

cocina con **confianza**
Hamilton Beach

Recetario

Vaporera
37530Z



Huevos rellenos

(4 personas)

Ingredientes:

- 6 piezas de huevo
- ½ taza de jitomate finamente picado sin semillas
- 1 cucharada de perejil finamente picado
- 2 cucharadas de salsa picante
- 1 toque de salsa maggi e inglesa
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de perejil para decorar

Preparación

Llena el tanque de agua de la vaporera, coloca los huevos en los orificios y ajusta el temporizador a 18 min.

Una vez cocidos, pártelos a lo largo y por la mitad, retira la yema y colócalos en un recipiente.

Agrega a la yema el jitomate, perejil, salsas y condimenta al gusto, mezcla todo perfectamente, rellénalos y decora con hoja de perejil.





Pechugas rellenas con vegetales

(4 personas)

Ingredientes:

- 4 milanesas de pollo
- 2 tazas de espinacas
- 150 g de queso panela en bastones de 1 cm
- ¼ de cebolla en juliana
- Sal y pimienta al gusto
- 2 zanahorias en rodajas
- 1 ½ taza de floretes de brócoli tamaño bocado
- Arándanos

Preparación

En una hoja de papel aluminio coloca dos pechugas, condimenta al gusto y distribuye las espinacas, cebolla y arándanos.

Coloca dos bastones de queso y ayudándote con la hoja de aluminio haz un rollo con las pechugas.

Llena el tanque de agua de la vaporera, en una canastilla coloca los rollos y en la segunda los vegetales condimentados y ajusta el temporizador a 20 min.

Una vez cocidos rebana y sirve con los vegetales.

Salmón con espárragos

(3 personas)

Ingredientes:

- 3 piezas de filete de salmón
- 250 g de espárragos
- 3 ramitas de eneldo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de paprika

Preparación

Mezcla la sal, pimienta y paprika para colocar sobre los salmones.

Llena el tanque de agua, en la primer canastilla coloca los salmones y espolvorea eneldo al gusto.

En la segunda canastilla coloca los espárragos ya sin tallo, condimenta y ajusta el temporizador a 19 min.

Una vez pasado el tiempo sirve y decora al gusto.





Arroz al vapor con granos de elote

(4 personas)

Ingredientes:

- 1 taza de arroz
- 1 taza de elote amarillo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de agua

Preparación

Lava el arroz a chorro de agua y deja escurrir por al menos 15 min.

Llena el tanque de agua, coloca en la canastilla 1 la charola para arroz.

Agrega el arroz, el elote y el agua sazonada con sal y pimienta.

Ajusta el temporizador a 28 min.

Una vez listo sirve o usa como guarnición.

Pescado empapelado con vegetales al orégano

(2 personas)

Ingredientes:

- 2 filetes de pescado
- 2 ramas de epazote
- 1 jitomate en rebanadas
- 1 chile cuaresmeño en rodajas
- 2 cuadros de mantequilla (10g c/u)
- $\frac{1}{4}$ taza de vino blanco
- 1 taza de zanahorias en cubos
- 1 taza de papa en cubos
- 1 taza de ejotes picados
- 1 cucharada de orégano molido
- Sal y pimienta al gusto
- 2 hojas de papel aluminio

Preparación

Llena el tanque de agua, en la primer canastilla coloca la papa, la zanahoria, los ejotes y condimenta con el orégano.

En cada hoja de aluminio, coloca un cuadro de mantequilla, una rama de epazote, la mitad del vino blanco, el jitomate, el chile y condiméntalos. Dobra la hoja por la mitad y después dobla los 3 lados que quedan abiertos para que cierre herméticamente; haz por lo menos 2 dobleces.

Lleva los filetes empapelados a la segunda canastilla y ajusta el temporizador a 20 min.

Una vez listo, sirve con los vegetales.





Elotes preparados

(6 personas)

Ingredientes:

- 6 elotes tiernos medianos
- 1 taza de mayonesa
- 1 taza de queso rallado
- ½ taza de chile piquín
- 6 palos de madera con punta para elotes

Preparación

Llena el tanque de agua, coloca las dos canastillas y retira la rejilla de en medio, coloca los elotes de forma vertical.

