



RECETARIO EDICIÓN ESPECIAL  
**THE KING OF YOUR KITCHEN**



# ÍNDICE





# CONVIÉRTETE EN EL REY DE LA COCINA

Con los mejores productos para conseguir resultados con calidad de restaurante.



**UN SELLO**  
QUE CERTIFICA:

-  CALIDAD
-  INNOVACIÓN
-  DURABILIDAD
-  DISEÑO

# Papas Alioli



# Papas Alioli



Dificultad: Fácil    Tiempo: 1 hora 30 minutos    Raciones: 4 personas



## Ingredientes

### Para la salsa

- 200 ml de aceite de girasol
- 100 ml de leche vegetal (soja)
- 2 dientes de ajo
- Una pizca de sal
- 1 cucharadita de peñil seco

### Para las papas

- 10 patatas baby
- Sal
- Pimienta
- Romero seco
- Tomillo seco
- Alioli



## Procedimiento

- 1 Para hacer la salsa alioli colocamos todos los ingredientes en un vaso o jarra para batir.
- 2 Introducimos la batidora de mano hasta el fondo de la jarra y comenzamos a batir sin mover ni levantar el aparato.
- 3 Cuando la salsa empiece a adquirir su textura característica podemos ir subiendo suavemente la batidora para integrar todo de manera homogénea.
- 4 Pasamos el alioli a un recipiente y reservamos.
- 5 Cocemos las patatas baby (limpias y con piel) en una cazuela con agua hirviendo durante 20 minutos. Escurrimos.
- 6 Aplastamos cuidadosamente las patatas para romperlas un poco y las colocamos en la parrilla de hierro fundido de nuestro Steak Master.
- 7 Cuando estén doradas servimos en un plato y decoramos con salsa alioli y perejil fresco.



Renueva tu cocina con el nuevo horno SteakMaster

**Haz click y conoce más de SteakMaster**

# Fritas de Calabacín



# Fritas de Calabacín



Dificultad: Fácil    Tiempo: 1 hora    Raciones: 3 personas



## Ingredientes

### Para los calabacines

- 2 calabacines
- 150 g de panko
- 2 cucharadas de harina fina de maíz
- 100 g de queso parmesano en polvo
- Sal
- Pimienta
- 2 huevos
- Aceite de oliva extra virgen

### Para la salsa

- 3 hojas de albahaca
- ½ de cebolla roja
- ½ diente de ajo
- 2 yogures griegos
- Sal
- Pimienta
- ½ lima



## Procedimiento

- 1 Cortar los calabacines, previamente lavados, en bastones y secar bien para que no suelten agua.
- 2 Mezclar el panko con la harina fina de maíz, el parmesano en polvo, sal y pimienta
- 3 Pasar los bastones de calabacín por el huevo batido y después por la mezcla de secos.
- 4 Extender sobre una bandeja de horno con papel vegetal, rociar con aceite de oliva y hornear a 200 °C durante 20 minutos.
- 5 Mientras, preparar la salsa mezclando la albahaca, la cebolla y el ajo picados con el yogur, zumo de lima, sal, y pimienta. Remover hasta integrar bien todos los ingredientes y servir junto a los zucchini fries.



Renueva tu cocina con el nuevo horno AirFry

Haz click y conoce más de Airfry



# Envueltos al Grill

# Envueltos al Grill



Dificultad: Fácil    Tiempo: 1 hora 30 minutos    Raciones: 4 personas



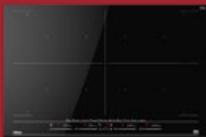
## Ingredientes

- ½ berenjena mediana
- 1 trono de repollo (100 gr aprox)
- 100 gr de setas a elección
- 1 puñadito de perejil fresco
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva



## Procedimiento

- 1 En primer lugar haremos el relleno. Para ello, picamos finamente el repollo y las setas. Lo salteamos todo en una sartén con un chorro de aceite de oliva, sal y pimienta hasta que esté blandito. Incorporamos el ajo y el perejil finamente picados, salteamos 5 minutos más, batimos con movimientos cortos para obtener una pasta y reservamos.
- 2 Mezclamos el resto de ingredientes (excepto la harina almendra y la salsa de barbacoa). Esta mezcla la dejamos reposar en la nevera durante 30 minutos.
- 3 Cortamos la berenjena en lonchas muy finas (es muy práctico hacerlo con mandolina) y las cocinamos en el grill hasta que estén doradas.
- 4 Colocamos un poco de relleno en cada loncha de berenjena y enrollamos.
- 5 Montamos los involtini en una fuente con una cama de espinacas y semillas de calabaza.
- 6 Acompaña de tu salsa favorita, nosotros hemos usado salsa de yogur al curry.



Renueva tu cocina con la nueva parrilla DirectSense

Haz click y conoce más de DirectSense



# Costillas con BBQ de café



# Costillas con BBQ de café

Dificultad: Fácil    Tiempo: 1 hora 30 minutos    Raciones: 2 personas



## Ingredientes

### Para las costillas y acompañamientos:

- Aceite de oliva extra virgen
- Sal
- Pimienta
- ½ cucharadita de comino
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- 500 gr de costillas de cerdo
- Patatas asadas
- Lechuga

### Para la salsa barbacoa de café:

- 150 ml de café espresso
- 60 g de miel
- 1 cucharadita de ketchup
- 1 cucharadita de Sriracha
- 30 ml de salsa de soja



## Procedimiento

- 1 Para las costillas, en un bol mezclar el aceite con la sal, pimienta, comino y el pimentón. Embadurnar las costillas limpias con la mezcla anterior y envolver bien con papel de aluminio. Cocinar en el horno a 120 °C durante 2 horas.
- 2 Mientras, preparar la salsa barbacoa de café. Para ello, juntar en un cazo todos los ingredientes, mezclar hasta integrar y calentar a fuego medio-bajo durante 20 minutos hasta reducir y conseguir una salsa espesa.

Una vez pasadas las 2 horas de las costillas, retirar el papel de aluminio y cocinar durante 30 minutos más. Girar la carne y pintar la parte superior con la salsa barbacoa ya reducida.

- 4 Subir la temperatura del horno al máximo, cocinar durante 10 minutos y opcionalmente, volver a pintar. emplatar. Acompañar con papas asadas y lechuga al gusto.



Renueva tu cocina con el nuevo horno iOven

[Haz click y conoce más de iOven](#)

# Frittata de Setas



# Frittata de Setas

Dificultad: Fácil    Tiempo: 1 hora    Raciones: 4 personas



## Ingredientes

- ½ cebolla morada
- Aceite de oliva extra virgen
- 1 camote
- 100 gr de setas shiitake
- 100 gr de setas de ostra
- 80 gr de espinacas
- 3 huevos
- 120 ml de leche semidescremada
- Sal
- Pimienta
- Tomillo
- 1 queso mozzarella
- Perejil fresco



## Procedimiento

- 1 Cortar en dados la cebolla y rehogar en una sartén amplia. Cuando esté transparente, añadir el camote pelado y también cortado en dados y las setas en porciones de tamaño al gusto.
- 2 Cocinar el conjunto durante 5 minutos más, removiendo de vez en cuando y por último añadir las espinacas. Remover y cocinar hasta integrar, y disponer en un molde para horno, previamente bien engrasado.
- 3 En un bol aparte, mezclar los huevos con la leche, sal, pimienta y tomillo y verter sobre las verduras. Terminar con el queso mozzarella repartido sobre la frittata y hornear a 190 °C durante 30 minutos.
- 4 Decorar con perejil fresco y servir.



