Magefesa®

19 recetas de SALSAS Y BATIDOS

por Pacho Glez. de Miguel

ÍNDICE

Aderezo chileno al merkén	Pág. 03
Aderezo de yogurt al cilantro	Pág. 05
Aderezo de "chancho en piedra" salteado	Pág. 07
Salsa básica de tomate para pizza	Pág. 09
Salsa mahonesa de palta	Pág. 11
Salsa mahonesa al olivo	Pág. 13
Leche de tigre	Pág. 15
Salsa chimichurri	Pág. 17
Salsa pesto	Pág. 19
Salsa romesco de ají cacho de cabra	Pág. 21
Salsa Tzatziki	Pág. 23
Salsa Huancaína	Pág. 25
Salsa ocopa	Pág. 27
Vinagreta de mostaza y wasabi	Pág. 29
Vinagreta de miel y frutos rojos	Pág. 31
Smoothie Vegano	Pág. 33
Crema batida de melón cantalupo y queso fresco	Pág. 35
Gelatina de berries con crema de yogurt griego	Pág. 37
Sorbete de mango e hinojo	Pág. 39

ADEREZO CHILENO AL MERKÉN

INGREDIENTES

- *100 ml. aceite de oliva suave.*
- *50 ml. vinagre de vino blanco.*
- *25 ml. mostaza fuerte de Dijon.*
- *1 dnt ajo.*
- *Sal.*
- *Pimienta blanca.*
- *Merkén.*
- *2 yemas de huevo cocidas.*
- *Estragón, orégano, albahaca.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- En el vaso mezclador de nuestra batidora **Magefesa** disponemos las hierbas aromáticas junto con el ajo, la mostaza, el vinagre, la sal, la pimienta y el merkén al gusto, seleccionamos velocidad 10 y batimos ligeramente el conjunto.
- Añadimos las yemas de huevo cocidas, bajamos el selector de velocidad a posición 8 y emulsionamos con el aceite de oliva incorporado poco a poco en hilo.
- Reservamos en frío hasta el momento de servir.

Evitar que la yema de los huevos cocidos adquiera ese color verde o grisáceo es refácil, solo debemos de estar atentos al tiempo de cocción, entre 9 ó 10 min. es suficiente para cocer un huevo, nos quedara más jugoso y de mejor aspecto.

ADEREZO DE YOGURT AL CILANTRO

INGREDIENTES

- *250 ml. yogurt griego.*
- *1 ramillete de cilantro fresco.*
- *1 lima.*
- *Sal.*
- *Pimienta rosa.*
- *1 c/s aceite de oliva virgen extra, (opcional).*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Lavamos bien el cilantro bajo la llave del agua fría, retiramos los tallos más gruesos.
- En el vaso de nuestra batidora **Magefesa** disponemos el cilantro, añadimos la ralladura y el jugo de la lima, el aceite de oliva virgen extra y salpimentamos al gusto.
- Seleccionamos velocidad 2.5 y batimos durante unos segundos.
- Incorporamos el yogurt griego y continuamos batiendo unos segundos más.
- Reservamos en el frigorífico hasta el momento de servir.

Los aderezos de cilantro nos pueden servir para acompañar pescados o carnes, aliñar ensaladas o preparar aperitivos.

ADEREZO DE "CHANCHO EN PIEDRA" SALTEADO

INGREDIENTES

- *3 tomates maduros, sin semillas ni piel.*
- *1 cebolla roja.*
- *1 - 2 ají verde.*
- *2 dnt. ajo.*
- *1 manojo de cilantro fresco.*
- *1 limón, zumo.*
- *50 ml. aceite de oliva, variedad arbequina.*
- *½ c/c orégano.*
- *¼ c/c comino en grano.*
- *Sal marina gruesa.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Picamos la cebolla, el tomate y el ají verde en cubos de unos 2 cm. de lado. Retiramos el germen de los ajos y cortamos en cuartos.
- En una sartén **Magefesa** calentamos un par de cucharadas de aceite de oliva, cuando tome calor, incorporamos los ajos y dejamos dorar ligeramente.
- Agregamos la cebolla, los ajíes y el tomate, aromatizamos con el orégano y el comino al gusto. Subimos la intensidad del calor y dejamos dorar durante apenas 3 o 4 min. Retiramos y dejamos atemperar.
- Vertemos el salteado en el vaso mezclador de nuestra batidora **Magefesa**, sazonamos y aderezamos con el zumo de limón, el cilantro fresco y el aceite de oliva restante.
- Seleccionamos posición 10 y ponemos en funcionamiento triturando, sin necesidad de llegar a obtener una salsa demasiado fina.

