

Recetario de Cocina

Record.



Índice

Encuentra más recetas y productos
en www.recordhome.mx

Entradas

Tostadas de pulpo adobado	7
Paté de camarón	9
Sandwich de queso	11
Brochetas de camarón	13
Ensalada de pollo	15

Sopas

Crema de brócoli	19
Sopa de tomate y albahaca	21

Plato fuerte

Pollo en salsa de mango	25
Spaguetti con albóndigas	27
Carne asada con chimichurri	29

Postres

Panquecitos de chocolate y café	33
Pan francés de plátano	35
Pancake de fresas	37
Galletas de avena y camote	39
Mousse de café	41

Jugos y batidos

Batido cremoso de plátano	45
Jugo verde	47
Jugo de naranja y zanahoria	49





Entradas



Tostadas de pulpo adobado



6 tostadas



Parrilla electrica Record

Ingredientes

- 2 tazas de pulpo cortados al tamaño de tu preferencia
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de puré de tomate
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de ajo finamente picado
- 7 cucharadas de salsa picante
- 2 pizcas de sal
- 2 piezas de aguacate molido
- 1/2 taza de mayonesa
- 1 taza de lechuga finamente cortada
- 1/2 taza de arúgula
- 6 piezas de tostadas

Preparación

1. Corta el pulpo en pedazos del largo que desees, mézclalo con el aceite, el puré de tomate, la paprika, el ajo, la salsa picante y la sal.
2. Calienta a la parrilla, sella el pulpo por 5 minutos y reserva
3. Agrega suficiente aguacate sobre cada tostada, añade lechuga, arúgula y el pulpo, acompaña con mayonesa al gusto.



Paté de camarón



6 porciones



Licadora Record

Ingredientes

- 1 lata de media crema
- 1/2 taza de leche
- 1 paquete de queso crema
- 4 cucharadas de mayonesa
- 1 lata de pimiento morrón, sin el líquido
- 500 gramos de camarón limpio
- 2 cucharadas de chile chipotle molido
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 2 cucharadas de hojuelas de chile
- Galletas saladas para acompañar

Preparación

1. Licúa la media crema, leche, queso crema, mayonesa, pimiento morrón, camarones, chiles y el consomé.
2. Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y refrigera 30 minutos.
3. Sirve con galletas o totopos y decora con las hojuelas de chile.



Sandwich de queso



1 porción



Sandwichera Record

Ingredientes

- 2 rebanadas de pan de molde
- 2 rebanadas de jamón
- 3 rebanadas de queso gouda
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de mantequilla

Preparación

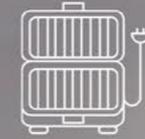
1. Enciende tu sandwichera Record y precalienta mientras preparas los ingredientes.
2. Unta mantequilla en las partes exteriores de las rebanadas de pan (las que van a tocar la sandwichera Record).
3. Unta mayonesa en las partes interiores de las rebanadas de pan.
4. Coloca las rebanadas de queso y jamón entre los dos panes.
5. Coloca el sandwich en la sandwichera y cierra la tapadera.
6. Retira en 1 minuto o hasta que logres el dorado deseado.



Brochetas de camarón



4 porciones



Parrilla electrica Record

Ingredientes

- Palitos de madera
- 1/2 kg de camarones
- 1 pimiento naranja
- 1 pimiento amarillo
- 1 cebolla morada
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharadita de paprika o pimienta de cayena y sal al gusto.

Salsa:

- 1/2 cucharada de aceite de oliva
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1/2 cucharadita de jengibre
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 taza de cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Precalienta tu parrilla eléctrica Record.
2. Sumerge los palitos de madera en agua temperatura ambiente durante 15 minutos.
3. Pica las verduras y el aguacate en piezas grandes para las brochetas
4. Pela y limpia los camarones (elimina cabeza y cola) y condimenta con el ajo, pimienta de cayena, sal y pimienta.
5. Arma las brochetas con los pimientos, los camarones y la cebolla.
6. Coloca aceite de oliva en la parrilla.
7. Coloca las brochetas en la parrilla durante 10 minutos, gira las brochetas y déjalas otros 10 minutos.
8. Para la salsa de cilantro mezcla todos los ingredientes indicados y sazona al gusto.
9. Baña las brochetas con la salsa de cilantro.

