



SAMSUNG

HOTBLAST™

RECETARIO

PLATOSVCOPAS



SAMSUNG

Nunca había sido tan fácil cocinar

El nuevo Horno Microondas **Samsung HotBlast™** te ayuda a conquistar cualquier desafío culinario de forma rica y fácil.



HotBlast™ Cocina smart y logra el mejor sabor

El aire caliente sale a través de múltiples orificios directamente sobre los alimentos, haciendo que éstos se cocinen de forma homogénea, quedando crujientes por fuera y jugosos por dentro.



Slim Fry™ Disfruta de comidas fritas de forma sana

Con una sola gota de aceite y gracias a la combinación del grill y convección, la comida se cocina y fríe obteniendo resultados crujientes.



Fermentación Prepara masas frescas y yogurt en tu propia casa

Disfruta de masa fresca o yogurt saludable en cualquier momento del día, con nuestra avanzada tecnología de fermentación.



HOTBLAST™



Wide Grill

Dale un acabado perfecto a tus comidas

Permite cocinar alimentos de forma uniforme gracias a su cobertura de calor de hasta un 99%*, logrando comidas perfectamente doradas.

* Basado en pruebas internas en laboratorios Samsung.



Interior Cerámico

Más higiénico y fácil de limpiar

Previene hasta en un 99,9%* la proliferación de bacterias, lo que evita los malos olores. Además, es fácil de limpiar, no se raya ni decolora con el tiempo.

*Resultados probados por el Instituto Hohenstein de Alemania.



Comida saludable

Más de 10 menús predefinidos

Prepara tus comidas con ingredientes frescos, deliciosos y saludables para ti y tu familia con **HotBlast™**. Desde quinoa hasta filetitos de salmón.



Contact center
800-726-7864

Con este producto hazte parte de

smartclub
EL MUNDO COMO LO QUIERES TÚ
www.samsungsmartclub.cl

CONTENIDOS

RECETAS SALUDABLES

PÁGINAS

10	POLLO ASADO EN SAL DE MAR Y FINAS HIERBAS
12	YOGURT CON ARÁNDANOS Y FRUTILLAS
14	GRANOLA
16	CHIPS DE ZAPALLO
18	PIZZA VEGANA
20	RATATOUILLE
22	LASAÑA DE BERENJENAS

COMIDA CHILENA

PÁGINAS

24	EMPANADAS DE PINO
26	PASTEL DE PAPAS
28	POROTOS GRANADOS
30	CANCATO DE SALMÓN
32	CARNE MECHADA
34	POLLO A LO POBRE
36	ALFAJOR DE MAICENA

PANES Y MASAS

PÁGINAS

38	QUEQUE DE ZANAHORIAS Y NUECES
40	MUFFIN DE ARÁNDANO SIN GUTEN
42	PAN INTEGRAL CON AVENA
44	QUICHE DE CHAMPIÑONES OSTRAS
46	PIZZA DE POLLO Y BBQ
48	CINNAMON ROLL

CARNES Y AVES

PÁGINAS

50	POLLO ESTOFADO SOBRE PAPAS
52	CERDO ASADO
54	POPCORN DE POLLO
56	CORTE AMERICANO CON CHIMICHURRI
58	POLLO ASADO EN SAL DE AJO
60	CHEESEBURGER
62	ROASTBEEF

PESCADOS Y MARISCOS

PÁGINAS

64	CAMARONES ASADOS AL AJILLO
66	MACHAS A LA PARMESANA
68	CHORITOS AL VINO BLANCO
70	ANILLOS DE CALAMAR APANADOS
72	CHUPE DE JAIBA O CENTOLLA
74	PAPILLOTE DE PESCADO

CELEBRANDO CON AMIGOS

PÁGINAS

76	PAPAS FRITAS DE CAMOTE
78	CAMEMBERT ASADO
80	ALITAS DE POLLO BBQ
82	PIZZA RÚSTICA
84	NACHOS CON QUESO
86	PROFITEROLES

TAPAS DE VERANO

PÁGINAS

88	TAPENADE DE ACEITUNAS ASADAS
90	ROLLITOS DE SALMÓN
92	ALBÓNDIGAS ASADAS EN SU SALSA
94	BRUSCHETTAS DE TOMATES ASADOS
96	ALMEJAS ASADAS EN SU JUGO
98	TAPAS DE SALMÓN AHUMADO
100	ROLLITOS DE BERENJENA

