un plato hondo. Poner la harina y el pan rallado también en platos hondos.
2. Pelar el ajo y picarlo fino. Añadirlo al pan rallado junto con las hierbas y mezclar todo.
3. Lavar los escalopes con agua fría y secar sin frotar con papel de cocina. A continuación salpimentar. Pasar primero por la harina, después por el huevo batido y, a continuación, por el pan rallado.
4. Calentar la sartén como se indica.
5. Después del tono de aviso poner el aceite en la sartén. Poner dos escalopes en la sartén caliente y freír aprox. 4-5 minutos por cada lado.
6. Reservar calientes los escalopes hechos y freír el resto.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "med" después de la señal, freír durante aprox. 20 minutos

Consejo:

También se pueden utilizar hierbas aromáticas frescas. En ese caso aumentar la cantidad. Picar muy finas las hierbas aromáticas y mezclarlas con el pan rallado.



Solomillo de cerdo envuelto en beicon



Para 4 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

400 g de lomo de cerdo

Sal

Pimienta recién molida

8 lonchas de beicon

1 cucharadas de aceite vegetal

Por ración:

257 kcal,

0 g hidratos de carbono,

18 g grasas, 24 g proteínas

Preparación

1. Lavar el lomo de cerdo con agua fría y secar sin frotar con papel de cocina. Cortar en ocho trozos iguales y salpimentar ligeramente.
2. Envolver con las lonchas de beicon.
3. Calentar la sartén como se indica. Tras el tono de aviso, poner el aceite y la carne en la sartén y dorar por ambos lados.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "low" después de la señal, freír durante 15-20 minutos



Trucha frita



Para 2 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

2 truchas, 250 g/pieza

Sal

Pimienta recién molida

2 cucharadas de aceite vegetal

Por ración:

389 kcal,

0 g hidratos de carbono,

20 g grasas, 51 g proteínas

Preparación


1. Enjuagar brevemente las truchas en agua fría y secar sin frotar con papel de cocina.
2. Salpimentar el pescado por dentro y por fuera.
3. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso, poner el aceite y las truchas en la sartén y asarlas por ambos lados.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "low" después de la señal, freír durante 25-35 minutos

Consejo:

Servir con arroz y lechuga.



.....
Verduras y salteados





Champiñones fritos

.....

Para 2 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

400 g de champiñones
1 diente de ajo
75 g de dados de beicon
2 cucharadas de aceite de girasol
1 cucharada de sésamo
1 cucharadita de sal

Por ración:

424 kcal,
3 g hidratos de carbono,
41 g grasas, 13 g proteínas

Preparación

1. Limpiar las setas y laminar. Pelar el ajo y picarlo fino.
2. Calentar la sartén como se indica y después del tono de aviso poner en la sartén el aceite, las setas, los dados de beicon y el ajo. Asar sin dejar de remover hasta que las setas estén hechas y ligeramente doradas.
3. Poco antes de finalizar el tiempo de cocción, espolvorear el sésamo.
4. Salar y servir.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "med" después de la señal, freír durante aprox. 10 minutos

Consejo:

Servir las champiñones con arroz o baguette. Pueden servir como entrante para cuatro personas.



Crepes rellenas



Para 2 raciones

Ingredientes

Masa para crêpes:

100 g de harina

2 huevos

150 ml de leche

Sal

4 cucharadas de aceite de girasol

Para el relleno:

½ pimiento, aprox. 100 g

1 tomate, aprox. 100 g

1 calabacín pequeño,

aprox. 100 g

100 g de champiñones

1 chalota

Sal

Pimienta recién molida

2 cucharadas de aceite vegetal

70 g de queso rallado,
p. ej. mozzarella

Por ración:

628 kcal,

45 g hidratos de carbono,

39 g grasas, 25 g proteínas

Preparación

1. Para hacer las crepes, preparar una masa con la harina, los huevos, la leche y la sal.

2. Lavar el pimiento, el tomate y el calabacín y cortarlos en dados finos. Limpiar los champiñones y pelar la chalota. Cortar también en dados pequeños.

3. Calentar la sartén como se indica y después del tono de aviso, poner 1 cucharadita de aceite. Verter un cuarto de la masa en la sartén y hacer una crepe fina. Hacer tres crepes más del mismo modo y reservar calientes.

4. A continuación rehogar el pimiento, los champiñones y el calabacín en la sartén caliente con 2 cucharadas de aceite.

5. Reducir el nivel de potencia como se indica y añadir los dados de tomate y chalota. Rehogar las verduras unos 5-10 minutos. Salpimentar.

