Hamilton Beach®
Buenas Ideas
Recetario

Salsa al Albañil

Ingredientes

- **200g** Tomate Verde
- **200g** Chile Serrano
- **1** Cebolla
- **1** Diente de Ajo
- **1** Aguacate
- Queso Panela
- Cilantro

Procedimiento

- Cortar el queso en cubos pequeños
- Lavar los tomates, la cebolla y los chiles
- Lavar, desinfectar y secar el cilantro, y despúes reservar
- Poner a hervir los tomates con la mitad de la cebolla, los chiles y el ajo
- Licuar los ingredientes
- Picar la otra mitad de cebolla, el aguacate y el cilantro e incorporarlo a la salsa junto con el queso cortado en cuadros pequeños

Hamilton Beach
Buenas Ideas

Licuadora
Modelo
58149

Brocheta Thai con Elote y Arroz Gohan

* Rinde 10 porciones apróx

Ingredientes

- 1kg Filete de Res en brocheta
- 1 Cebolla grande
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento amarillo
- 1 Calabacita grande
- 250g Tocino
- 4 Elotes congelados y pre cocidos
- 2 Tazas de arroz para sushi
- 1 Frasco de aderezo de soya con limón
- 1 Frasco de aderezo thai
- Aceite de ajonjolí
- Agua
- Sal
- Pimienta
- Vinagre de arroz
- Palitos para brocheta

Procedimiento

- Marina el filete de res en aderezo thai por unos **20** minutos, mientras, coloca los elotes en la Vaporera para descongelar y calentar,se pueden cortar en trozos a tu gusto y reserva

- Coloca en la **arrocera 2 tazas** de arroz para sushi previamente enjuagado 4 veces y escurrido, agrega **4 tazas** de agua y media cucharada de sal, enciende el equipo y espera a que este cocinado, sazona al gusto con vinagre de arroz

- Se recomienda reservar **3** cucharadas

- Con ayuda del **Spiralizer** de **Hamilton Beach** podrás preparar fideos de calabacita, sigue las instrucciones de uso del equipo, una vez listo te recomiendo dos cosas:

  1) Cuece al vapor tu arrocera durante la cocción del arroz con ayuda de la canastilla o asarlas en la parrilla con un poco de mantequilla, sal y pimienta, los fideos de calabacita serán para decorar tu platillo

  2) Corta la cebolla y los pimientos en láminas rectangulares una vez listos ya puedes armar las brochetas, carne, cebolla, pimiento y tocino

- Enciende la parrilla a 250°, llegada la temperatura coloca las brochetas armadas para iniciar la cocción al término deseado

Hamilton Beach
Buenas Ideas

Para servir

Ya listo el arroz, los fideos de calabacita, elote y las brochetas podrás decorar tu platillo muy a tu gusto utilizando las cantidades e ingredientes que desees, otra idea es colocar al centro de la mesa todo lo preparado y escoger **al gusto de cada quien los** complementos para la brocheta

Spiralizer
Modelo
59998

Arrocera
Modelo
37538

Parrilla
Modelo
38541

Espuma de Fresas y Arándanos

Ingredientes

- **1** Taza de fresas (pueden ser congeladas)
- ½ Taza de arándanos
- **1** Taza de yogurt natural
- **2** Tazas de crema batida
- **50gr** de Azúcar glass
- **40gr** de Grenetina

Procedimiento

- Picar las fresas y arándanos, agregar yogurt poco a poco junto con la grenetina y azúcar glass mezclar bien con ayuda de la batidora, mezclar bien estos ingredientes, agregar la crema batida hasta que esta monte junto con los ingredientes anteriores

Servir en moldes individuales y refrigerar

Hamilton Beach
Buenas Ideas

Batidora
Modelo
64650

Minestrone de Col y Arroz Salvaje

Procedimiento

- Coloca un par de tazas de arroz salvaje y el liquido suficiente en tu arrocera eléctrica de **Hamilton Beach**, solo con un poco de sal y enciende, mientras se completa el proceso, lava muy bien los poros, la col y con ayuda del procesador eléctrico pica finamente, a este proceso agrega un poco de romero
- En el procesador ralla queso parmesano
- Corta el jamón en cubos pequeños
- Escalfa los tomates y córtalos en cubitos
- En tu parrilla de inducción Hamilton Beach calienta aceite en una cazuela con 100 ml de agua y agrega el poro, jamón, romero y cuece a temperatura baja 10 minutos, hasta que el poro esté bien cocido e incorpora el tomate, sal, pimienta y continua con la cocción otros 10 minutos
- Añade la col y 1 litro de agua templada, sube la temperatura y cocinar durante 15 min
- Llevar a ebullición
- Pasar el minestrone a una sopera, incorporar más aceite y agrega arroz salvaje a cada porción individual y un poco de queso y servir caliente