Ensalada de pollo



4 porciones



Licudora Record



Parrilla electrica Record

Ingredientes

Ensalada:

- 2 calabacitas en rebanadas
- 2 pechugas de pollo cortadas en tiras
- 2 tazas de espinacas
- 2 tazas de lechuga mixtas
- 1 aguacate cortado en cuadritos
- 1/2 jitomate en cuartos

Aderezo:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de mayonesa
- Ralladura de dos limones
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de pimienta negra
- 1/2 cucharada de sal
- 1/4 de taza de queso parmesano rallado
- 1 cucharadita de azúcar

Preparación

1. Licua todos los ingredientes del aderezo hasta obtener una mezcla homogénea.
2. En tu parrilla Record, asa las pechugas de pollo y las calabacitas. Una vez asadas, pásalas a un plato, agrega aceite de oliva y déjalo enfriar.
3. En un tazón grande, coloca las espinacas, la lechuga y el jitomate cortado en trozos pequeños. Asegúrate de mezclarlo bien.
4. Sirve la ensalada en 4 platos y agrega la pechuga de pollo, calabaza y aguacate picados.
5. Vierte el aderezo sobre la ensalada y mezcla.



Sopas



Crema de brócoli



4 porciones



Licuidora Record

Ingredientes

- 5 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla finamente picada
- 1 tallo de apio picado
- 3 tazas de caldo de pollo
- 700 gr de brócoli
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 2 tazas de leche
- Sal y pimienta al gusto
- Crema
- Pan tostado para acompañar

Preparación

1. En una olla, derrite 2 cucharadas de mantequilla en una olla a fuego medio y sofríe la cebolla y el apio.
2. Agrega el brócoli y el caldo de pollo. Coloca la tapadera y deja reposar durante 10 minutos.
3. Vierte los ingredientes de la olla en tu licuadora Recod, licua y regresa los ingredientes a la olla.
4. En otra olla, derrite 3 cucharadas de mantequilla a fuego medio.
5. Agrega la harina y la leche y deja reposar hasta que la mezcla sea espesa y burbujee.
6. Vierte esta mezcla dentro de la olla con el licuado de brócoli y sazona con sal y pimienta.
7. Decora con crema y acompaña con pan tostado.



Sopa de tomate y albahaca



4 porciones



Batidora de
inmersión Record



Horno
eléctrico Record

Ingredientes

- 2 tazas de tomate cherry
- 3 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal y pimienta
- 2 dientes de ajo molidos
- 1/2 cebolla blanca en rodajas
- 3 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de jitomates rebanados
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de albahaca finamente picada
- 200 grs. de queso parmesano desmoronado.

Preparación

1. Precalienta tu horno eléctrico Record a 200° C. Sobre la bandeja para hornear de tu horno, coloca los tomates cherry en una hoja de hornear y vierte sobre ellos 1 1/2 cucharaditas de aceite de oliva junto con la sal y la pimienta. Introduce la bandeja para hornear en el horno por 20 minutos o hasta que los tomates estén rostizados.
2. En una olla grande, rocea lo que quedó del aceite de oliva y coloca en fuego medio alto. Agrega ajo y cebolla y sofríe de 4 a 6 minutos o hasta que la cebolla esté traslúcida. Agrega los tomates rostizados, caldo de pollo, jitomates en rebanadas, sal de ajo, ajo en polvo, pimienta negra y la albahaca. Deja que hierva y ajusta el fuego a llama baja. Tapa la olla y deja hervir durante 20 minutos.
3. Usa tu batidora de inmersión Record para licuar la mezcla hasta que tenga la consistencia que deseas. Vierte la sopa en un platón, agrega el queso parmesano desmoronado y decora con hojas de albahaca y chorritos de aceite de oliva.