Renueva tu cocina con la parrilla Grill

[Haz click y conoce más del BBQ Grill](#)

# Lasaña de Carne



# Lasaña de Carne

Dificultad: Fácil    Tiempo: 2 horas    Raciones: 6 personas



## Ingredientes

- 1 cebolla mediana (250 gr)
- 1 zanahorita (100 gr)
- ½ vaso de vino blanco
- 650 gr de tomate triturado
- 800 gr de carne picada (de cerdo y/o ternera)
- Aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta
- 6 placas grandes de lasaña
- Orégano seco

### Para la bechamel:

- 280 ml de leche
- 40 gr de harina integral
- Nuez moscada
- Sal y pimienta
- 25 gr de mantequilla
- Aceite de oliva extra virgen

### Para gratinar:

- Tomillo fresco
- 100 gr de queso havarti
- 100 gr de queso gouda



## Procedimiento

- 1 Empezamos preparando el sofrito. Ponemos dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén y calentamos.
- 2 Picamos muy fina la cebolla, y la doramos 5 minutos en el aceite. Añadimos la zanahoria y sofreímos unos 5 minutos más. Agregamos el vino, y dejamos que se evapore durante unos 4-6 minutos.
- 3 Ahora añadimos la carne, removemos y dejamos que se dore. Salpimentamos al gusto. Seguidamente añadimos el tomate y el orégano, rectificamos de sal y cocinamos durante 30 minutos a fuego medio.
- 4 Preparamos la fuente apta para el horno donde montar la lasaña. Ponemos dos placas de lasaña, repartimos la mitad del sofrito de carne, cubrimos con dos placas más, y vertemos el resto del sofrito. Por último, ponemos las dos últimas placas de pasta. Servimos con salsa de yogur, palitos de apio, rabanitos y rúcula.
- 5 Para la bechamel, ponemos una cucharada de aceite y la mantequilla en una sartén hasta que se funda. Vertemos la harina y freímos unos minutos hasta que esté dorada. Ahora, iremos añadiendo la leche poco a poco (mejor que esté templada o caliente), y removemos constantemente con unas varillas para evitar que se formen grumos. Una vez esté totalmente incorporada, apagamos el fuego y removemos hasta que espese ligeramente. Queremos una textura de bechamel que sea bastante ligera. Agregamos la nuez moscada y la sal y pimienta al gusto.
- 6 Vertemos la bechamel sobre la lasaña y extendemos una fina capa.
- 7 Repartimos los dos tipos de queso por encima y unas hojas de tomillo fresco.
- 8 Horneamos a 200°C durante 20 minutos. Los últimos 5 minutos horneamos a 250°C con el grill para que se gratine. Servimos de inmediato.



Renueva tu cocina con el nuevo horno Maestro Pizza

[Haz click y conoce más de Maestro Pizza](#)

# Sandwich al Grill



# Sandwich al Grill

Dificultad: Fácil    Tiempo: 40 minutos    Raciones: 4 personas



## Ingredientes

- Pan de molde al gusto
- Queso de sandwich vegetal
- 1 manzana
- 1 cebolla
- 2 cucharaditas de azúcar de coco
- 1 cucharadita de aceite de oliva



## Procedimiento

- 1 Lavamos y cortamos las manzanas en rebanadas, eliminando el corazón y las pepitas.
- 2 Las horneamos a 180° durante 15 minutos.
- 3 Cortamos la cebolla en rodajas muy finas y la doramos en una sartén con el aceite de oliva a temperatura baja. Cuando empiece a transparentar añadimos el azúcar y seguimos cocinando durante 20 minutos, o hasta que veamos que la cebolla adquiere un color oscuro y está muy blandita.
- 4 Montamos nuestro sandwich con la cebolla caramelizada, un par de rebanadas de queso vegetal y trozos de manzana asada al gusto.
- 5 Colocamos en el grill y cocinamos hasta que el pan esté dorado y crujiente.