TRADICIONES DE LA ABUELA

PÁGINAS

102	KUCHEN DE MANZANAS ASADAS
104	ASADO ALEMÁN
106	SOPA DE CEBOLLA
108	ESTOFADO DE LA ABUELA
110	MENESTRÓN
112	POLLO ARVEJADO CON PAPAS FRITAS
114	PAN DE AJO

DULCE INVIERNO

PÁGINAS

116	TARTA DE FRUTOS SECOS
118	SMORES
120	PERAS ASADAS
122	CHOCOLATE CALIENTE
124	CROCANTE DE MANZANAS ASADAS
126	CRÈME BRÛLÉE
128	SOUFLÉ DE CHOCOLATE

FIESTAS DE FIN DE AÑO

PÁGINAS

130	ASADO DE CARNE
132	CHAMPIÑONES RELLENOS
134	PECHUGA DE PAVO RELLENA
136	CANELONNI DE PLATEADA AL JUGO
138	GALLETAS NAVIDEÑAS
140	CHEESECAKE

SAMSUNG



Nuevos refrigeradores Samsung

Twin Cooling Plus™

5 FORMAS DE DARTE EN EL GUSTO



Smart Conversion

Verdadera inteligencia en refrigeración

Ahora podrás disfrutar mucho más tu refrigerador porque el nuevo **Samsung Twin Cooling Plus** es el primero que se adapta a ti, ya que puedes controlar el congelador y el refrigerador de manera independiente logrando hasta 5 combinaciones distintas.

Descubre los beneficios de una refrigeración inteligente

La Tecnología **Twin Cooling Plus™** incorpora 2 evaporadores y 2 ventiladores, permitiendo un funcionamiento independiente entre sí.

-  **FRESCURA POR MÁS TIEMPO**
-  **NO MEZCLA OLORES**
-  **SMART CONVERSION**



5 modos de usar tu refrigerador Twin Cooling Plus™

DIARIO



CONGELADOR + REFRIGERADOR

ECONÓMICO



SÓLO REFRIGERADOR

VACACIONES



SÓLO CONGELADOR

FIESTA



REFRIGERADOR + REFRIGERADOR

MINIBAR



SÓLO REFRIGERADOR



*Los 5 modos sólo aplican a RT38K - RT43K - RT46K - RT53K

A top-down view of three pan-fried chicken breasts arranged vertically on a rustic wooden cutting board. The chicken is golden-brown and garnished with fresh rosemary. Surrounding the chicken are several small glass bowls containing ingredients: a bowl of dried herbs (possibly fennel seeds) at the top left, a bowl of mixed red and yellow peppercorns on the right, and a bowl of coarse white salt at the bottom left. Fresh rosemary sprigs are scattered around the board. The background is a dark, textured wooden surface.

RECETAS SALUDABLES

POLLO ASADO EN SAL DE MAR Y FINAS HIERBAS

PARA 2 personas

TIEMPO 20 min.

DIFICULTAD 

2 pechugas de pollo
1 cdta. de sal de mar
½ cdta. de estragón
½ cdta. de orégano
½ cdta. de eneldo
½ cdta. de ajo en polvo
1 ramita de romero fresco
Sal y pimienta

1. Aliñar las pechugas de pollo con las hierbas, ajo y sal por ambos lados.

2. Disponer en la rejilla baja, añadir romero fresco y cocinarlas en el Horno Microondas HotBlast en la función de Cocina Saludable 3-1.

Nota: Puedes poner un plato en la base de la rejilla, así será más fácil limpiar o utilizar los jugos que suelte la carne.



YOGURT CON ARÁNDANOS Y FRUTILLAS

PARA 5 - 6 personas

TIEMPO 7 hrs.

