Moulinex
QUICK CHEF

Resumen

QUICK CHEF

CAVIAR DE BERENJENA CON COMINO

HUMUS DE JUDÍAS BLANCAS CON ANACARDOS

TAPENADE DE PIMIENTOS MARINADOS

CREMA DE TUPINAMBO, ESPUMA DE TOCINO
& ACEITE DE AVELLANASE

CREMA DE MAÍZ A LA PIMIENTA BLANCA

SOPA DE REPOLLO, CASTAÑAS & TOCINO

SOPA DE ZANAHORIA, LANGOSTINOS & CHORIZO

GAZPACHO

CHAMPIÑONES RELLENOS DE PISTACHOS
& QUESO FRESCO

PASTA DE CURRY

KÉTCHUP DE ZANAHORIA

PESTO DE RÚCULA CON ALMENDRAS TOSTADAS

COMPOTA DE MELOCOTÓN & FLOR DE SAÚCO

COMPOTA DE PAPAYA CON SIROPE DE ARCE

CREMA DE AVELLANAS PARA UNTAR

Moulinex

Powelix

La nueva generación del batido

Porque la innovación forma parte de nuestro ADN, nuestros expertos han desarrollado la nueva tecnología de cuchillas Powelix. Combinada con la potencia de nuestros motores, esta nueva tecnología aumenta la potencia de batido, para lograr un resultado perfecto en un tiempo récord. Y durante mucho tiempo.

La tecnología de cuchillas Powelix hace que incluso los ingredientes más duros queden con una textura fina batiéndolos sin esfuerzo.

Un objetivo: ¡Batir sin parar!

Caviar de berenjena
con comino

4 | 15 min. | 45 min.

Ingredientes

2 berenjenas grandes

2 dientes de ajo

¼ de limón

2 cucharadas
de aceite de oliva

50 g de requesón

½ cucharadita de comino

Sal y pimienta

Preparación

1 | Precaliente el horno a 210°C. Pele los dientes de ajo y córtelos en láminas.

2 | Eche un poco de agua en el fondo de una fuente del horno y coloque las berenjenas cortadas a lo largo por la mitad, con la parte de la piel hacia abajo. Esparza el ajo sobre las berenjenas y cubra herméticamente la fuente con papel de aluminio. Hornee durante 45 minutos.

3 | Con un tenedor, extraiga la pulpa de las berenjenas y échela en un recipiente alto.

4 | Añada el zumo de limón, el comino y el aceite de oliva. Salpimiente. Bata con el QuickChef a velocidad 8, hasta que quede una textura fina.

Sugerencia - Añada pequeños trozos de tomates secos.

Humus de judías blancas
con anacardos

4 | 15 min.

Ingredientes

200 g de garbanzos en conserva

200 g de judías blancas en conserva

50 g de anacardos

1 diente de ajo

6 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de zumo de limón

1 pizca de pimiento de Espelette

5 cl de agua

Sal y pimienta

Unas ramitas de cilantro

Preparación

1 | Lave y escurra las judías blancas y los garbanzos. Pele el diente de ajo y luego córtelo por la mitad y quite el germen del ajo.

2 | En un recipiente bastante alto (como un vaso dosificador), eche los anacardos con el diente de ajo y añada las judías y los garbanzos. Salpimiente.

3 | Añada 5 cucharadas de aceite, el agua y el zumo de limón y bata con QuickChef en modo turbo hasta obtener un puré.

4 | Eche el humus en un bol y añada el aceite restante. Salpimiente. Espolvoree el pimiento de Espelette y el cilantro picado muy fino y sírvalo.

Sugerencia - Puede utilizar solo garbanzos si así lo desea.