Renueva tu cocina con la parrilla EFX 70 1 5G

[Haz click y conoce más de la parrilla EFX 70 1 5G](#)

# Pollo al Horno



# Pollo al Horno

Dificultad: Fácil    Tiempo: 1 hora 30 minutos    Raciones: 2 personas



## Ingredientes

- 2 muslos de pollo
- 300 g de papas

### Para el aderezo:

- 50 gr de ají mirasol licuado
- 1 diente de ajo
- 50 gr de Sillao
- 15 gr de azúcar blanda
- 3 gr de sal
- 300 ml de jugo de naranja
- 2 gr de comino
- 1 gr de pimienta



## Procedimiento

- 1 Licuar todos los ingredientes y verter sobre las piezas de pollo.
- 2 Dejar marinar durante 30 minutos dentro del frigorífico.
- 3 Sacar las piezas de pollo marinadas del frigorífico y colocar las papas precocidas en la bandeja de horno.
- 4 Cocinar en el horno a 200°C, 30 minutos.



Renueva tu cocina con el horno HSB 760 G SS

[Haz click y conoce más del horno HSB 760 G SS](#)

# Tataki de Atún



# Tataki de Atún

Dificultad: Fácil    Tiempo: 40 minutos    Raciones: 2 personas



## Ingredientes

- Atún con el grosor al gusto
- Sésamo blanco
- Salsa de soja
- Ensalada



## Procedimiento

- 1 En el programa automatizado del horno elige qué tipo de pieza quieres hornear, el grosor y el punto que deseas.
- 2 Precalienta el horno durante 15 minutos.
- 3 Introduce el atún sobre la parrilla especial de hierro fundido y cocínalo durante 2 minutos con 30 segundos.
- 4 Dale la vuelta a la pieza de atún y sigue horneando durante 1 minuto más.
- 5 Retíralo del horno y córtalo a tu gusto.
- 6 Pon un poco de semillas de sésamo blanco por encima.
- 7 Acompáñalo con una salsa de soja y un poco de ensalada.



Renueva tu cocina con el nuevo horno SteakMaster

**Haz click y conoce más de SteakMaster**

# Bollos de Café



# Bollos de Café

Dificultad: Fácil    Tiempo: 2 hora 30 minutos    Raciones: 4 personas



## Ingredientes

### Para los bollos

- 350 gr de harina de panadería
- 20 gr de levadura fresca
- 40 gr de azúcar
- 100 ml de leche
- 110 ml de agua
- 6 gr de sal
- 25 gr de mantequilla untable

### Para la cobertura de café:

- 60 gr de mantequilla untable
- 60 gr de azúcar
- 70 gr de harina común
- 1 huevo mediano
- 2 cucharaditas de postre de agua
- 6 gr de café soluble instantáneo



## Procedimiento

- 1 Comenzamos disolviendo en el agua templada todos los ingredientes de nuestros coffee buns (menos la harina y la mantequilla). Añadimos la harina a todo lo anterior y comenzamos a amasar con las manos o con la ayuda de nuestro robot de cocina. Simplemente tenemos que integrar los ingredientes hasta formar una bola y dejar que repose unos 15 minutos tapada con papel film para poder seguir con la receta.
- 2 Pasados los 15 minutos añadimos la mantequilla en punto de pomada, para que sea más sencillo integrarla en la masa, y amasamos hasta obtener una masa lisa y homogénea. Formamos una bola y dejamos que leve hasta doblar su volumen inicial. Puede tardar alrededor de 2 horas e incluso algo más si hace mucho frío. Recuerda poner la masa en un lugar cálido (unos 27° C) durante su fermentación.
- 3 Con la masa ya fermentada y doblada de volumen, volcamos en la superficie de trabajo, desgasificamos un poco y dividimos en 8 piezas de igual tamaño. Boleamos las piezas para crear tensión y que se formen bien bonitas en el horno, y volvemos a dejar que fermenten por segunda vez, bien tapadas para que no formen costra y en un lugar cálido y libre de corrientes. Esta segunda fermentación suele ser algo más corta, unos 60 minutos aproximadamente. Pero siempre nos guiaremos viendo que las piezas hayan doblado el volumen.
- 4 Mientras tanto podemos ir haciendo la cobertura de café: disolvemos en el agua el café soluble y reservamos. Con la ayuda de unas varillas integramos la mantequilla con el azúcar y vamos incorporando el resto de ingredientes, terminando con la harina tamizada y el café disuelto en agua del principio. Obtendremos una especie de crema lisa y de aspecto sedoso. Reservamos. Precalentamos el horno a 180° C.
- 5 Cuando las piezas hayan fermentado y justo antes de hornear es el momento de cubrirlas con la cobertura de café. Para cubrirlas nos ayudaremos de una manga pastelera e iremos dibujando una espiral con la cobertura sobre cada bollo hasta cubrir la mitad de éste aproximadamente. No es necesario cubrir el bollito entero, ya que con el calor del horno la cobertura se expandirá y lo cubrirá por completo (ver vídeo).
- 6 Hornaremos los coffee buns durante unos 25-30 minutos con calor arriba y abajo y a 180° C.