Variante de la tradicional salsa chilena que a pesar de su nombre, no contiene carne de chancho (cerdo, puerco), muy similar en cuanto a ingredientes al pebre.

SALSA BÁSICA DE TOMATE PARA PIZZA

INGREDIENTES

- *400 gr. tomates maduros, (opcionalmente, 250 ml. tomate natural triturado de lata).*
- *100 ml. aceite de oliva virgen variedad hojiblanca.*
- *1 cebolla roja mediana.*
- *2 dnt. ajo.*
- *1 ramita de albahaca fresca.*
- *1 ramita de orégano fresco.*
- *Sal marina gruesa.*
- *Pimienta negra recién molida.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Pelamos los tomates y retiramos la parte dura del interior.
- Troceamos la cebolla, los tomates y los dientes de ajo en cubos gruesos.
- Calentamos la mitad del aceite en una guisera **Magefesa**, cuando comience a tomar calor, añadimos el ajo y la cebolla, salteamos durante 3-4 min.
- Incorporamos los tomates, las hierbas aromáticas y salpimentamos al gusto. Sofreímos el conjunto a fuego medio durante 5 ó 6 min.
- Vertemos el sofrito en el vaso de nuestra batidora **Magefesa**, colocamos el selector de velocidad en posición 15 y trituramos.
- Vamos incorporando el aceite de oliva virgen restante en forma de hilo hasta obtener una salsa bien emulsionada.
- Dejamos atemperar antes de utilizar para cubrir la base de la pizza.

Este tomate lo podemos congelar en porciones y consumirlo poco a poco según lo necesitemos.

SALSA MAHONESA DE PALTA

INGREDIENTES

- *1 huevo entero.*
- *1 palta hass pequeña.*
- *250 ml. aceite de oliva suave.*
- *20 ml. vinagre de vino blanco.*
- *Sal.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- En el vaso de mezclador de nuestra batidora **Magefesa**, vertemos el huevo, la palta troceada en dados, la sal, el vinagre de vino y el aceite.
- Introducimos la batidora con el brazo batidor hasta el fondo del vaso, seleccionamos velocidad 5 y ponemos en funcionamiento sin elevar.
- Cuando veamos que la mahonesa comienza a emulsionar, podemos ir elevando la batidora a través del vaso mezclador.
- Se puede sustituir el vinagre por zumo de limón o lima, y el aceite de oliva por aceite de girasol o maravilla al gusto.

Para evitar que las elaboraciones a base de aguacate se oxiden y tomen un color parduzco, dejaremos los huesos o semillas en contacto directo con la elaboración hasta el momento de servir, así conseguiremos preservar todo su color.

SALSA MAHONESA AL OLIVO

INGREDIENTES

- *1 huevo entero.*
- *250 ml. aceite de oliva suave.*
- *2 limas pequeñas.*
- *100 gr. aceitunas negras.*
- *Sal.*
- *Pimienta blanca.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- En el vaso de mezclador de nuestra batidora **Magefesa**, vertemos el huevo, la sal, el zumo de las limas y el aceite de oliva.
- Introducimos la batidora con el brazo batidor hasta el fondo del vaso, seleccionamos velocidad 5 y ponemos en funcionamiento sin elevar.
- Cuando veamos que la mahonesa comienza a emulsionar, podemos ir elevando la batidora a través del vaso mezclador e ir incorporando las aceitunas poco a poco, trituramos hasta que queden bien integradas.
- Rectificamos de sal y pimienta al gusto.

Para evitar en la medida de lo posible contaminaciones de salmonella, conviene no cascar los huevos en el borde del recipiente donde los vamos a elaborar, la cáscara es la fuente principal de bacterias y microorganismos.

