

Sistema Quick Chef® Pro

Si eres de esas personas controladoras, esto es para ti. Aunque nuestro Sistema Power Chef™ es el más poderoso procesador con mecanismo de cordón, a veces necesitamos tener más control. La **manija** del Sistema Quick Chef® Pro facilita controlar la potencia y velocidad al procesar tus alimentos. Fecha tu Fiesta y disfrutemos de algo delicioso.

- Prepara salsas, ensaladas picadas, dips y mucho más con la **textura y consistencia que prefieras.**
- Prepara helados caseros.
(Eso es un verdadero **multi-tareas.**)



Sistema Quick Chef® Pro

En esta oportunidad, nuestra alternativa a los procesadores eléctricos de alimentos no sólo te ahorra dinero y energía, sino que también te ayuda a preparar la más deliciosa **salsas**, ensalada de pollo y aderezos para pizzas, **pan pita** y botanas, **helados caseros**, picar vegetales y hierbas para tus recetas y crear los más **deliciosos dips**.



- **Embudo** con medidas, se abre y cierra con un giro para agregar lentamente aceites y otros líquidos.
- **Manija**, ofrece un control preciso al procesar diversos alimentos.



- **Sello** a prueba de líquidos, para guardar tus preparaciones en la base del Quick Chef®.



- **Cesta**, para secar y escurrir vegetales pequeños.



- Tres **cuchillas** rectas súper filosas.



- **Aspa mezcladora** para mezclar fácilmente.

- **Base** de 5½ tazas/1,3 L.

- **Aro antideslizante** para mayor estabilidad.



2
minutos

PREPARACIÓN:
2 minutos

Porciones: 8 • Tamaño de la porción: ¼ de taza

HELADO Rápido de Fresas

1 taza de fresas congeladas
1 taza de crema espesa
1 cda. de extracto de vainilla
3 cdas. de azúcar en polvo

1. Coloca todos los ingredientes en el Sistema Quick Chef® Pro, equipado con la cuchilla.
2. Gira la manija por aproximadamente 90 segundos. Las cuchillas girarán con facilidad al principio, y después con más dificultad. El helado tendrá una consistencia suave y estará listo para comerlo.
3. Conserva en un recipiente Freezer Mates®. Al congelarlo tendrá una consistencia más firme.

Información Nutricional (por porción):

Calorías: 130 Grasa Total: 11g Grasa Saturada: 7g Colesterol: 40mg Carbohidratos: 6g Azúcar: 4g Fibra: 0g Proteína: 1g Sodio: 10mg Vitamina A: 8% Vitamina C: 15% Calcio: 2% Hierro: 0%

DEBES TENER



Sistema Quick Chef® Pro

OPCIONAL



Tazas para Medir Cucharas para Medir Espátula de Silicón Recipiente Freezer Mates® Cuchara para Helado



2
minutos

PREPARACIÓN:
2 minutos

Porciones: 8 • Tamaño de la porción: ¼ de taza

HELADO de Mini Chispas

¾ de taza de mini chispas de chocolate, congeladas
1 taza de crema espesa
1 cda. de extracto de vainilla
3 cdas. de azúcar en polvo

1. Coloca todos los ingredientes en el Sistema Quick Chef® Pro, equipado con la cuchilla.
2. Gira la manija por aproximadamente 90 segundos. Las cuchillas girarán con facilidad al principio, y después con más dificultad. El helado tendrá una consistencia suave y estará listo para comerlo.
3. Conserva en un recipiente Freezer Mates®. Al congelarlo tendrá una consistencia más firme.