6. Colocar las crepes en platos calentados previamente y cubrir la mitad de cada una con las verduras. Espolvorear el queso y doblar.

Así se programa :

Crepes:

Con control de temperatura del aceite, nivel "max" después de la señal, freír durante 1-2 minutos por cada lado

Relleno de verduras:

Pimiento, champiñones, calabacín

Con control de temperatura del aceite, nivel "med", rehogar durante aprox. 5 minutos

Añadir las chalotas y los tomates

Con control de temperatura del aceite, nivel "min", freír durante aprox. 5-10 minutos



Salteado de arroz



Para 4 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 pimiento rojo pequeño
- 150 g de repollo
- 3 huevos
- 4 cucharadas de salsa de soja
- 300 g de arroz, hervido
- Sal
- Pimienta recién molida
- 2 cucharadas de perejil, picado
- 4 cucharadas de aceite

Por ración:

- 311 kcal,
- 28 g hidratos de carbono,
- 17 g grasas, 10 g proteínas

Preparación

1. Pelar la zanahoria, la cebolla y el ajo y picar en daditos. Lavar el pimiento y quitar las semillas, lavar el repollo. Cortar el pimiento y el repollo en juliana.
2. Mezclar los huevos con 1 cucharada de salsa de soja.
3. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso, incorporar 1 cucharada de aceite y los huevos. Cocinar removiendo constantemente hasta que los huevos se empiecen a dorar. Retirar de la sartén y reservar.
4. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso, incorporar 3 cucharadas de aceite. Sofreír las verduras. Cuando el repollo se haya reducido un poco, añadir el arroz cocido y los huevos.
5. Saltear hasta que las verduras estén "al dente". Añadir 3 cucharadas de salsa de soja y salpimentar al gusto.
6. Servir con perejil espolvoreado por encima.

Así se programa :

Huevos:

Con control de temperatura del aceite, nivel "min" después de la señal, cocinar durante aprox. 5 minutos

Salteado de arroz:

Con control de temperatura del aceite, nivel "med" después de la señal, cocinar durante aprox. 10 minutos

Consejo:

Poner el jengibre picado muy fino junto con las verduras en la sartén.



Gambas salteadas

.....

Para 2 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

1 chile rojo
3 dientes de ajo
200 g de gambas sin cabeza ni cáscara
6 cucharadas de aceite de oliva
150 g de tomates cherry
80 g de aceitunas sin hueso
Sal
2 cucharadas de zumo de limón
1 manojo de perejil

Por ración:

505 kcal,
7 g hidratos de carbono,
43 g grasas, 21 g proteínas

Preparación

1. Lavar el chile y cortarlo en dos. Retirar las semillas. Pelar el ajo y picarlo junto con el chile.
2. Picar muy fino el perejil y reservar.
3. Calentar la sartén como se indica. Rehogar las gambas brevemente en el aceite de oliva caliente. Añadir los tomates, las aceitunas, el chile y el ajo y terminar de asar.
4. Salar poco antes de servir. Añadir zumo de limón y perejil picado.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "min" después de la señal, freír durante 5-9 minutos

Consejo:

Servir las gambas con baguette o arroz. Pueden ser un perfecto entrante para cuatro personas.



Salteado de pasta



Para 4 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

1 manojo de cebolletas tiernas
2 zanahorias
1 pedazo de jengibre fresco,
del tamaño de una nuez
2 dientes de ajo
3 cucharadas de aceite
200 g de carne picada de
vacuno
150 g de brotes de soja
250 g de pasta hervida
4 cucharadas de salsa de soja
Zumo de limón
Sal
Pimienta de Cayena

Por ración:

350 kcal,
27 g hidratos de carbono,
19 g grasas, 19 g proteínas

Preparación

1. Pelar las cebolletas y las zanahorias y cortar en juliana fina. Pelar el jengibre y el ajo y picarlos finos.
2. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso, poner 2 cucharadas de aceite y la carne picada en la sartén caliente.
3. Sofreír la carne picada, retirar de la sartén y reservar.
4. Poner las verduras y los brotes de soja en la sartén caliente con 1 cucharada de aceite y sofreír. Añadir la pasta hervida y calentar. Para finalizar, volver a añadir la carne picada sofrita. Condimentar con salsa de soja, zumo de limón, sal y pimienta de Cayena.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "med" después de la señal, freír durante aprox. 10 minutos



.....
Platos elaborados con huevo





Tortilla italiana



Para 4 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

1 tarro de tomates secos en aceite, 285 g
125 g de mozzarella
8 huevos
150 ml de nata
Sal
Pimienta negra recién molida
1 manojo de albahaca fresca
4 cucharaditas de mantequilla