LECHE DE TIGRE

INGREDIENTES

- *1 cebolla roja.*
- *1-2 dnt. ajo.*
- *6 limones verdes, (limas).*
- *1-2 ajíes, dependiendo de la variedad, limo, amarillo, rocoto, etc.*
- *½ ramita de apio.*
- *Sal.*
- *Pimienta blanca.*
- *Cilantro fresco, (culantro).*
- *100 gr. carne de pescado blanco.*
- *60 gr. moluscos y bivalvos, (almejas, conchas negras, ostras, etc).*
- *Caldo de pescado.*
- *2 cubitos de hielo.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Cortamos el pescado en dados pequeños, abrimos los bivalvos, retiramos la carne procurando recoger el máximo de jugos. Retiramos las semillas y venas de los ajíes.
- Troceamos la cebolla, los ajíes, el apio y el ajo y vertemos en el vaso mezclador de nuestra batidora **Magefesa**.
- Agregamos cilantro, el caldo de pescado, el jugo de los mariscos y el zumo de los limones.
- Seleccionamos posición 8 y trituramos el conjunto. Pasamos por un colador fino.
- Vertemos la leche de tigre sobre el pescado, moluscos y mariscos, refrescamos con el hielo y dejamos reposar unos segundos.
- Servimos la leche de tigre en copas de cristal, acompañada con un poco de cebolla roja cortada en juliana, un trocito de apio y cilantro recién picado.

Si queremos servir la leche de tigre como aperitivo podemos añadir algo de alcohol como vodka o pisco.

SALSA CHIMICHURRI

INGREDIENTES

- *125 ml. aceite de oliva suave.*
- *50 ml. aceite de girasol.*
- *75 ml. vinagre de Jerez o vino blanco.*
- *200 gr. tomates maduros concasse.*
- *1 cebolla roja pequeña.*
- *2 dnt. ajo.*
- *Perejil fresco.*
- *½ c/s orégano.*
- *½ c/s tomillo.*
- *½ c/s ají de color.*
- *¼ c/s comino.*
- *1 lima.*
- *Sal y pimienta.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Picamos la cebolla y los ajos en brunoise fina, el tomate en concasse.
- Disponemos todos los ingredientes en el vaso mezclador de nuestra batidora **Magefesa**, introducimos la batidora, seleccionamos posición 1 y ponemos en funcionamiento.
- Batimos hasta que la salsa adquiera una textura densa pero en la que aún se puedan apreciar los ingredientes por separado.
- Rectificaremos el espesor añadiendo un poco de agua si fuese necesario.

Salsa indispensable de cualquier asado argentino aunque también es muy consumida en los países de su entorno, Chile, Uruguay, Paraguay.

Utilizada para acompañar carnes, aves y pescados a la brasa o asados.

SALSA PESTO

INGREDIENTES

- *75 gr. hojas de albahaca fresca.*
- *2 dnt. ajo.*
- *100 gr. piñones.*
- *120 gr. queso parmesano rallado.*
- *60 gr. queso pecorino.*
- *150 ml. aceite de oliva suave. 0,4º.*
- *30 ml. aceite de oliva virgen extra.*
- *Sal.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Calentamos agua en una olla pequeña o cazo **Magefesa**, cuando comience el hervor, blanqueamos los ajos durante unos 10 - 12 segundos. Retiramos y escurrimos.
- Repetimos esta acción unas tres veces. Esta técnica llamada blanquear se utiliza para rebajar la potencia del ajo suavizando el sabor y el aroma.
- Escaldamos la albahaca unos segundo en agua hirviendo, escurrimos y reservamos sobre un papel absorbente de cocina.
- Disponemos todos los ingredientes, menos el aceite, en el vaso mezclador de nuestra batidora **Magefesa**.
- Seleccionamos velocidad 5 y vamos triturando a la vez que añadimos el aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar la salsa.
- Agregamos los quesos bien rallados y mezclamos.

Salsa de italiana ideal para acompañar pasta cocida.

Con esta salsa como base podemos elaborar una vinagreta para aliñar ensaladas o platos de verduras braseadas.

