



HOT CAKES

con corazón
de avellana

**Función
InfinyForce:
postre**



4 porciones

Ingredientes:

- 1 tza. harina para hot cakes
- 1 tza. amaranto
- 1 cda. esencia de vainilla
- 1 pza. huevo
- $\frac{3}{4}$ tza. leche
- $\frac{3}{4}$ tza. crema de avellana

Para la salsa cremosa:

- $\frac{1}{2}$ tza. crema dulce
- $\frac{1}{2}$ tza. requesón
- 1 cda. miel
- $\frac{1}{2}$ tza. cacahuates troceados
- $\frac{1}{2}$ tza. fresas

Para acompañar:

- $\frac{1}{2}$ tza. frutos rojos

Preparación.

1. Para los hot cakes, en tu licuadora **InfinyForce** añadir todos los ingredientes y mezclar hasta desintegrar grumos y obtener una textura ligeramente espesa.
2. En un sartén verter la mezcla de hot cakes. Cocinar a fuego medio hasta que comiencen a formarse burbujas y lograr una textura más seca y firme. Agregar una cucharada de crema de avellana en el centro y cubrir con una cucharada de mezcla de hot cakes. Dar la vuelta y cocinar hasta que esté cocido.
3. Para la salsa, licuar en tu **InfinyForce** crema dulce, requesón, miel, la mitad de los cacahuates y fresas.
4. Para el montaje, servir los hot cakes, bañar con salsa, espolvorear el resto de los cacahuates y acompañar con frutos rojos

100%
CALIDAD
Tfal



/tfalmexico

www.t-fal.com.mx



POLLO CON FRUTOS

secos y adobo
de ciruela

Función
InfinyForce:

salsa



4 porciones

Ingredientes:

4 pzas. pechuga de pollo en mitades

¼ tza. nuez, troceada

¼ tza. chabacano, picado

1 pza. manzana, picada

2 cdas. perejil, picado

150 g queso crema

Para el adobo:

¼ pza. cebolla, troceada

1 pza. diente de ajo

troceado

2 pzas. chile guajillo
desvenado

2 pzas. chile pasilla
desvenado

½ tza. ciruela pasa, sin hueso

1 tza. jugo de piña

2 pzas. rebanada de piña en
almíbar, cortada en cubos

1 tza. caldo de pollo

Sal y pimienta negra molida

Preparación.

1. Para las pechugas, en un bowl suavizar queso crema. Agregar frutos secos, manzana y perejil, integrar perfectamente. Salpimentar.
2. Hacer una incisión profunda en la parte superior de la pechuga. Rellenar con la preparación anterior.
3. En un sartén caliente, agregar aceite y sellar las pechugas por ambos lados.
4. Agregar un poco de agua o caldo de pollo y tapar. Cocinar hasta que esté cocido el pollo.
5. Para el adobo, en una cacerola caliente, agregar aceite, acitronar cebolla y ajo. Añadir chiles y ciruela pasa. Verter jugo de piña y salpimentar.
6. Cocinar hasta que suelte hervor. Dejar enfriar, licuar en tu **InfinyForce** con caldo y regresar al fuego.
7. Agregar los cubos de piña, rectificar sazón y textura.
8. Para el montaje, cortas las pechugas por mitad y bañar con adobo.

100%
CALIDAD
T-fal



/tfalmexico

www.t-fal.com.mx



AGUACHILE

de camarón

4 porciones

Ingredientes:

- 500 g camarones medianos, sin cabeza
- ½ pza. pepino, sin cáscara y semillas
- 3 pzas. chiles serrano
- ½ tza. cilantro
- ½ tza. limón, el jugo

Para acompañar:

- ½ pza. cebolla morada, fileteada
- 2 pzas. jitomate, sin semilla y en julianas
- 1 pza. pepino, con piel, en tiras muy delgadas y en rollito
- Sal y pimienta

Preparación.

1. Licuar en tu **InfinyForce** el pepino, chiles serrano, cilantro y limón. Salpimentar y reservar.
2. Hacer una incisión a lo largo del lomo del camarón y retirar la vena.
3. Para el montaje, sobre un plato colocar rollitos de pepino, camarones sobre su lomo, decorar con cebolla y jitomate. Verter salsa verde y, si se desea, acompañar con tostadas.