Corta la punta de los elotes, tapa y ajusta el temporizador a 35 min.

Una vez listos, inserta un palo de madera a cada elote, después barnízalos con la mayonesa y espolvorea con el queso y chile piquín.

Arroz con pollo

(4 personas)

Ingredientes:

- 3 muslos de pollo en cuadros
- 1 taza de arroz precocido
- 1 sobre de sazónador de azafrán
- 1 taza de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Llena el tanque de agua y coloca la canastilla 1.

En la charola para arroz mezcla el caldo, el sazónador, la sal y pimienta (al gusto), el arroz y distribuye el pollo.

Ajusta el temporizador a 18 min.

Sirve o usa como guarnición.





Dumplings de pollo y verduras

(4 personas)

Ingredientes para el relleno:

- 300 g de carne de pollo picada
- 16 láminas de masa wonton para dumplings
- ½ poro
- 2 dientes de ajo
- 200 g de setas chinas limpias
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 2 zanahorias finamente picadas
- 2 cucharadas soperas de aceite de semilla de sésamo negro
- 1 cucharada sopera de salsa de ostras
- 2 cucharadas soperas de salsa de soya

- 1 cucharada sopera de huevo cocido en trozos
- 1 pizca de sal
- ¼ taza de cebollín picado

Ingredientes para la salsa:

- 3 cucharadas de vinagre de arroz
- 3 cucharadas de vino blanco seco
- 1 cucharadita de azúcar morena
- ½ vaso de salsa de soya

Preparación del relleno:

En un bowl grande mezcla todos los ingredientes que van en el relleno y déjalo reposar de 20 a 30 min. en el refrigerador, (no agregues sal ya que la salsa de soya es salada).

Preparación de la salsa:

Mezcla todos los ingredientes hasta que se disuelva bien el azúcar.

Preparación

Pasado el tiempo, coloca las láminas de masa wonton encima de la mesa de trabajo y manten a tu lado un vasito con agua.

En una mano coloca una lámina de masa de dumplings, con la otra coloca en el centro una cucharada del relleno, moja los extremos con un poquito de agua, toma los bordes y ciérralos enrollándolos en espiral por la parte de arriba (trata de hacerlo rápido para evitar que la masa se seque).

Cuando ya tengas los dumplings, colócalos en la vaporera y ajusta el temporizador a 14 min.

Una vez cocinados los dumplings acompáñalos con la salsa y cómelos con palillos chinos.

Tamales de queso con zarzamora

(6 a 8 personas)

Ingredientes:

- 1 taza de zarzamoras
- 1 taza de cubitos de queso crema
- 15 hojas de maíz para tamal hidratadas
- 1 taza de crema batida
- 4 cucharadas de mermelada de zarzamora
- 80 g de azúcar
- 500 g de harina de maíz para tamales
- 225 g de manteca vegetal
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ½ lata de leche condensada
- ½ taza de leche entera
- ½ taza de agua
- 1 cucharadita de sal

Preparación

En un bowl integra la manteca y bate hasta que cambie de color, agrega todos los ingredientes para la mezcla en la batidora y bate hasta obtener una masa uniforme.

Toma una hoja de tamal y con una cuchara coloca de dos a tres cucharadas de masa dependiendo del tamaño de tus tamales, agrega queso crema y zarzamora, cierra y reserva.

Llena el tanque de agua y coloca las dos rejillas, retirando la de en medio y coloca en forma vertical. Tapa y ajusta el temporizador a 55 min. (revisa constantemente el nivel del agua, si es necesario agrega más por la pestaña del costado).

Una vez listos sirve con la crema batida y mermelada.





Flan napolitano

(8 personas)

Ingredientes:

- 6 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 2 cucharaditas de vainilla
- 80 g de queso crema

Para el caramelo:

- ½ taza de azúcar

Utensilios:

- 8 flaneras
- Papel aluminio

Preparación

Coloca un sartén a fuego lento, agrega el azúcar y déjala fundir.