Tapenade
de pimientos marinados

4 | 20 min. | 20 min. | 1H

Ingredientes

3 pimientos rojos
1 diente de ajo
6 ramitas de tomillo
1 pizca de pimentón
10 cl de aceite de oliva
3 granos de pimienta negra
100 g de ricotta
4 aceitunas negras sin hueso
Sal y pimienta

Preparación

1 | Precaliente el horno a 220 °C. Lave los pimientos y colóquelos en una bandeja de horno recubierta con papel de horno. Hornee durante unos veinte minutos hasta que se ennegrezcan.

2 | Saque los pimientos del horno, métalos en una bolsa de congelación y deje que se templen. Una vez se hayan templado, quite la piel y las pepitas de los pimientos y corte la pulpa en trozos.

3 | Pele el diente de ajo y macháquelo. En un plato hondo, eche los pimientos, el ajo y las ramitas de tomillo y añada el aceite de oliva.

4 | Salpimiente y mezcle. Deje marinar durante 1 hora en el frigorífico.

5 | Al cabo de ese tiempo, eche los pimientos (retirando el tomillo y el aceite) en el vaso dosificador. Añada el pimentón y las aceitunas negras. Bata con el QuickChef a velocidad 6 hasta que quede una textura fina.

6 | Añada la ricotta y mezcle cuidadosamente con una espátula.

Sugerencias - Utilice este tapenade para preparar fajitas de verduras crudas.

Crema de tupinambo, espuma de tocino y aceite de avellanas

6 | 25 min. | 30 min.

Ingredientes

400 g de tupinambos

2 patatas

1 rama de apio

60 cl de caldo de pollo

1 cebolla

20 cl de leche

4 lonchas finas de tocino ahumado

1 chorrito de aceite de avellanas

Sal y pimienta

2 ramitas de perejil

Preparación

1 | Pele los tupinambos y las patatas y córtelos en trozos. Pele y corte en rodajas finas la cebolla. Corte en rodajas finas el apio.

2 | Eche en una olla los tupinambos, las patatas, el apio y la cebolla. Salpimiente ligeramente. Vierta el caldo de pollo y cueza con la tapa puesta en la olla durante 30 minutos.

3 | Eche la leche en una cacerola pequeña y añada las lonchas de tocino. Caliéntelas. En cuanto empiece a hervir, retire del fuego y deje que infusione.

4 | Cuando se hayan cocido las verduras, bata la sopa con el QuickChef a velocidad 8 hasta obtener una textura untuosa.

5 | En el momento de servir, saque las lonchas de tocino y eche la leche infusionada en el vaso dosificador. Bata la leche en modo turbo incorporando aire para obtener una mousse ligera en la superficie.

6 | Reparta la sopa en boles y eche un chorrito de aceite de avellanas. Extraiga la espuma y eche una cucharada grande por encima en cada sopa.

7 | Espolvoree perejil picado y sirva enseguida.

Sugerencia - Dore las lonchas de tocino ahumado muy finas bajo el grill del horno y colóquelas por encima en las sopas en el momento de servir.

Crema de maíz
a la pimienta blanca

4 | 10 min. | 12 min.

Ingredientes

400 g de maíz en conserva
1 rama de apio
40 cl de caldo de pollo
1 cebolla amarilla
1 cucharada de aceite de oliva
20 cl de nata fresca espesa
1 pizca grande de pimienta blanca
Unas ramitas de perejil
Sal

Preparación

1 | Lave y escurra el maíz. Pele la cebolla y córtela en rodajas finas. Corte también en rodajas finas el apio. En una cacerola, caliente el aceite de oliva y dore la cebolla con la pimienta durante 2 minutos.

2 | Añada el maíz y eche el caldo. Cueza a fuego medio durante 10 minutos.

3 | Cuando haya terminado la cocción, bata la sopa con el QuickChef a velocidad 10. Añada la nata espesa y eche sal. Mezcle, espolvoree perejil picado y sirva.

Sugerencia - Para que quede más untuosa, pase la crema de maíz por el chino.
Puede añadir unos champiñones dorados en la sartén en el momento de servir.

