

RECETARIO

T-fal®

InfinyForce
Automatic pro



PAY FRÍO DE LIMÓN Y FRESA

Un postre de distintas texturas hecho en su totalidad con InfinyForce Automatic Pro

INGREDIENTES

1 ½ tz. Galleta de vainilla	2 cdas. Jugo de limón
¼ tz. Nuez, tostada	1 tz. Fresa, en cuartos
¼ tz. Mantequilla, derretida	½ cda. Grenetina, hidratada y fundida
1 pza. Barra de queso crema, suavizado	1 tz. Fresas, rebanadas
½ tz. Leche condensada	

INSTRUCCIONES

1. Para la base, licuar galleta y nuez, con el programa **procesador de alimentos**, hasta pulverizar. Verter en un tazón y mezclar con mantequilla. Colocar en un molde para tarta o pay, presionar hasta obtener una base uniforme. Refrigerar.
2. Para la crema, licuar queso, leche condensada, limón y fresa con el programa **puré**, repetir el programa mientras se añade la grenetina en forma de hilo. Enseguida verter sobre la base. Llevar nuevamente a refrigeración durante 2 horas.
3. Para el montaje, decorar pay con rebanadas de fresa, si así lo desea.

PROGRAMAS



procesador
de alimentos



puré

DESAFÍOS

- GALLETA
- NUEZ
- CREMA HOMOGÉNEA.

CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA CASERA

La crema más famosa del mundo, hecha en casa, con la textura de siempre

INGREDIENTES

1 tz. Avellanas tostadas	1 cdita. Esencia de vainilla
¼ tz. Azúcar mascabado	1 tz. Chocolate amargo, derretido
½ tz. Leche de almendra	

INSTRUCCIONES

1. Para la crema de avellana, añadir avellanas y azúcar, pulverizar con el programa **procesador de alimentos**.
2. Verter leche y vainilla, licuar con el programa **hielo frappé**, verter en un tazón, añadir chocolate derretido, mezclar hasta incorporar perfectamente.
3. Para el montaje, untar crema en pan de caja tostado, añadir la fruta de su preferencia, si así lo desea.

PROGRAMAS



procesador
de alimentos



hielo
frappé

DESAFÍOS

- TRITURAR AVELLANAS
- OBTENER TEXTURA DE LA CLÁSICA CREMA



CREMA DE PAPA, PORO Y QUESO AZUL

La sopa perfecta con un solo toque

INGREDIENTES

2 pzas. Papa, en cubos y cocida	2 cdas. Mantequilla
¼ pza. Poro, fileteado	½ tz. Crema ácida
1 pza. Diente de ajo, troceado	¼ pza. Poro, fileteado y frito
2 tz. Caldo de pollo	c/s Sal y pimienta
50 g Queso azul	c/s Aceite de olivo

INSTRUCCIONES

1. En una olla derretir mantequilla con aceite de olivo, añadir poro y ajo, acitronar durante algunos minutos. Enseguida agregar papa y saltar durante 5 minutos. Agregar caldo de pollo, cocinar hasta que suelte hervor, retirar del fuego y dejar enfriar.
2. Licuar la preparación anterior con queso azul, procesar con el programa **sopa** hasta obtener una preparación lisa y tersa, verter nuevamente en la olla, sazonar al gusto con sal y pimienta. Continuar cocción hasta obtener la consistencia deseada.
3. Para el montaje, servir sopa y decorar con líneas de crema ácida y poro frito.

PROGRAMA



sopa

DESAFÍOS

- PROCESAR PAPA Y PORO
- LOGRAR EL TONO DE CREMA

JUGO DETOX PARA ADELGAZAR

Pa' levantarse con actitud fit

INGREDIENTES

2 tz. Agua	½ pza. Nopal, en cubos
½ tz. Piña, en cubos	½ pza. Limón, sin semillas, partido por mitad
½ tz. Espinaca	1 cdita. Jengibre, troceado
½ tz. Hojas de kale	2 cdas. Semillas de chía

INSTRUCCIONES

1. Para el jugo, añadir todos los ingredientes en la licuadora, licuar con el programa **licuado/smoothie**, hasta obtener una preparación homogénea.
2. Para el montaje, servir jugo en un vaso largo, decorar con semillas de chía, si así lo desea.

PROGRAMA



licuado
smoothie

DESAFÍOS

- TRITURAR LIMÓN CON CÁSCARA, HOJAS DE KALE CON TALLO, CUBOS DE NOPAL Y PIÑA.



ADEREZO DE AJONJOLÍ

Texturas soñadas, incluso con los ingredientes más temidos para cualquier licuadora

INGREDIENTES

1 cda. Mostaza dijon	2 cdas. Ajonjolí, tostado
2 pzas. Chile árbol, frito	4 tz. Pasta tipo tornillo, cocida
¼ tz. Vinagre blanco	1 tz. Jitomate cherry, en cuartos
2 cdas. Miel	1 tz. Queso panela, en cubos
¼ tz. Aceite de ajonjolí	2cdas. Perejil, finamente picado
½ tz. Aceite de oliva	c/s Sal y pimienta

INSTRUCCIONES

1. Para el aderezo, licuar todos los ingredientes con el programa **salsa**, sazonar al gusto con sal y pimienta.
2. Para el montaje, mezclar en un tazón pasta, jitomate, queso y aderezo. Servir y decorar con perejil picado, si así lo desea.

PROGRAMA



salsa

DESAFÍOS

- TRITURAR EL AJONJOLÍ
- LOGRAR UNA MEZCLA HOMOGÉNEA

RASPADO DE TAMARINDO Y MORITA

La prueba máxima: hielo

INGREDIENTES

- | | |
|------------------------------|---|
| 4 tz. Cubos de hielo | 2 pzas. Chile morita, asado y suavizado |
| 1 tz. Tamarindo, sin cáscara | 1/4 tz. Chile piquín |
| 2 tz. Agua | 2 pzas. Limón, en cuartos |
| 2 tz. Azúcar | |

INSTRUCCIONES

1. Para la miel, colocar en una olla agua, azúcar, tamarindo y chile morita, cocinar durante 15 minutos a fuego medio. Retirar del fuego, dejar enfriar. Enseguida licuar, procesar con el programa **salsa**, colar y reservar.
2. Para el raspado, triturar hielo con el programa **hielo frappé**, servir en un vaso y bañar con la miel de tamarindo. Decorar con chile piquín y rebanadas de limón, si así lo desea.

PROGRAMAS



hielo
frappé



salsa

DESAFÍOS

- TRITURAR HIELO Y CHILE SECO