Una vez listo el caramelo, agrega una o dos cucharaditas en cada flanera y déjalo enfriar.

Licua el resto de los ingredientes y llena las flaneras a $\frac{3}{4}$, tapa con aluminio, coloca las flaneras en las canastillas, llena el tanque de agua y ajusta el temporizador a 40 min. (revisa constantemente el nivel del agua y si es necesario agrega más por la pestaña del costado).

Una vez listos, refrigera por al menos 2 horas.

Desmolda y decora al gusto.

Pollo con zanahoria, coliflor y brócoli

(6 a 8 personas)

Ingredientes:

- 2 pechugas corte mariposa
- 1 taza de brócoli
- 1 taza de coliflor
- 1 papa pelada y cortada en medias lunas
- 1 zanahoria en bastones
- 1 cucharada de sazónador de pollo
- 1 cucharada de hierbas finas bien molidas
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

En un recipiente mezcla bien las especias y cubre bien las pechugas con esta mezcla.

Llena el tanque de agua, en la primera rejilla coloca las pechugas y en la segunda los vegetales, ajusta el temporizador a 20 min. y sirve.





Mixiotes de pescado

(4 personas)

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado (el de tu preferencia)
- 4 rectángulos de hoja de plátano de 40 x 25cm aprox. (previamente pasada al comal)
- 1 hoja de aguacate
- 1 taza de nopales picados

Ingredientes para la salsa:

- 5 chiles guajillos previamente hidratados
- 2 dientes de ajo tatemados
- ¼ de cebolla tatemada
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de orégano
- 3 cucharadas de vinagre
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Licua todos los ingredientes de la salsa, condiméntala y reserva.

En cada hoja de plátano coloca un filete con un poco de nopales, baña con la salsa y coloca un trozo de hoja de aguacate, cierra a manera de que no se salga el líquido.

En cada canastilla coloca 2 piezas, llena el tanque de agua y ajusta el temporizador por 18 min.

Rollos de res con vegetales

(5 personas)

Ingredientes:

- 5 sábana de res
- 2 zanahorias en bastones
- 1 taza de champiñones fileteados
- 2 calabazas en bastones
- Sal y pimienta al gusto
- Ajonjolí (para decorar)

Preparación

Condimenta las sábanas de res y coloca los vegetales en el centro, la cantidad de verdura es al gusto.

Enrolla las sábanas y coloca los rollos en la canastilla, llena el tanque de agua y ajusta el temporizador a 20 min.

Una vez listos los podemos servir con la salsa de tu agrado o decorar con ajonjolí.





Muslos con vegetales

(4 personas)

Ingredientes:

- 4 muslos de pollo enteros
- 4 cucharaditas de salsa de soya
- $\frac{1}{4}$ taza de jugo naranja
- 1 cucharadita de paprika
- 2 zanahorias en cubos
- 2 piezas de calabazas cortadas en cubos
- 1 taza de ejotes
- 1 taza de brócoli
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

Marina los muslos por al menos 30 min. o toda la noche con salsa de soya, jugo de naranja, paprika sal y pimienta.

Una vez marinados, mezcla los muslos con los vegetales, llena el tanque de agua y ajusta el temporizador a 30 min.

Puedes acompañar con arroz o puré.

Pescado con aceitunas

(4 personas)

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado
- 1 taza de aceitunas en rodajas
- 2 jitomates picados
- 1 cucharadita de pasta de tomate
- 4 piezas de chile güero
- ¼ taza de vino blanco
- 1 cucharadita de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto
- 4 hojas de papel aluminio

Preparación

Condimenta los filetes y reserva.

En un bowl mezcla el jitomate, perejil, vino blanco, pasta de tomate, aceitunas y condimenta.

En cada hoja de papel aluminio coloca un filete y baña con la mezcla de aceitunas y jitomate, agrega un chile a cada filete, cierra de manera que selle herméticamente.

Llena el tanque de agua, coloca los pescados sobre las canastillas y ajusta el temporizador a 18 min.

Se puede servir con arroz.



cocina con **confianza**
Hamilton Beach®



HamiltonBeachMexico

hamiltonbeach.com.mx