Plato fuerte





Pollo en salsa de mango



4 porciones



Licadora Record

Ingredientes

- 4 pechugas de pollo deshuesadas
- 1/4 de taza de pimiento morrón verde sin rabo ni semillas y partido en cuadritos
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/2 taza de caldo de pollo bajo en sodio
- 2 mangos pelados y deshuesados para uso dividido
- 1 naranja partida a la mitad
- 1 cucharada de raíz de jengibre fresca
- 2 cucharadas de chile rojo

Preparación

1. En un sartén grande sofríe el pollo por ambos lados con dos cucharadas de aceite de oliva. Sazona con sal, pimienta y paprika. Retira el sartén del fuego.
2. Para preparar la salsa, vierte el consomé de pollo, un mango en trozos, el jugo de la naranja y el jengibre en el vaso de la licuadora y cierra bien la tapa.
3. Selecciona la velocidad baja para lograr la consistencia de una salsa.
4. Vierte 2 cucharadas de aceite de oliva, fríe los pimientos por 3 minutos, agrega la salsa junto con el pimiento. Hierva a fuego lento de 5 a 8 minutos yazona con hojuelas de chile.
5. Corta el otro mango en cubitos pequeños, agrégalos a la salsa y retira del fuego.
6. Vierte la salsa sobre el pollo y acompaña con arroz blanco.



Espagueti con albóndigas



4 porciones



Olla de cocción
lenta Record



Licuada Record

Ingredientes

Albóndigas:

- ½ kg de carne de res molida
- 1/4 de taza de pan molido
- 1/4 de taza de queso parmesano fresco
- 1/4 de taza de albahaca fresca picada
- 1 huevo batido
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de sal de grano
- 1/2 cucharada de chile de árbol en polvo

Salsa:

- 2 tazas de tomates machacados
- 1/2 cebolla blanca finamente picada
- 2 cucharadas de orégano seco
- 1 diente de ajo
- Sal en grano
- Pimienta negra
- Chile de árbol en polvo
- 1 taza de caldo de pollo
- 200 gramos de espagueti (una bolsa aprox)
- Queso parmesano rallado para decorar
- Albahaca fresca picada para decoración.

Preparación

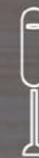
1. Para las albóndigas, en un plato hondo grande mezcla la carne de res molida, pan molido, queso parmesano, albahaca, huevo, sal y el chile en polvo.
2. Haz aproximadamente 16 albóndigas y colócalas al fondo de la olla de cocción lenta.
3. En otro plato hondo, mezcla los tomates, cebolla, orégano y ajo. Sazonar con sal, pimienta y una pizca de chile de árbol en polvo.
4. Vierte la salsa sobre las albóndigas, tapa la olla de cocción lenta y cocina a temperatura alta durante 3 horas o a temperatura baja por 6 horas, hasta que las albóndigas estén completamente cocidas.
5. Durante la última hora de hervor, agrega el caldo de pollo y el spagueti a la olla de cocción lento. Puedes quebrar el espagueti a la mitad para que quepa fácilmente en la olla.
6. Vuelve a colocar la tapa para esa última hora de cocción. Sirve y decora con parmesano y albahaca.



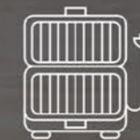
Carne asada con chimichurri



5 porciones



Batidora de inmersión Record



Parrilla electrica Record

Ingredientes

Carne marinada:

- 2/3 taza de aceite de oliva
- 1/2 taza de jugo de naranja fresco
- 1/3 taza de jugo de limón fresco
- 1/4 taza de salsa de soya
- 1/4 taza de salsa inglesa
- 3 cucharadas de sidra de manzana o vinagre de vino tinto
- 4 dientes de ajo picados
- 1/2 kilo de arrachera
- Sal y pimienta al gusto

Salsa chimichurri:

- 1 taza de perejil fresco
- 1 taza de cilantro fresco
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1/2 cebolla, cortada en cubitos
- 3 dientes de ajo
- 3 cucharadas de jugo de limón fresco
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta

Preparación

1. Bate todos los ingredientes juntos y vierte la mezcla en una bolsa sellable grande.
2. Coloca la arrachera en la bolsa con la mezcla, asegúrate de impregnar toda la carne y deja marinar en el refrigerador durante toda la noche.
3. Retira la carne de la bolsa y sazona con sal y pimienta.
4. Cocina a la parrilla hasta que esté bien cocido y deja reposar aproximadamente 5 minutos antes de cortar.
5. Agrega todos los ingredientes de la salsa chimichurri en un vaso de tu batidora de inmersión Record y mezcla hasta que la mezcla sea uniforme.
6. Cubre la arrachera con la salsa y está listo para degustar.
7. Puedes acompañar con chiles toreados.



Postres



Panquecitos de chocolate y café



12 piezas



Batidora Record



Horno eléctrico Record

Ingredientes

- 3 huevos
- 130 gramos de azúcar
- 100 ml. de aceite
- 50 ml. de leche
- 200 gramos de harina
- 70 g. de cocoa en polvo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- Ralladura de media naranja
- 2 cucharadas de café soluble
- 1 pizca de sal

Preparación

1. Bate los 3 huevos en tu batidora Record a velocidad media hasta que esponjen. Agrega el azúcar y vuelve a batir hasta que los ingredientes se integren completamente.
2. Vierte el aceite y la leche mientras la batidora sigue trabajando. Agrega la harina, el cacao, la ralladura de naranja, el café y la pizca de sal. Sigue mezclando por dos minutos o hasta que todos los ingredientes se integren por completo y no tenga grumos.
3. Vierte la mezcla en un molde de 12 panquecitos con capacillos (papel molde para panquecitos). Llena 3/4 partes de cada capacillo y hornea a 180° C por 20 minutos.
4. Retira del horno y deja enfriar por completo.

Pan francés de plátano



6 piezas



Batidora de Inmersión
Record



Horno
eléctrico Record

Ingredientes

- 1/2 taza de mantequilla
- 2/3 taza de azúcar morena
- 1/2 taza de crema batida
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 3 plátanos grandes
- 12 rebanadas de pan
- 1 1/2 taza de leche
- 3 huevos
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de nuez en trozos

Preparación

1. En un sartén pequeño, derrite la mantequilla. Una vez derretida, coloca en un refractario y agrega azúcar, crema batida, canela y pimienta. Bate la mezcla y agrega las rodajas de plátano.
2. Transfiere la mezcla a la bandeja para hornear de tu horno eléctrico Record y coloca las rebanadas de pan encima.
3. Coloca los ingredientes restantes en el vaso de tu multiprático Record y procesa hasta lograr una mezcla homogénea.
4. Vierte la mezcla sobre el pan, cubre con plástico y refrigéralo 20 minutos.
5. Precalienta el horno a 180° C mientras retiras el pan francés del refrigerador y del plástico.
6. Hornea de 30 a 45 minutos hasta que puedas insertar un cuchillo y salga limpio.
7. Deja reposar de 5 a 10 minutos y voltear para servir. Agrega con nuez y miel para un toque más dulce.

Tip Record

Para confirmar que tu postre esté horneado, inserta un palillo de madera en el centro del postre y si sale limpio ya está listo para disfrutar.



Pancake de fresas



2 piezas grandes



Licadora Record

Ingredientes

- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 huevos
- 3/4 de taza de leche entera
- 3/4 de taza de harina común
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar moscada
- Azúcar glass
- Cáscara de limón
- Miel de maple
- Fresas

Preparación

1. Coloca la mantequilla en un sartén grande a fuego bajo hasta que se derrita.
2. En tu licadora Record, licua los huevos, leche, harina y azúcar moscada hasta que se genere una mezcla homogénea.
3. Vierte la mezcla en el sartén previamente preparado.
4. Sube la llama a fuego medio y tapa el sartén, déjalo entre 16 y 18 minutos hasta que el pancake se esponje y se dore ligeramente.
5. Espolvorea azúcar glass y coloca las fresas, la cáscara de limón y la miel de maple encima para servir.