SALSA ROMESCO DE AJÍ CACHO DE CABRA

INGREDIENTES

- *600 gr. tomate maduro.*
- *2 cebollas.*
- *150 gr. pan, rebanadas.*
- *100 gr. almendras.*
- *4 dnt. ajo.*
- *50 ml. vinagre de Jerez.*
- *150 ml. aceite de oliva.*
- *2 c/s pasta de ají cacho de cabra.*
- *Sal y pimienta.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- En una lata de horno disponemos los tomates, las cebollas y los ajos. Salpimentamos al gusto, aderezamos con aceite de oliva y horneamos a 180º C. durante 40 ó 45 min.
- Calentamos un fondo de aceite de oliva en una sartén **Magefesa,** cuando tome calor, freímos las rebanadas de pan junto con las almendras hasta que se doren.
- Transcurrido el tiempo de horneado, pelamos los tomates, las cebollas y los ajos. Volcamos todo en el interior del vaso mezclador de nuestra batidora **Magefesa,** debemos aprovechar bien todos los jugos del asado.
- Seleccionamos velocidad 10 y trituramos unos segundos, incorporamos el pan y las almendras, continuamos triturando el conjunto.
- Vamos añadiendo el aceite de oliva poco a poco en forma de hilo hasta conseguir una salsa emulsionada.
- Rectificamos sal y pimienta e incorporamos el vinagre.
- Reservamos en un lugar fresco hasta el momento de servir, no es conveniente que la salsa llegue muy fría a la mesa, ya que pierde aroma y sabor.

Esta es una salsa variante del tradicional romesco de origen catalán, es utilizada como acompañamiento de pescados, mariscos y verduras a la brasa.

SALSA TZATZIKI

INGREDIENTES

- *500 gr. yogurt tipo griego.*
- *150 gr. pepino.*
- *1 dnt. ajo.*
- *1 limón.*
- *Sal, pimienta blanca.*
- *50 ml. aceite de oliva virgen extra, variedad arbequina.*
- *Hojas de menta o hierba buena. (opcional).*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Ponemos el yogurt sobre un colador fino para que desprenda el suero, lo dejamos reposar en la cámara frigorífica durante unas cuatro horas.
- Pasamos el pepino por un rallador fino, disponemos en un colador similar al del yogurt con un plato y un peso que lo presione para que eliminemos el máximo de jugo posible, dejamos reposar igualmente en la cámara durante cuatro horas.
- Transcurrido el tiempo de reposo emulsionamos el aceite de oliva junto con el zumo de limón, el diente de ajo y las hojas de menta al gusto, con la ayuda de una batidora **Magefesa.**
- Añadimos el pepino bien escurrido y el yogurt, mezclamos a velocidad lenta 1, para que el pepino se pueda encontrar en la salsa.
- Servimos en frío.

La salsa Tzatziki es de origen griego, se utiliza como acompañamiento de numerosos platos, como carnes, ensaladas, verduras, etc.

SALSA HUANCAÍNA

INGREDIENTES

- *200 gr. queso fresco.*
- *120 ml. leche evaporada.*
- *6 galletas de soda.*
- *2 ajíes amarillos.*
- *2 huevos.*
- *2 dnt ajo.*
- *Aceite de oliva suave, 0,4º.*
- *1 cuch. fécula de maíz.*
- *Sal.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Para elaborar la salsa, cortamos los ajíes a la mitad longitudinalmente y retiramos las pepitas y nervaduras.
- En un cazo **Magefesa**, cocemos los huevos en agua con sal durante 10 min. comenzando a contar el tiempo a partir de que el agua comienza a hervir. Retiramos y atemperamos.
- Blanqueamos los ajos en tres aguas, esta técnica consiste en poner a cocer los ajos en una cazo con agua fría, cuando comienza el hervor se retira y escurren, repetimos la cocción tres veces seguidas.
- Seleccionamos velocidad 10 en el regulador de nuestra batidora **Magefesa** y trituramos todos los ingredientes menos el aceite y los huevos.
- Cuando obtengamos una salsa homogénea, vamos incorporando el aceite a gusto y una o dos yemas de huevo cocido según la textura o espesor de la salsa deseado.
- Si añadimos una cucharadita de cúrcuma a la salsa huancaína potenciaremos su color.

Si añadimos una cucharadita de cúrcuma a la salsa huancaína potenciaremos su color.

