

Recetas

CLARAS DE HUEVO

- Bate hasta 4 claras de huevo a la vez.
- Toma batirlas alrededor de 25 segundos, dependiendo del tamaño de los huevos.

MERENGUE

Rinde: 1 Tarta

Tiempo de Preparación: 5 minutos

Ingredientes

¼ cucharadita de crema tártara

2 claras de huevos, temperatura ambiente

4 cucharadas de azúcar

1. Añade la crema tártara a las claras de huevo.
2. Mezcla hasta formar picos suaves.
3. Mezcla con las 4 cucharadas de azúcar, hasta que las claras de huevo estén brillantes y firmes.

Consejo: Añade el azúcar al comienzo del proceso de batir para que logres un resultado más firme en la textura del merengue.



Recetas

CREMA BATIDA

Rinde: 24

Tiempo de Preparación: 5 minutos

Ingredientes

1½ taza de crema para batir espesa

1½ cucharadita de extracto de vainilla

1 cucharada más 1½ cucharadita de azúcar en polvo

1. Coloca la crema para batir espesa en la Batidora Whip 'N Prep™ y bate.
2. Añade el extracto de vainilla y el azúcar en polvo.
3. Continúa batiendo la crema hasta que sientas alguna resistencia, indicando que has logrado una crema “Chantilly”.



Recetas

MAYONESA CON AJO

Rinde: 6

Tiempo de Preparación: 5 minutos

Ingredientes

3 dientes de ajo, machacados

1 yema de huevo

¼ cucharadita de sal marina

1½ cucharadita de vinagre de vino blanco

½ taza más 2 cucharadas de aceite de oliva

1. Coloca el ajo, la yema de huevo y el vinagre en la Batidora Whip 'N Prep™ y bate hasta que se mezclen los ingredientes.
2. Mientras rotas el asa, vierte el aceite en el embudo del asa. Continúa batiendo hasta que todo el aceite se mezcle con la mayonesa y tengas una consistencia espesa, y una salsa brillante.



Recetas

QUICHE DE ESPINACA Y POLLO

Rinde: 6

Tiempo de Preparación: 5 – 10 minutos

Tiempo Total: 1 hora

Ingredientes

- ¼ + ¾ taza de queso picado “cheddar”, dividido
- corteza de 9”, sin hornear, para tarta
- 1 taza de pollo cocido, picado
- ½ taza de espinaca picada y congelada (descongelar y secar)
- ¼ taza de cebolla, picada finamente
- 2 huevos
- ¾ taza de leche
- ¾ taza de mayonesa con ajo (ver receta)
- ¼ cucharadita de sal
- ⅛ cucharadita de pimienta

1. Precalienta el horno a 350°F/176°C.
2. Espolvorea ¼ taza de queso en la cubierta del pastel.
3. En un Tazón Thatsa®, combina el pollo, la espinaca, la cebolla, y el queso restante, y vierte sobre la corteza.
4. En la Batidora Whip 'N Prep™, añade los huevos, la leche, la mayonesa, la sal, y la pimienta y bátelos hasta que se mezclen. Vierte sobre la mezcla de pollo.
5. Coloca en el horno, de 40 a 45 minutos, o hasta que cuando insertes un palillo de dientes, éste salga limpio. Espera 15 minutos antes de servir.



Recetas

MOUSSE DE CHOCOLATE FÁCIL

Rinde: 6- 8

Tiempo de Preparación: 20 minutos

Ingredientes

13 oz. de chocolate amargo o semidulce, picado

2 cucharadas de mantequilla sin sal

2 yemas grandes de huevo

1½ tazas de crema espesa

2 cucharadas de azúcar en polvo

1 cucharadita de extracto de vainilla



1. En la Cacerola de 3 Ctos./3 L, de las Ollas Apilables TupperWave®, combina el chocolate picado y la mantequilla. Calienta en el microondas, aproximadamente 35 segundos o hasta que se derrita; luego mezcla usando la Espátula de Silicón para Salsas.
2. Añade el chocolate derretido y las yemas de huevo en la Batidora Whip 'N Prep™, y bátelo hasta que comience a espesarse. Transfiere la mezcla de regreso a la Cacerola TupperWave® y colócala en el congelador por 10 minutos.
3. Añade la crema espesa en la Batidora Whip 'N Prep™ y bate hasta que espese.
4. Añade el azúcar y la vainilla a la crema batida, y bate hasta que la crema comience a formar picos firmes.
5. Usando la Espátula de Silicón para Salsas, echa cuidadosamente la mezcla de crema batida en el chocolate frío.
6. Sirve con frambuesas frescas en los Vasos Tupperware® Impressions de 11 onzas/330 mL o en las Tacitas para Meriendas Tupperware®.

Recetas

ADEREZO RANCH DE GRANO DE PIMIENTA NEGRO

Rinde: 10 (2 cucharadas)

Tiempo de Preparación: 5 minutos

Ingredientes

- 1 yema de huevo
- ½ cucharada de agua
- ½ cucharada de jugo de limón exprimido
- ½ cucharadita de mostaza Dijon o seca
- 4 cucharadas de mantequilla en leche
- 2 cucharadas de queso parmesano, rallado
- 2 cucharaditas de pasta de anchoas
- 1 diente de ajo, picado
- ½ cucharada de grano de pimienta negro
- ¾ taza de aceite de canola



1. Coloca todos los ingredientes, excepto el aceite de canola en la Batidora Whip 'N Prep™ y bate hasta que se mezclen.
2. Suavemente, añade el aceite canola por el embudo del asa, mientras giras el asa.
3. Continúa batiendo hasta que la mezcla se espese y pueda mantener picos suaves.
4. Sirve en ensalada mixta, en una pasta de ensalada fría, o como una crema para vegetales.

Recetas

Panqueques de Crema Agria con Fresas

Rinde: 4 – 5 (2 pancakes por servicio)

Tiempo de Preparación: 5 minutos

Tiempo Total: 18 minutos

Ingredientes

¼ taza de leche

¼ taza de crema agria

2 cucharadas de mantequilla derretida

1 huevo

¾ taza de harina

1½ cucharada de azúcar

½ cucharada de polvo para hornear

¼ cucharadita de sal

8 fresas grandes, con los tallos removidos y en pedazos

1. Coloca la leche, la crema agria y el huevo en la Batidora Whip 'N Prep™ y bátelos hasta que se mezclen.
2. Añade harina, azúcar, polvo para hornear y sal a la mezcla, y continúa batiendo hasta que estén bien mezclados.
3. Precalienta el Sartén Chef Series™ de 11"/28 cm y Acero Inoxidable, a temperatura Mediana.
4. Una vez caliente, coloca aceite de oliva en un papel toalla y pásalo en el Sartén.
5. Permite que caliente por 1 minuto y vierte como ¼ taza de la mezcla en la superficie caliente.
6. Coloca pedacitos de fresas arriba para que se hundan en la mezcla.
7. Usando la Espátula Tupperware® para Preparar, voltéala después de 2 minutos o cuando la mezcla comience a burbujear.
Cocina por otro minuto o hasta que se torne dorada.
8. Transfiere al Plato para Almuerzo recalentable en el Microondas y rocíale jarabe dulce o espolvorea con azúcar para decorar.