Función
InfinyForce:

salsa



100%
CALIDAD
T-fal



/tfalmexico

www.t-fal.com.mx



SOPA CREMOSA

de jitomate rostizado

4 porciones

Ingredientes:

- 4 pzas. jitomate guaje
- ½ pza. cebolla, troceada
- 1 pza. pimiento morrón rojo
- 2 pza. diente de ajo
- 2 cdas. aceite de oliva
- 1 cda. vinagre de manzana
- ¼ tza. cacahuates, tostados
- ½ pza. bolillo, tostado
- ¾ tza. crutones
- ½ tza. queso Cotija
- 4 cdas. hojuelas de chile seco
- Sal y pimienta

Preparación.

1. Sobre un comal caliente, colocar jitomates, cebolla, pimiento y ajo. Asar completamente. Dejar enfriar.
2. Quitar las semillas a los jitomates y pimiento morrón.
3. Licuar en tu **InfinyForce** jitomate, cebolla, pimiento, ajo, aceite de oliva y vinagre hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Enseguida agregar cacahuates y bolillo. Licuar nuevamente hasta incorporar.
5. En una cacerola caliente con aceite, agregar la preparación y cocinar por unos minutos más. Rectificar sazón y textura.
6. Para el montaje, servir en un tazón, espolvorear crutones, queso cotija y hojuelas de chiles secos.

Función
InfinyForce:
sopa



100%
CALIDAD
T-fal



/tfalmexico

www.t-fal.com.mx



PAN DE ELOTE

con tres leches

4 porciones

Ingredientes:

2 tazas. granos de elote,
blanqueados
½ lata leche condensada
4 pzas. huevo
½ tza. aceite vegetal
¼ tza. harina de trigo
1 cdita. polvo para hornear
1 cda. esencia de vainilla

Para el molde:

1 cda. mantequilla
2 cdas. harina de Trigo

Para el tres leches:

1 lata media crema
½ lata leche evaporada
½ lata leche condensada

Preparación.

1. Para el pan de elote, licuar en tu **InfinyForce** todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Engrasar el molde con mantequilla y cubrir con harina, retirar el exceso. Llenar con la mezcla del pastel hasta $\frac{3}{4}$ partes.
3. Hornear a 160° C durante 25 minutos. Enfriar y desmoldar.
4. Para la salsa tres leches, integrar todos los ingredientes en la licuadora.
5. Una vez que el pastel esté frío, hacer incisiones con un palillo o cuchillo y verter la salsa tres leches poco a poco hasta que deje de absorber.
6. Para el montaje, servir una porción de pan y, si se desea, decorar con palomitas de microondas.

Función
InfinyForce:
postre



100%
CALIDAD
Tfal



/tfalmexico

www.t-fal.com.mx



CHILAQUILES

con chips de plátano

4 porciones

Función
InfinyForce:
salsa



Para el relleno:

250 g chips de plátano

Para la salsa de frijol:

2 tazas. frijoles negros, cocidos
y caldosos

¼ pza. cebolla, troceada

2 pzas. ajo, troceado

2 pzas. chile chipotle de lata

1 pza. rama de epazote

Para acompañar:

3 pza. milanesas de pollo

½ tza. crema

½ pza. cebolla morada,
fileteada

100 g queso cotija,
desmoronado

2 cdas. aceite

Sal y pimienta al gusto

Preparación.

1. Para la salsa de frijol, acitronar cebolla y ajo, agregar frijoles y cocinar hasta que suelte hervor. Licuar en tu **InfinyForce** junto con el chile y epazote.
2. Regresar a calor y cocinar unos minutos más. Rectificar sazón y textura. Reservar.
3. Salpimentar milanesas y cocinar en un sartén con aceite. Cortar en cubos medianos con ayuda de un cuchillo. Reservar.
4. Para montar, colocar chips y bañar con salsa de frijol. Espolvorear cubos de pollo y con ayuda de una bolsa de plástico dibujar líneas de crema. Agregar cebolla y queso.

100%
CALIDAD
T-fal



/tfalmexico

www.t-fal.com.mx



PASTEL *imposible*

4 porciones

Para el Flan:

- 1 pza. queso crema
- 2 tzas. leche evaporada
- 1 tza. leche condensada
- 6 pzas. huevo

Para el Pan de Chocolate:

- 2 tzas. harina preparada de pastel de chocolate
- 3 pzas. huevos
- 1 ¼ tzas. agua
- ¼ tza. aceite
- ½ tza. nueces picadas

Preparación.