\*NOTA: Si hace mucho frío y la cobertura se endureciera, darle un golpe de calor corto en el microondas para poder ablandarla y formar con ella las espirales sobre los bollitos de café.



Renueva tu cocina con el nuevo horno HBF 820 G 55 RX

[Haz click y conoce más del horno HBF 820](#)



Espresso  
Cheesecake

# Expresso Cheesecake

Dificultad: Fácil    Tiempo: 1 hora 30 minutos    Raciones: 2 personas



## Ingredientes

- 240 gr de galletas oreo
- 20 gr de mantequilla fundida
- 600 gr de queso crema
- 120 gr de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 50 ml de café espresso
- 4 huevos
- 115 gr de nata líquida para montar
- 150 gr de chocolate, postre sin leche
- 50 gr de chocolate, postre con leche



## Procedimiento

- 1 Cubrir con papel de aluminio la base y los laterales de un molde de 18 cm con base desmoldable.
- 2 Pulverizar las galletas oreo y mezclar bien con la mantequilla.
- 3 Extender sobre la base y laterales de un molde de 18 cm con base desmoldable, presionando bien para que quede compacto.
- 4 Reservar en la nevera mientras preparamos el relleno.
- 5 Batir el queso crema y el azúcar hasta obtener una mezcla sin grumos y homogénea.
- 6 Agregar la esencia de vainilla y los huevos y remover con suavidad hasta integrar, vprocurando no incorporar aire a la mezcla.
- 7 Verter el relleno en el molde y colocar sobre una bandeja de horno profunda con 1-2 dedos de agua caliente.
- 8 Introducir la bandeja con el molde en el horno, precalentado a 160° C con calor arriba y abajo, y cocer durante unos 60 minutos o hasta que el interior tiemble ligeramente pero el borde se vea bien cuajado.



Renueva tu cocina con nuestra increíble cafetera

**Haz click y conoce más de esta cafetera**

# Parfait de Café y frutos rojos



# Parfait de Café y frutos rojos

Dificultad: Fácil    Tiempo: 1 hora 30 minutos    Raciones: 2 personas



## Ingredientes

- 200 gr de queso crema vegano
- 100 gr de nata montada vegana
- 1 taza de café recién hecho
- 3 onzas de chocolate negro sin azúcar
- 3 cucharadas de sirope de agave
- 50 gr de frambuesas frescas
- Galletas de bizcochos al gusto
- Cacao en polvo



## Procedimiento

- 1 En un recipiente mezclamos el queso crema con la nata montada, 2 cucharadas de sirope de agave y 2-3 cucharadas de café negro.
- 2 Mojamos los bizcochos o las galletas elegidas en el sobrante del café.
- 3 Salteamos las frambuesas con un cucharada de sirope hasta obtener una mezcla tipo confitura.
- 4 Derretimos el chocolate negro en el microondas.
- 5 Montamos nuestro postre en un par de tazas alternando capas de bizcocho mojado en café, crema de café, chocolate fundido y frambuesas.
- 6 Decoramos con nata montada y cacao en polvo.



Renueva tu cocina con el microondas MGW 14X

[Haz click y conoce más de este microondas](#)



Cuidamos de las personas más allá de lo convencional  
**e inspiramos momentos significativos**

teka.com | [f](#) [@](#) [v](#)