DIFICULTAD 

1 yogurt natural de 150grs.
500 cc. de leche
½ taza de arándanos
1 taza de frutillas picadas
Jugo de 1 limón
1 cdta. de vainilla
1-2 cdas. de tagatosa
1 taza de granola

1. En un bol apto para horno microondas disponer el yogurt y la leche a temperatura ambiente.

2. Revolver, tapar con papel alusa plast y llevar al Horno Microondas HotBlast. Seleccionar función Levaduras/Yogurt 2-2.

3. Cuando el yogurt esté listo y vayamos a servir: Moler la fruta junto al jugo del limón, la vainilla y la tagatosa. Repartir la mezcla en 5 o 6 vasos.

4. Distribuir el yogurt sobre la mezcla de fruta y llevar al refrigerador por 6 horas.

5. Servir con 2 cdas. de granola y decorar con fruta. La primera vez recomendamos utilizar fermento seco de bacterias para yogurt.

Nota: También puedes preparar yogurt en potes independientes que después puedes tapar y refrigerar.



GRANOLA

PARA 4 - 5 personas

TIEMPO 50 min.

DIFICULTAD 

1 taza de avena
½ taza de harina de
almendras, garbanzos,
quínoa o arroz
1 cda. de estevia o
tagatosa
1 cda. de semillas de
chía
1/4 de taza manzana
deshidratada
¼ taza de almendras
½ taza de agua
1 cda. de miel

- 1.** Derretir la miel a baño maría.
- 2.** Picar las almendras y la manzana.
- 3.** Juntar todos los ingredientes en un bol y agregar el agua poco a poco para que se unan los ingredientes.
- 4.** Esparcir en una fuente enmantequillada o de silicona y poner en el Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 150°C por 40 minutos o hasta que la mezcla se dore.



CHIPS DE ZAPALLO

PARA 3 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

200 grs. de zapallo
Sal y pimienta

1. Lavar el zapallo y con la ayuda de la mandolina laminar (fino).

2. Disponer las láminas sobre ambas rejillas, salpimentar a gusto y llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 120°C por 60 minutos. Dejar reposar 5 minutos antes de retirar.

3. Se pueden servir con variadas salsas.



PIZZA VEGANA

PARA 2 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

250 grs. de harina integral
150 grs. de harina blanca
300 cc. de agua
2 cdas. de aceite de oliva
1 cdta. de levadura seca
2 cdas. de salsa de tomates
2 papas
Jugo de 1 limón
Aceite de oliva
1 cdta. de ajo en polvo
(opcional)
½ zapallito italiano
1 taza de rúcula
¼ taza de arvejas
Orégano fresco
Sal y pimienta

1. Juntar en un bol las harinas, agua, aceite de oliva, levadura y una pizca de sal. Revolver bien e introducir al Horno Microondas HotBlast en función Levaduras/Yogurt 1-1 tapado con papel aluminio.

2. Dejar leudar y esperar 2 minutos antes de retirar la masa.

3. Cocer las papas enteras, luego pelarlas y dejarlas enfriar. Molerlas con la mixer agregando aceite de oliva, jugo de limón, sal y pimienta. Resultará una pasta pegajosa.

4. Estirar la masa, cubrir con la salsa de tomates y queso de papas. Distribuir los zapallitos italianos cortados en finas rodajas, las arvejas y el orégano.

5. Salpimentar a gusto

6. Llevar al horno microondas en función HotBlast Auto H2 sobre la repisa baja.

SAMSUNG



RATATOUILLE

PARA 4 personas

TIEMPO 25 min.

DIFICULTAD 

1 zapallo italiano
1 berenjena
4-5 tomates
1 diente ajo
1 cebolla
1 pimentón rojo
1 pimentón verde
1-2 cda. de aceite de
oliva
1 cda. de orégano
Sal y pimienta

- 1.** Lavar bien las berenjenas y los zapallitos. Cortar en rodajas.
- 2.** Pelar la cebolla y cortar al estilo juliana.
- 3.** Picar en trozos el diente de ajo y el tomate, los pimentones en tiras largas.
- 4.** Engrasar una fuente para horno microondas con un poco de aceite y colocar los ingredientes creando capas.
- 5.** Salpimentar a gusto, añadir el orégano y llevar al Horno Microondas HotBlast en función Combi Cb-2 600W a 180°C por 15 minutos.