Galletas de avena y camote



10 piezas



Batidora de Inmersión
Record



Horno
eléctrico Record

Ingredientes

Consumirse el día de su elaboración

- 1/2 camote naranja
- 3/4 de taza de avena en hojuelas
- 2 cucharadas de miel de maple
- 1/4 cucharadas de extracto de vainilla
- 1/4 cucharadas de canela en polvo
- 1/8 cucharada de nuez moscada

Preparación

1. Precalienta el horno a 200° C.
2. Con un tenedor, crea hoyos en el camote, colócalo en una hoja para hornear y hornea por 40 minutos. Al terminar retíralo del horno y deja enfriar por 5 minutos.
3. Precalienta el horno a 170 °C.
4. Retira la piel del camote y coloca en el vaso de tu batidora de inmersión Record. Usa la batidora hasta lograr una consistencia cremosa.
5. Agrega las hojuelas de avena, la miel de maple, vainilla, especias y mezcla bien hasta lograr una pasta homogénea.
6. Crea bolitas de masa usando una cuchara como medida, colócalas en una nueva hoja para hornear asegurándote de que estén suficientemente separadas. Aplasta las bolitas con la palma de tu mano hasta que queden en forma de galleta.
7. Hornea por 15 minutos y deja enfriar de 10 a 15 minutos.

Mousse de café



4 porciones



Cafetera Record



Batidora manual Record

Ingredientes

- 3/4 taza de café espresso
- 3/4 taza de azúcar morena
- 6 g de gelatina sin sabor en polvo
- 500 ml crema para batir dulce

Preparación

1. Hidrata la gelatina sin sabor en una taza con el café expreso durante 5 minutos, antes de calentarlo.
2. Calienta el café expreso con la gelatina sin sabor en una olla pequeña, añade el azúcar y bate con la batidora manual hasta que se disuelva completamente.
3. Retira la mezcla del fuego y pásala a un recipiente para guardarla en el refrigerador hasta que se haya enfriado por completo.
4. Bate con tu batidora manual Record hasta que la crema tenga una textura firme y después añade lentamente la mezcla de café y gelatina batiendo. Esto va a lograr que la crema conserve su textura.
5. Refrigera al menos una hora antes de consumir.
6. Al servir, puedes colocar hojas de menta y ralladura de chocolate para decorar.



Jugos y batidos





Batido cremoso de plátano



1 porción



Licadora Record

Ingredientes

- 1 1/2 taza de leche
- 1 cucharada de helado de vainilla
- 2 plátanos cortados en rebanadas
- 1 pizca de canela
- 3 cucharadas de avena

Preparación

1. Vierte la leche, el helado de vainilla y los plátanos en la licuadora.
2. Hazla funcionar hasta tener una mezcla sin grumos.
3. Sirve en un vaso y espolvorea con canela y algunas rodajas de plátano.

Jugo verde



1 porción



Extractor de jugos Record

Ingredientes

- 1/2 pepino sin piel y cortado en rodajas
- 2 varas de apio
- 1/2 manzana verde
- 2 o 3 hojas verdes (puedes escoger entre espinacas, acelgas, lechuga, etc)
- Jugo de 1/2 limón

Preparación

1. Lava muy bien todas las verduras y córtalas en pedazos que quepan en tu extractor de jugos.
2. Inserta las verduras en el procesador.
3. Sirve en un vaso y exprime el limón.
4. Mezcla y disfrútalo.

Jugo de naranja y zanahoria



1 porción



Extractor de jugos
Record



Exprimidor de jugos
Record

Ingredientes

- 2 1/2 tazas de zanahoria partidas a la mitad
- 4 naranjas peladas sin semillas partidas a la mitad
- 2 tazas de cubos de hielo

Preparación

1. Vierte todos los ingredientes en tu licuadora Record y enciende.



De venta exclusiva en