Sopa de repollo, castañas y tocino

4 | 10 min. | 45 min.

Ingredientes

350 g de repollo

200 g de castañas en conserva o congeladas

2 lonchas de tocino ahumado

1 patata

1 zanahoria

1 puerro

70 cl de caldo de verduras

1 cebolla

Sal y pimienta

Preparación

1 | Corte el tocino en cintas pequeñas. Pele y corte en rodajas finas la cebolla. Pele la zanahoria y la patata y, luego, lave el puerro. Corte las verduras en trozos. Lave y corte el repollo en trozos.

2 | En una olla grande, dore las cintas de tocino con la cebolla durante 2 minutos. Añada el puerro, la patata y la zanahoria y dórelas durante 2 minutos. Añada el repollo y eche el caldo.

3 | Cueza con la tapa puesta en la olla y a fuego lento durante 20 minutos.

4 | Añada las castañas y cueza durante 15 minutos más.

5 | Cuando haya terminado la cocción, bata la sopa con el QuickChef a velocidad 4 de manera que queden algunos trocitos.

Sugerencias - Añada pequeños dados de queso tomme en el momento de servir.

Sopa de zanahoria, langostinos y chorizo

4 | 10 min. | 35 min.

Ingredientes

600 g de zanahorias

2 dientes de ajo

2 tallos de hierba limón

70 cl de caldo de pollo

2 cucharadas
de aceite de oliva

2 cucharadas
de aceite de sésamo

8 lonchas finas de chorizo

8 langostinos

Sal y pimienta

Unas hojas de albahaca tailandesa
o flores comestibles

Preparación

1 | Pele los dientes de ajo y las zanahorias. Córtelos en rodajas finas. Quite la primera hoja de la hierba limón y córtela en trozos.

2 | Caliente el aceite de oliva en una cacerola y dore la hierba limón con los dientes de ajo. Añada las zanahorias y dórelas de 5 a 10 minutos. Vierta el caldo y cueza durante 25 minutos a fuego lento.

3 | Coloque las lonchas de chorizo en una bandeja de horno recubierta con papel de horno y áselas unos minutos bajo el grill del horno.

4 | Cuando se hayan cocido las zanahorias, bata durante unos instantes la sopa con el QuickChef a velocidad 10 para mezclar bien los aromas. Pase la sopa por el chino para que quede una textura muy fluida. Reserve al calor.

5 | Pele los langostinos. Caliente el aceite de sésamo en una sartén pequeña y dore los langostinos.

6 | En cada bol, eche un cazo de sopa de zanahoria y, a continuación, añada los langostinos y 2 lonchas de chorizo asadas. Decore con albahaca o una flor.

Sugerencias - Para no tener que pasar la sopa por el chino, quite la hierba limón antes de batir las zanahorias.

Gazpacho

4 | 15 min. | 1H

Ingredientes

400 g de tomates muy maduros
½ pepino
½ rama de apio
1 pimiento rojo pequeño
½ manojo de albahaca
1 diente de ajo
20 cl de aceite de oliva
10 cl de agua
1 cucharada de vinagre de vino
Sal y pimienta

Preparación

1 | Lave los tomates, el apio, el pepino y el pimiento rojo. Quite las pepitas al pimiento y pele el pepino. Corte las verduras en trozos. Lave y pique la albahaca muy fina. Pele y corte el diente de ajo por la mitad y quite el germen (corazón) del ajo.

2 | Eche las verduras, la albahaca y el ajo en una ensaladera y añada el aceite de oliva y el vinagre. Salpimiente y mezcle bien. Deje marinar durante 1 hora en el frigorífico.

3 | Bata el contenido de la ensaladera con QuickChef a velocidad 10 añadiendo un poco de agua según la textura que desee. Sírvalo bien frío.

Sugerencia - Acompañe esta receta con pan tostado y frotado con ajo.