Información Nutricional (por porción):

Calorías: 220 Grasa Total: 17g Grasa Saturada: 11g Colesterol: 40mg Carbohidratos: 17g Azúcar: 15g Fibra: 1g Proteína: 2g Sodio: 10mg Vitamina A: 8% Vitamina C: 0% Calcio: 2% Hierro: 0%

DEBES TENER



Sistema Quick Chef® Pro

OPCIONAL



Tazas para Medir Cucharas para Medir Espátula de Silicón Recipiente Freezer Mates® Cuchara para Helado



Porciones: 2 • Tamaño de la porción: ½ frittata



PREPARACIÓN: 3 minutos
COCCIÓN: 2 minutos 15 segundos

FRITTATA de Vegetales del Sudoeste

½ chile jalapeño, sin semillas*

1 cebolla pequeña, pelada y picada por la mitad

¼ de cda. de mezcla Simple Indulgence de Chipotle del Sudoeste

¼ de tomate mediano o ¼ de taza de tomates cereza

3 huevos grandes

2 cdas. de agua

½ taza de queso pepper jack, rallado

1. Coloca el jalapeño, cebolla y mezcla Simple Indulgence en el Sistema Quick Chef® Pro, equipado con la cuchilla. Tapa y gira la manija para picar.
2. Agrega el tomate al Sistema Quick Chef® Pro, tapa y gira la manija para picar gruesamente.
3. Reemplaza la cuchilla con el aspa mezcladora. Agrega huevos y agua, tapa y gira la manija para combinar. Vierte la mezcla en el Desayuno Fácil y rocía con queso.
4. Lleva al microondas, en potencia alta, por 2 minutos y 15 segundos. Si lo deseas, sirve con más queso y tomates.

*Si lo deseas, deja algunas semillas para que sea más picosa.

Información Nutricional (por porción):

Calorías: 220 Grasa Total: 16g Grasa Saturada: 7g Colesterol: 305mg Carbohidratos:

5g Azúcar: 2g Fibra: 1g Proteína: 16g Sodio: 530mg Vitamina A: 15% Vitamina C: 8%

Calcio: 25% Hierro: 10%

DEBES TENER



Sistema Quick Chef®
Pro



Chipotle del
Sudoeste



Desayuno Fácil

OPCIONAL



Tazas para
Medir



Cucharas para
Medir



Espátula de
Silicón



PREPARACIÓN:
5 minutos

Porciones: 8 • Tamaño de la porción: ¼ de taza

Simplemente SALSAS

- 1 cebolla mediana, pelada y en cuartos
- 2 dientes de ajo, pelados
- ¼ de taza de cilantro
- 1 chile jalapeño, sin semillas*
- ½ lima, exprimida con el Rallador Exprimidor Zest 'N Press®
- lata de 15 oz./425 g de tomate en trozos sin sal
- 1 cda. de mezcla Simple Indulgence de Chipotle del Sudoeste

1. Coloca cebolla, ajo, cilantro y jalapeño en la base del Sistema Quick Chef® Pro, equipado con la cuchilla. Tapa y gira la manija para picar finamente.
2. Agrega el resto de los ingredientes, tapa y gira la manija para procesar hasta alcanzar la consistencia que desees.

*Si lo deseas, deja algunas semillas para que sea más picosa.

Información Nutricional (por porción):

Calorías: 25 Grasa Total: 0g Grasa Saturada: 0g Colesterol: 0mg Carbohidratos: 5g
Azúcar: 2g Fibra: 1g Proteína: 1g Sodio: 320mg Vitamina A: 6% Vitamina C: 20%
Calcio: 2% Hierro: 2%

DEBES TENER



Sistema Quick Chef® Pro



Chipotle del Sudoeste

OPCIONAL



Tazas para Medir



Cucharas para Medir



Espátula de Silicón



Abrelatas



Zest 'N Press®

DEBES TENER



Sistema Quick Chef® Pro

OPCIONAL



Tazas para Medir



Cucharas para Medir



Espátula de Silicón



Abrelatas



Zest 'N Press®



PREPARACIÓN:
5 minutos

Porciones: 8 • Tamaño de la porción: ¼ de taza

SALSAS de Piña

- ½ cebolla pequeña, pelada y en cuartos
- 1 chile jalapeño, sin semillas*
- ¼ de taza de cilantro
- lata de 20 oz./570 g de piña en trozos, sin líquido
- ⅛ de cda. de sal kosher gruesa
- ½ lima, exprimida con el Rallador Exprimidor Zest 'N Press®

1. Coloca cebolla, jalapeño y cilantro en la base del Sistema Quick Chef® Pro, equipado con la cuchilla. Tapa y gira la manija para procesar, hasta picar finamente.
2. Agrega la piña, tapa y gira la manija para procesar hasta alcanzar la consistencia que desees.
3. Vierte la salsa en la cesta para drenar el exceso de jugo.
4. Vuelve a verter la salsa en la base del Sistema Quick Chef® Pro, equipado con el aspa mezcladora, agrega sal y jugo de lima, tapa y gira la manija para combinar. Sirve con chips de tortilla o sobre pollo.