1. Para el flan, licuar en tu **InfinyForce** todos los ingredientes.
2. Para el pan de chocolate, licuar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Colocar la preparación del pan de chocolate en un molde previamente engrasado y enharinado.
4. Verter la preparación de flan poco a poco.
5. Tapar con papel aluminio y cocer a baño María en horno a 180°C durante 45 minutos, aproximadamente. Dejar enfriar y retirar del molde.
6. Para el montaje, desmoldar el pastel y, si lo desea, decorar con frutos rojos.

Función
InfinyForce:
postre



100%
CALIDAD
T-fal



/tfalmexico

www.t-fal.com.mx



ENCACAHUATADAS

en res

Función
InfinyForce:

salsa



4 porciones

Para el encacahuatado:

- 1 tza. cacahuete, sin sal
- ½ pza. cebolla, troceada
- 1 pza. diente de ajo
- 4 pzas. jitomate, en cuartos
- 2 pzas. chile ancho, desvenado
- ½ pza. raja de canela
- 2 pzas. clavos de olor
- 2 tzas. caldo de pollo
- ½ pza. bolillo duro, troceado

Para el relleno:

- 2 tzas. bistec de res, en fajitas
- ½ pza. cebolla, fileteada
- 2 pzas. chile cuaresmeño, sin semillas, fileteado
- ½ kg tortilla

Para el acompañar:

- 1 tza. crema
- ½ tza. queso, rallado
- 2 cdas. aceite
- Sal y pimienta

Preparación.

1. Para el encacahuatado, calentar el aceite, acitronar cebolla y ajo. Añadir jitomates, chiles, canela y clavos. Sofreír por 5 minutos hasta que el jitomate suelte sus jugos.
2. Agregar cacahuates y dorar. Verter la mitad del caldo y salpimentar.
3. Cocinar a fuego medio durante 5 minutos y añadir el bolillo. Cocinar un par de minutos más.
4. Dejar enfriar y licuar en tu **InfinyForce** con el resto del caldo. Regresar al fuego y rectificar sazón, cocinar hasta que tenga una consistencia ligeramente espesa.
5. Para el relleno, en un sartén caliente añadir aceite, acitronar cebolla y chile cuaresmeño. Agregar la carne previamente salpimentada. Cocinar hasta que esté cocido.
6. Sofreír las tortillas.
7. Para el motaje, acompañar las tortillas con el relleno, bañar con encacahuatado, decorar con crema y queso.

100%
CALIDAD
T-fal



/tfalmexico

www.t-fal.com.mx



JUGO verde

Función
InfinyForce:
licuado



4 porciones

Ingredientes:

- 1 tza. jugo de toronja
- 1 tza. jugo de naranja
- 3 pzas. limón, jugo
- 1 pza. tallo de apio
- ½ pza. pepino, pelado y sin semillas
- 1 pza. nopal
- ½ tza. piña en trozos
- ½ tza. hojas de espinaca
- ½ tza. hojas de perejil

Para decorar:

- 6 pzas. hojas de menta
- ½ tza. frutos rojos

Preparación.

1. Licuar en tu **InfinyForce** todos los ingredientes hasta incorporar perfectamente.
2. Para el montaje, servir y, si se desea, decorar con hojas de menta y frutos rojos.

100%
CALIDAD
T-fal





MALTEADA

de cheesecake

4 porciones

Ingredientes:

- 2 rebanadas cheesecake de caja
- 2 bolas helado de vainilla
- 1 tza. leche
- 12 pzas. galletas María en polvo
- 1 tza. crema batida
- ¼ tza. mermelada fresa
- ¼ tza. chocolate líquido
- Galletas maría, enteras

Preparación.

1. Para la malteada, licuar en tu **InfinyForce** cheesecake, helado y leche hasta obtener una textura espumosa y uniforme.
2. Para la crema, en un tazón mezclar crema batida, galleta en polvo y mermelada.
3. Para el montaje, en un vaso colocar un par de cucharadas de chocolate al fondo, girar para pintar la superficie, servir la malteada, añadir una cucharada de crema y decorar con una galleta.

Función
InfinyForce:
salsa



100%
CALIDAD
T-fal



/tfalmexico

www.t-fal.com.mx