Por ración:

452 kcal,
9 g hidratos de carbono,
36 g grasas, 23 g proteínas

Preparación

1. Escurrir los tomates secos y la mozzarella y cortar en trozos pequeños.
2. Batir los huevos con la nata. Lavar la albahaca y sacudir para secar. Reservar algunas hojas de albahaca. Picar el resto y mezclarlo con la mezcla de huevo. Salpimentar.
3. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso, poner 1 cucharadita de mantequilla en la sartén. Verter un cuarto de la mezcla de huevo en la sartén. Colocar encima un cuarto de los tomates y la mozzarella.
4. Esperar hasta que cuaje.
5. Poner la tortilla en un plato calentado previamente. Esparcir hojas de albahaca sobre la tortilla y doblarla.
6. Preparar las demás tortillas de la misma manera.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "min" después de la señal, cocinar aprox. 5 minutos hasta que cuaje



Tortilla de patatas



Para 4 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

700 g de patatas
1 cebolla, aprox. 100 g
7 huevos
1 cucharadita de sal
Pimienta recién molida
250 ml de aceite de oliva

Por ración:

438 kcal,
30 g hidratos de carbono,
28 g grasas, 16 g proteínas

Preparación

1. Pelar las patatas y la cebolla y cortarlas en trozos de aprox. 1-2 cm.
2. Batir los huevos en un cuenco grande con sal y pimienta.
3. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso, poner el aceite de oliva en la sartén y freír los trozos de patata y cebolla durante 20-25 minutos.
4. Retirar los trozos de patata y cebolla de la sartén y escurrirlos en papel de cocina. A continuación añadirlos a los huevos batidos.
5. Dejar un poco de aceite en la sartén y retirar el resto.
6. Volver a calentar la sartén como se indica y tras el tono de aviso, cocinar la mezcla de patata y huevo hasta que cuaje. Dar la vuelta con ayuda de un plato grande y terminar de cocinar.

Así se programa :

Patatas y cebollas:

Con control de temperatura del aceite, nivel "min" después de la señal, freír durante 20-25 minutos

Tortilla:

Con control de temperatura del aceite, nivel "min" después de la señal, cocinar durante 20-30 minutos

Consejo:

Cortar la tortilla en cuartos. Servir caliente o fría con jamón curado.



Postres





Tempura de frutas



Para 4 raciones

Ingredientes

Ingredientes:

2 huevos

Sal

60 g de azúcar

140 g de harina

100 ml de vino blanco

2 cucharadas de aceite de oliva

20 piezas de fruta de la

temporada, p. ej. fresas,

ciruelas, higos, trozos de

plátano o cuñas de manzana

Para terminar de hornear:

400 ml de aceite vegetal

Por ración:

416 kcal,

45 g hidratos de carbono,

21 g grasas, 8 g proteínas

Preparación

1. Separar los huevos y batir las claras con una pizca de sal a punto de nieve. Añadir el azúcar lentamente en forma de lluvia y seguir batiendo.
2. Mezclar la harina, el vino blanco, el aceite de oliva y las yemas de huevo hasta obtener una masa homogénea.
3. Añadir la clara a punto de nieve poco a poco y mezclar con cuidado.
4. Rebozar la fruta en la masa.
5. Calentar la sartén como se indica. Después del tono de aviso, echar el aceite en la sartén y freír porciones de fruta en el aceite caliente hasta que estén doradas y escurrir en papel de cocina.

Así se programa :

Con control de temperatura del aceite, nivel "med" después de la señal, freír cada ración durante 5-6 minutos

Consejo:

Servir la fruta con miel, azúcar glas o helado.

Índice de recetas

A

Albóndigas de mozzarella, **24**

B

Brochetas de pescado al estilo mediterráneo, **28**

Brochetas de pollo y melocotón, **26**

C

Champiñones fritos, **40**

Crepes rellenas, **42**

E

Entrecot con cebolla frita, **30**

Escalopes empanados con ajo y hierbas aromáticas, **32**

Espárragos verdes con miel, **10**

G

Gambas salteadas, **46**

N

Nuggets de pollo, **12**

P

Palitos de queso feta empanados, **14**

Patatas bravas, **16**

S

Salsa boloñesa, **20**

Salteado de arroz, **44**

Salteado de pasta, **48**

Solomillo de cerdo envuelto en beicon, **34**

T

Tempura de frutas, **58**

Tortilla de patatas, **54**

Tortilla italiana, **52**

Trucha frita, **36**





balay.es



facebook



twitter



google+



blog



flickr



youtube

gracias
por elegimos



Por un mundo más cómodo



900116030