SALSA OCOPA

INGREDIENTES

- *½ cebolla roja.*
- *2 dnt. ajo.*
- *2 ajíes amarillos.*
- *400 ml. leche evaporada.*
- *120 gr. queso fresco.*
- *6 - 8 galletas de soda.*
- *Hojas de Huacatay fresco.*
- *Aceite de oliva suave.*
- *Sal y pimienta.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Cortamos los extremos de los ajíes, retiramos las venas y las (semillas), lavamos y troceamos.
- Troceamos la cebolla y los dientes de ajo, reservamos.
- Calentamos un fondo de aceite de oliva en una sartén **Magefesa**, cuando tome calor, añadimos la cebolla, los ajíes y los dientes de ajo, soasamos durante 4 ó 5 min.
- Vertemos el soasado de ajíes, cebolla y ajo, junto con su aceite, en el vaso mezclador de nuestra batidora **Magefesa**.
- Incorporamos el resto de ingredientes que componen la salsa, seleccionamos velocidad 15 y trituramos hasta obtener una crema suave y homogénea.
- Rectificamos de sal y pimienta al gusto, reservamos en el frigorífico hasta el momento de servir.

Esta es una receta típica de las picanterías Arequipeñas.

Debemos ser prudentes a la hora de incorporar las hojas de huacatay, tienen sabores y aromas bastante potentes y peculiares.

VINAGRETA DE MOSTAZA Y WASABI

INGREDIENTES

- *125 ml aceite de girasol o de maravilla.*
- *40 gr. mostaza de Dijon.*
- *1 c/c wasabi en polvo.*
- *½ lima en zumo.*
- *Ralladura de lima.*
- *Perejil, cilantro o cebollino.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- En el vaso de nuestra batidora **Magefesa,** con el selector de velocidad en posición 5, emulsionamos todos los ingredientes líquidos junto con el wasabi.
- Añadimos el perejil, el cilantro o el cebollino bien picados y la corteza de lima rallada.

Vinagreta para ensaladas de ave, carnes blancas frías y pescados en crudo.

VINAGRETA DE MIEL Y FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

- *100 gr. frutos rojos variados, frutillas, frambuesas, moras, arándanos, granadas.*
- *100 ml. aceite de girasol.*
- *20 ml. miel de brezo.*
- *30 ml. vinagre de frambuesa o manzana.*
- *½ naranja en zumo.*
- *Sal.*
- *Pimienta rosa.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Lavamos bien los frutos rojos, retiramos los tallos en aquellos que hiciese falta.
- Disponemos ¼ parte de los frutos rojos en el vaso mezclador de nuestra batidora **Magefesa.**
- Añadimos el aceite, el vinagre, el zumo de naranja y la miel.
- Seleccionamos velocidad 1 y vamos triturando. Recordemos que para preservar al máximo los colores debemos de seleccionar velocidades lo más bajas posibles.
- Picamos el resto de frutos rojos en dados pequeños, agregamos a la vinagreta.
- Salpimentamos al gusto y reservamos en un recipiente hermético hasta el momento de servir.

Para que la emulsión permanezca estable, podemos añadir un poco de Goma Xantana en el momento de batir los ingredientes.

La Goma Xantana también se conoce como E-415 en alimentos envasados.

SMOOTHIE VEGANO

INGREDIENTES

- *2 paltas hass pequeñas.*
- *100 gr. espinacas congeladas.*
- *50 gr. tofu, (queso de soja).*
- *2 limas en zumo.*
- *1 ají verde.*
- *Caldo de verduras.*
- *Sal y pimienta negra.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Pelamos y retiramos el hueso de los aguacates y troceamos en cubos.
- Retiramos el tallo, las semillas y las venas del ají verde.
- Disponemos todos los ingredientes, menos el caldo de verduras, en el vaso mezclador de una batidora **Magefesa**, seleccionamos velocidad 10 y trituramos hasta que quede una crema fina y homogénea.
- Rectificamos de espesor añadiendo el caldo de verduras a nuestro gusto.

CREMA BATIDA DE MELÓN CANTALUPO Y QUESO FRESCO

INGREDIENTES

- *500 gr. melón variedad cantalupo.*
- *300 gr. queso fresco, (cremoso, de untar).*
- *50 gr. azúcar moscabado.*
- *1 limón.*
- *Hojas de menta.*
- *Almendra caramelizada en granillo.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Disponemos el queso fresco junto con el azúcar y el zumo de medio limón en el vaso de nuestra batidora **Magefesa**, seleccionamos posición 15 y batimos hasta conseguir una crema suave y homogénea.
- Incorporamos el melón cortado en cubos y una o dos hojas de menta al gusto, continuamos triturando hasta que quede totalmente licuado.
- Servimos en copa de cristal o bol de porcelana con las almendras espolvoreadas por la superficie.