Ingredientes

- **2** Poros
- **2** Tomates
- **1** Ramita de Romero
- **150g** de Jamón
- **100g** de Arroz de grano largo
- **600g** de Col rizada
- Aceite de oliva
- Queso Parmesano
- Sal y Pimienta

Hamilton Beach
Buenas Ideas

Deshidratador
Modelo
32100

Milanesa a la Parmesana

Ingredientes

- **6** Bisteces de pechuga de pollo
- **4** huevos
- **1** paq de pan molido
- **½** taza de queso parmesano
- **3** cucharadas de mezcla de hierbas finas
- **6** Papas
- Sal y Pimienta

Para servir

En cada plato acomodar 1 bistec acompañado de una cama de papas

Procedimiento

- Calentar el aceite en la freidora a 120°c, lavar las papas y rebanar en rodajas para chips, en un recipiente mezclar el pan, queso y hierbas finas, por separado batir un poco los huevos agregar sal y pimienta al gusto

- Una vez que alcanza la temperatura el aceite freír las papas chips y reservar

- Ahogar uno por uno los bistecs y cubrir con la mezcla de pan molido y en el mismo aceite de las papas freír la milanesa hasta que alcance un color dorado

Hamilton Beach
Buenas Ideas

Freidora
Modelo
35034

Pastel de Calabacita

Ingredientes

- **500g** de Calabacita
- **100g** de Nuez picada
- **600g** de Harina
- **4** Huevos
- **1** Taza de aceite de maíz
- **1** Cucharada de polvo para hornear
- ½ Cucharada de canela en polvo
- ¼ de cucharada de jengibre en polvo
- ¼ de cucharada de clavo molido

Procedimiento

- Lava y corta las puntas de la calabacita para introducirlas en el spiralizer y hacer fideos de calabacita, reserva

- Con ayuda de tu molcajete eléctrico de **Hamilton Beach** podrás picar finamente la nuez

- Mezcla todos los ingredientes secos en el bowl de la batidora profesional de **Hamilton Beach** a velocidad baja, una vez mezclados incorpora los huevos y el aceite poco a poco

- Agrega a la mezcla los fideos de calabacita

- Coloca la mezcla en un molde previamente untado con mantequilla y hornea a 350°f por 45 minutos en el horno eléctrico con sistema de convección de **Hamilton Beach**

- **Puedes también hornear en moldes para panque o de manera individual en cupcakes**

Hamilton Beach
Buenas Ideas

Horno con convección
Modelo
31103

Batidora
Modelo
64650

Spiralizer
Modelo
59998

Hojaldre con Pollo sobre crema de jitomate

Ingredientes

- **50g** de mantequilla
- **20g** de harina
- **60g** de cebolla
- **500g** de jitomate
- **1Kg** de pasta hojaldre
- **300g** de pechuga de pollo en tiras o brochetas
- **250g** de rajas de poblano
- **250** mililitros de crema
- **1** litros de caldo de pollo
- **1** rama de perejil
- **2** huevos para barnizar
- **2** ramas de epazote
- Sal y Pimienta

Procedimiento

- En la parrilla de inducción colocar una cacerola y a temperatura media freír la cebolla en la mantequilla hasta que este transparente, agregar la harina y el jitomate cortado en rodajas o cubos, cocinar, añadir el caldo de pollo; agregar el epazote y bajar la temperatura, añadir la crema y leche

- Servir en tazones para hornear

- En un sartén colocar un poco de aceite y freír la pechuga salpimentada de pollo y sazonar, reservar

- Extender la pasta dejándola delgada cortar al tamaño de los tazones para servir la crema y barnizar las tapas de pasta y hornear en el horno eléctrico de convección de **Hamilton Beach**, de 15 a 20 minutos a 180°C, a que la tapas doren

Hamilton Beach
Buenas Ideas

Para servir

Retira y coloca en cada tazón con la crema ya servida colocar pollo y rajitas de poblano sobre la tapa para adornar y servir en la mesa

Horno de Convección
Modelo
31333

Filete de atún con costra de ajonjolí y romero

Ingredientes

- **125 g** de ajonjolí
- **100 g** de mantequilla
- **125 ml** de Vino blanco
- **450 g** Filete de atún fresco
- **10** Ramitas de romero fresco
- **80 ml** de crema
- **2** Mandarinas
- **1** Pieza de echalotte
- Sal y Pimienta