Champiñones rellenos
de pistachos y queso fresco

4 | 20 min. | 20 min.

Ingredientes

12 champiñones grandes de París
1 limón
100 g de requesón
7 cl de nata líquida
50 g de pistachos pelados
1 diente de ajo
1 chorrito de aceite de oliva
Sal y pimienta
Unas ramitas de orégano o tomillo

Preparación

1 | Precaliente el horno a 180°C. Lave los champiñones y quite los pies. Pele con un cuchillo el limón y extraiga los gajos. Pele y corte el diente de ajo por la mitad y, a continuación, quite el germen (corazón) del ajo.

2 | Eche en el vaso dosificador el ajo, los pistachos, la pulpa del limón y el queso. Salpimiente.

3 | Bata con el QuickChef a velocidad 4, de 10 a 15 segundos, añadiendo poco a poco la nata. Deberán quedar algunos trozos de pistachos.

4 | Reparta el relleno en los champiñones y colóquelos en una fuente de horno. Eche un chorrito de aceite de oliva y espolvoree el orégano.

5 | Hornee durante 20 minutos.

Sugerencia - Para cocinarlos en una barbacoa, haga los champiñones a la plancha.

Pasta de curry

1 | 20 min. | 15 min.

Ingredientes

3 dientes de ajo

2 cm de raíz de jengibre

1 guindilla (al gusto)

5 vainas de cardamomo

1 cucharadita de semillas de hinojo

1 cucharadita de semillas de cilantro

1 cucharadita de cúrcuma en polvo

1 cucharadita de comino en polvo

1 cucharadita de curry en polvo

1 cucharadita de granos de pimienta negra

1 cucharadita de pimentón

2 cucharadas de concentrado de tomate

2 cucharadas de vinagre de sidra

3 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de agua

Preparación

1 | Pele y corte los dientes de ajo por la mitad y quite el germen (corazón) de los ajos. Pele y corte el jengibre en trozos pequeños. Caliente una cucharada de aceite y dore el jengibre y el ajo a fuego lento durante unos diez minutos para sofreírlos. Reserve.

2 | Caliente una sartén sin aceite y tueste el hinojo, el cilantro, la cúrcuma, la pimienta, el comino y el pimentón. Reserve.

3 | Extraiga las semillas del interior del cardamomo.

4 | Eche las especias en el vaso dosificador, añada los dientes de ajo, el jengibre, las semillas de cardamomo, el curry, la guindilla, el concentrado de tomate y el vinagre de sidra. Añada el aceite de oliva restante. Bata a velocidad 6 de manera que obtenga una pasta homogénea.

5 | Reserve en un tarro.

Sugerencia - Utilice esta pasta con filetes de pollo asados o con arroz.

Kétchup de zanahoria

4 | 20 min. | 70 min.

Ingredientes

500 g de zanahorias

2 cebollas

2 dientes de ajo

2 cucharadas de vinagre de vino

1 cucharada de vinagre balsámico

2 cucharadas de aceite de oliva

1 pizca de jengibre en polvo

1 pizca de pimentón

1 hoja de laurel

50 g de azúcar moreno

30 cl de coulis de tomate

12 cl de agua

Sal y pimienta

Preparación

1 | Pele las cebollas y los dientes de ajo y córtelos en rodajas finas. Pele y corte en rodajas finas las zanahorias.

2 | Caliente el aceite en una sartén para saltear y dore la cebolla y el ajo con las zanahorias a fuego fuerte. Cuando hayan pasado 5 minutos, espolvoree el azúcar moreno y caramelice durante 3 minutos. Desglase con el vinagre de vino y el vinagre balsámico. Cuando se haya evaporado el vinagre, añada el jengibre, el pimentón, 5 cl de agua y el coulis de tomate. Salpimiente.

3 | Cueza durante 1 hora con la tapa puesta y a fuego muy lento removiendo de vez en cuando y asegurándose de que haya siempre algo de líquido.