*Si lo deseas, deja algunas semillas para que sea más picosa.

Información Nutricional (por porción):

Calorías: 45 Grasa Total: 0g Grasa Saturada: 0g Colesterol: 0mg Carbohidratos: 12g Azúcar: 10g Fibra: 1g
Proteína: 0g Sodio: 30mg Vitamina A: 2% Vitamina C: 15% Calcio: 2% Hierro: 2%



5 minutos

PREPARACIÓN:
5 minutos

Porciones: 8 • Tamaño de la porción: ¼ de taza

SALSA de Fresas

- ½ pepino mediano, sin semillas y cortado en trozos de 1"/2.5 cm
- ½ lb./225 g de fresas, sin el tallo
- 1 cda. de miel
- ½ lima, exprimida con el Rallador Exprimidor Zest 'N Press®
- ½ cdta. de Mezcla Simple Indulgence de Canela y Vainilla

1. Coloca pepino y fresas en el Sistema Quick Chef® Pro, equipado con la cuchilla. Tapa y gira la manija para cortar gruesamente.
2. Si lo deseas, drena el exceso de líquido usando la cesta.
3. Reemplaza la cuchilla con la paleta mezcladora.
4. Vuelve a llevar la mezcla de pepino y fresas a la base, agrega el resto de los ingredientes, tapa y gira la manija para combinarlos bien. Sirve con chips de tortilla o sobre pollo.

Información Nutricional (por porción):

Calorías: 20 Grasa Total: 0g Grasa Saturada: 0g Colesterol: 0mg Carbohidratos: 5g
Azúcar: 4g Fibra: 1g Proteína: 0g Sodio: 0mg Vitamina A: 0% Vitamina C: 30% Calcio:
2% Hierro: 2%

DEBES TENER



Sistema Quick Chef®
Pro



Canela y Vainilla

OPCIONAL



Cucharas para
Medir



Espátula de
Silicón



Zest 'N Press®



7 minutos

PREPARACIÓN:
7 minutos

Porciones: 8 • Tamaño de la porción: ½ taza

SALSA de Mango

- ½ pimiento morrón rojo mediano, sin semillas y en cuartos
- ½ pimiento morrón verde mediano, sin semillas y en cuartos
- 1 chile jalapeño, sin semillas*
- ½ cebolla roja pequeña, pelada y picada por la mitad
- ¼ de taza de cilantro
- 2 mangos, pelados y sin la semilla
- 1 lima, exprimida usando el Rallador Exprimidor Zest 'N Press®
- ½ cda. de Mezcla Simple Indulgence de Chipotle del Sudoeste

1. Combina pimientos, cebolla y cilantro en la base del Sistema Quick Chef® Pro, equipado con la cuchilla. Tapa y gira la manija para picar finamente.
2. Agrega el resto de los ingredientes, tapa y gira la manija para procesar hasta alcanzar la consistencia que desees.

*Si lo deseas, deja algunas semillas para que sea más picosa.

Información Nutricional (por porción):

Calorías: 60 Grasa Total: 0g Grasa Saturada: 0g Colesterol: 0mg Carbohidratos: 15g Azúcar:
12g Fibra: 2g Proteína: 1g Sodio: 110mg Vitamina A: 25% Vitamina C: 80% Calcio: 2%
Hierro: 2%

DEBES TENER



Sistema Quick Chef®
Pro



Chipotle del
Sudoeste

OPCIONAL



Tazas para
Medir



Cucharas para
Medir



Zest 'N Press®

fecha tu
fiesta

Tupperware®