Para la salsa

- Exprime el jugo de mandarina y mezcla con el vino, añade el echalotte finamente picado, cocina a temperatura media hasta que espese, añade la crema, retira la parrilla e incorpora la mantequilla

Para servir

Coloca los filetes de atún, baña con la salsa y decora con supremas de mandarina

Procedimiento

- Limpia los filetes de atún agrega sal y pimienta al gusto

- **Coloca** en un **bowl** el **ajonjolí** y unas hojitas de romero finamente picadas, presiona los filetes en la mezcla y de cada lado hasta formar una costra

- Programa la parilla de inducción de **Hamilton Beach** en temperatura media y coloca sobre esta un sartén con unas 5 cucharadas de aceite y dos de mantequilla sella los filetes un minuto por lado, retira de la parrilla y reserva

Hamilton Beach
Buenas Ideas

Parrilla
Modelo
38541

Quiche de Chilorio

Ingredientes

Masa

- **250g** de Harina
- **180 g** de Mantequilla
- **5g** de sal
- **1** Huevo

Relleno

- **3** Huevos
- **250 ml** de Leche
- **125g** de Crema
- **20g** de Mantequilla
- **100g** de Cebolla
- **125g** de Queso
- **250g** de Chilorio

Procedimiento

Pasta:

- En la batidora profesional de **Hamilton Beach** mezclar la harina con la mantequilla formando arena, agregar la sal y por ultimo el huevo
- Incorporar bien los ingredientes tratando de no amasar solo integrar, dejar reposar por una hora

Relleno:

- En el procesador de alimentos mezclar los huevos, leche, crema, sal y pimienta
- Saltear el chilorio, con cebolla
- Extender la pasta, cubrir el molde picar del fondo para evitar que se levante durante la cocción
- Rellenar con el chilorio, cubrir con queso rallado y la mezcla de leche
- Hornear a 380° F durante 35 minutos en el horno eléctrico de convección

Hamilton Beach
Buenas Ideas

Procesador
Modelo
70725

Arroz frito estilo Chino

Ingredientes

- 15g de Azúcar
- 100g de Jamón
- 15ml de Salsa soya
- 150g de Camarón chico precocido
- 600g de Arroz para sushi
- 40g de Chícharos cocido
- 50 gr de Champiñones pre cocidos
- 45ml de Aceite
- 2 Huevos
- 2 Cebollas de cambray
- Sal y Pimienta

Procedimiento

- En el sartén eléctrico **Hamilton Beach** cocinar el arroz reservarlo fuera del sartén y dejarlo enfriar, pica la cebolla finamente

- Cortar las cebollas de cambray en rodajas delgadas, cortar el jamón en tiras delgadas, batir los huevos y salpimentarlos

- Calentar aceite en el sartén, poner los huevos moviendo, hasta que estén cocinados como huevos revueltos, reservarlos fuera del sartén

- Saltear las cebollas hasta que se vuelvan estas sean transparentes, incorporar los camarones y el jamón, después el resto de los ingredientes incluyendo el huevo, por último el arroz y la salsa de soya al gusto

Hamilton Beach
Buenas Ideas

Sartén
Modelo
38528

Sopa de champiñon y carne de res

Ingredientes

- **2** Dientes de ajo
- **2** Ramitas de perejil
- **1** Jitomates
- **2** Zanahorias
- ¼ de tcebolla
- **400g** de chambarete de res en cubos pequeños
- **1** Pimiento morrón rojo
- **2** Calabacitas
- **1** Nopal cortado en tiras
- **250g** de champiñón
- Consomé de pollo en polvo
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Procedimiento

- Lava y desinfecta las verduras y yerbas de olor, pica finamente el perejil, cortar en cubos pequeños el jitomate solo uno, ½ pimiento y reservar

- Coloca en la olla de lenta cocción agua hasta la mitad de la cacerola y enciende en la temperatura más alta, coloca la tapa y con ayuda del spiralizer prepara fideos de la calabacita, listones con la zanahoria y reserva

- Sella la **carne** en la **parrilla eléctrica** de **Hamilton Beach** junto con un poco de cebolla, sal y pimienta

- Coloca todos los ingredientes en la cacerola con cuidado está cliente, agrega un par de cubos de consomé de pollo en polvo y tapa

- El tiempo puede llegar a tres horas, de vez en cuando mueve el contenido

Hamilton Beach
Buenas Ideas

Spiralizer
Modelo
59998
Procesador
Modelo
70725
Arrocera
Modelo
37538

Hamilton Beach®

Buenas Ideas

/HamiltonBeachMexico

/HamiltonBeachMexico

hamiltonbeach.com.mx