4 | Quite la hoja de laurel y bata con el QuickChef en modo turbo añadiendo 7 cl de agua hasta obtener una textura muy fina.

5 | Deje enfriar el kétchup y métalo en el frigorífico.

Sugerencia - Utilice este kétchup con nuggets de pollo caseros.

Pesto de rúcula
con almendras tostadas

4 | 15 min. | 5 min.

Ingredientes

100 g de rúcula

10 hojas de albahaca

1 diente de ajo

60 g de almendras peladas y molidas

15 cl de aceite de oliva

50 g de queso parmesano en polvo

Sal y pimienta

Preparación

1 | Lave y seque bien la rúcula y las hojas de albahaca. En una sartén sin aceite, tueste las almendras.

2 | Pele el diente de ajo, córtelo por la mitad y quite el germen (corazón) del ajo.

3 | Eche el aceite en el vaso dosificador. Añada la rúcula, la albahaca, el ajo, las almendras y el queso parmesano. Salpimiente.

4 | Bata con QuickChef a velocidad 4 de manera que obtenga una textura homogénea.

Sugerencia - Puede preparar este pesto sustituyendo las almendras por piñones de pino.

Compota de melocotón
y flor de saúco

4 | 10 min. | 20 min.

Ingredientes

1 kg de melocotones amarillos

2 g de flores de saúco secas

1 cucharada de sirope de agave

Preparación

1 | Pele los melocotones y quite el hueso. Córtelos en dados.

2 | Eche en una cacerola los melocotones con las flores de saúco y añada el sirope de agave. Cueza a fuego medio y con la tapa puesta en la cacerola durante unos veinte minutos. Añada un chorrito de agua si es necesario.

3 | Cuando haya finalizado el tiempo, bata con el QuickChef a velocidad 6 hasta que la compota tenga una textura fina. Deje enfriar antes de comer.

Sugerencia - Las flores de sauco secas se encuentran en la sección de infusiones de las tiendas de productos ecológicos. También puede recogerlas cuando sea la temporada y dejarlas secar.

Compota de papaya
con sirope de arce

4 | 10 min. | 20 min.

Ingredientes

2 papayas de buen aspecto

3 cucharadas
de sirope de arce

1 cucharada
de zumo de limón

1 tallo de citronela

5 cl de agua

Preparación

1 | Abra las papayas por la mitad. Quite las semillas y extraiga la pulpa. A continuación, córtela en trozos. Quite la primera hoja y el extremo duro de la citronela y, a continuación, corte los tallos a lo largo por la mitad.

2 | Eche en una cacerola la papaya con la citronela, añada agua y cueza a fuego lento durante unos veinte minutos.

3 | Cuando termine la cocción, quite los tallos de la citronela y bata con el QuickChef a velocidad 4 añadiendo progresivamente el sirope de arce y el zumo de limón.

4 | Deje enfriar antes de comer.

Sugerencia - La papaya es rica en fibra y facilita la digestión.

Crema de avellanas para untar

1 | 15 min. | 5 min.

Ingredientes

60 g de avellanas molidas

150 g de chocolate con leche

1 cucharadita de crema de avellanas

50 g de chocolate negro

4 cucharadas de aceite de avellanas

Preparación

1 | En una sartén sin aceite, tueste las avellanas molidas durante unos instantes.

2 | Corte en trozos el chocolate con leche y el chocolate negro y fúndalos al baño maría. Deje que se templen.

3 | Eche en el vaso dosificador las avellanas molidas. Añada el chocolate fundido, la crema de avellanas y el aceite. A continuación, bata con el QuickChef a velocidad 8 hasta que la mezcla quede bien homogénea.

4 | Reserve en un tarro de cristal.

Sugerencia - Conserve la crema para untar en un entorno seco y alejado de la luz. Si se endurece, recaliéntela unos segundos para untarla más fácilmente.