GELATINA DE BERRIES CON CREMA DE YOGURT GRIEGO

INGREDIENTES

- *400 gr. frutos rojos, (arándanos, frutillas, grosellas, moras, etc.).*
- *200 ml. agua.*
- *150 gr. azúcar.*
- *2 hojas de gelatina neutra.*
- *Ingredientes para la crema de yogurt:*
- *4 yogures griegos azucarados.*
- *200 ml. nata 35 % M.G.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Ponemos las hojas de gelatina a remojo en agua fría para que se hidraten.
- En una sartén **Magefesa** calentamos el azúcar con el agua hasta que llegue a ebullición, retiramos y dejamos atemperar.
- En el vaso de una batidora de **Magefesa**, vertemos el almíbar tibio, los frutos rojos y la gelatina, seleccionamos velocidad 2 para que la mezcla no pierda demasiado color y trituramos el conjunto hasta que obtengamos una crema fina y homogénea.
- Pasamos la crema por un colador fino para conseguir una textura más agradable.
- Repartimos la gelatina en copas y dejamos enfriar y cuajar.
- Con la misma batidora, seleccionamos velocidad 8 y montamos o batimos la nata.
- Agregamos el yogurt griego azucarado, seleccionamos la posición 1 y mezclamos bien.
- Repartimos la crema de yogurt sobre la gelatina de frutos rojos, dejamos en el frigorífico hasta servir.

SORBETE DE MANGO E HINOJO

INGREDIENTES

- *3 mangos maduros.*
- *250 ml. agua.*
- *250 gr. azúcar.*
- *½ c/c semillas de hinojo.*

c/c = cucharada de café
c/s = cucharada sopera

ELABORACIÓN

- Pelamos los mangos y retiramos la semilla. Troceamos en cubos regulares y reservamos en el congelador.
- Preparamos un almíbar calentando el agua en una cazo antiadherente **Magefesa**, cuando comience el hervor agregamos el azúcar dejamos 2 minutos a fuego medio y retiramos.
- Añadimos las semillas de hinojo, tapamos y dejamos infusionar unos 5 min.
- Transcurrido el tiempo, vertemos el mango y el almíbar colado en el vaso mezclador de nuestra batidora **Magefesa,** trituramos hasta obtener un crema fina y homogénea.
- Reservamos en el congelador durante 4 h. aproximadamente antes de servir.

Podemos acompañarlo con queso fresco, macedonia de frutas, bizcocho, etc.

CONSEJOS GENERALES

CONSEJOS GENERALES

Para conservar al máximo el color natural de los ingredientes a la hora de triturar, utilizaremos velocidades o potencias bajas. La perdida de color es debido a la introducción de aire en la mezcla o emulsión.

Para triturar alimentos muy calientes, utilice recipientes altos y no incline la batidora.

Para elaborar una mahonesa, utilice velocidades medias - bajas y no eleve el brazo de la batidora hasta que vea que la mezcla ha emulsionado correctamente, (espesado), en la marca de medida inferior del vaso mezclador.

Incorpore agua o caldo cuando la mezcla sea demasiado espesa.

Los alimentos medianamente troceados, son más fáciles de triturar que cuando se encuentran en porciones grandes o enteros.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea atentamente el manual de instrucciones de su batidora antes de comenzar a trabajar con ella.

Nunca deje el aparato conectado al alcance de los niños.

"Retire siempre la clavija del enchufe" o "Asegúrese de que la batidora está desenchufada" - antes de manipular el brazo batidor, cuchillas o cualquier otro accesorio.

No introduzca el dedo en la zona de las cuchillas, aún cuando la batidora este desconectada de la corriente.

No abandone la batidora en posición vertical sobre alimentos calientes.

No trabaje con la batidora directamente sobre las fuentes de calor.

No manipule el aparato con las manos húmedas.

No sumerja la parte del motor bajo el agua para su limpieza.

Lave correctamente los accesorios con jabón neutro de cocina y agua tibia antes de almacenar.

Magefesa®

www.magefesa.com