Nota: Con la función Cb-2 utilizas la convección junto al microondas. De esta forma tus alimentos se cocinarán más rápido.



LASAÑA DE BERENJENAS

PARA 4 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

2 berenjenas
1 cebolla grande
4 tazas de tomate picado
1 cdta. de orégano
1 hoja de laurel
400 grs. de carne molida
tártara
½ cdta. de merkén
2 cdas. de aceite de oliva
½ taza de queso
parmesano rallado
Sal y pimienta

1. Cortar las berenjenas en rodajas de 1 cm. de grosor, espolvorearlas con sal y dejar reposar 5 minutos. Enjuagarlas y reservar.

2. Cortar la cebolla en cubitos y cocinar en una sartén con 1 cucharada de aceite de oliva y laurel. Luego agregar el tomate y el aceite de oliva restante. Saltear hasta que tome hervor y reservar.

3. Aliñar la carne molida con merkén, orégano y sal.

4. En una fuente cuadrada apta para horno microondas disponer la mezcla de tomates y cebolla, sobre ésta un 1/3 de la carne molida, cubrir con una capa de rodajas de berenjena y repetir. Finalmente disponer el queso rallado por encima.

5. Llevar la lasaña al Horno Microondas HotBlast, presionar el botón en función Combi, seleccionar Cb-2 en 600W a 180°C por 15 minutos. Luego cambiar a Combi Cb-1a 600W sobre rejilla baja por 5 minutos para dorar.

6. Dejar reposar 5 minutos y servir.

SAMSUNG



COMIDA CHILENA

EMPANADAS DE PINO

PARA 20 unidades

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

1 kg. de carne de vacuno picada
1 taza de caldo de vacuno
3 cebollas grandes o 4 medianas picadas en cubos pequeños
2 cdas. de harina
2 cdas. de ají de color, paprika o merkén
1/2 cdta. de comino
4 cdas. de aceite
20 aceitunas negras (opcional)
40 pasas (opcional)
5 huevos duros (opcional)
20 masas para empanadas
Sal y pimienta

- 1.** En una olla grande calentar el aceite y sofreír la carne hasta que se dore. Agregar el ají de color, la sal, la pimienta y el comino. Sofreír unos minutos más.
- 2.** Añadir el caldo y cocinar durante 30 minutos a fuego bajo, agregar las cebollas y subir a fuego medio hasta que la cebolla esté suave. Dejar enfriar y refrigerar.
- 3.** Rellenar cada masa con 2 cdas de pino, 1/4 de huevo duro, aceituna y pasas. Cerrar untando con leche el borde, presionar firmemente y hacer los dobleces.
- 4.** Pincelar con un batido de huevo y agua antes de llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 200°C por 20 minutos sobre la rejilla baja. Hornear 6 empanadas a la vez.
- 5.** Servir calientes.

Nota: Recomendamos hacer el pino un día antes.

Para recalentar, utilizar horno microondas en función HotBlast a 180°C por 10 minutos.

SAMSUNG



PASTEL DE PAPAS

PARA 4 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

1 cebolla grande picada en cubos pequeños
500 grs. de carne molida
1 cda. de aceite
1 pizca de merkén
6 papas medianas peladas en cubos
1 cda. de mantequilla
1/2 taza de leche tibia
2 huevos duros
Azúcar para dorar
Presas de pollo asado o cocido (opcional)
Pasas remojadas en agua hirviendo por 10 minutos (opcional)
Sal y pimienta

1. Colocar las papas en una olla y cubrir con abundante agua fría, agregar la sal, tapar y cocinar sobre fuego medio-alto. Una vez que suelte el hervor, bajar a fuego a medio y cocinar por 10 a 15 minutos hasta que las papas estén completamente cocidas y se atraviesen fácilmente con un tenedor.

2. En una sartén grande calentar a fuego medio 1 cda. de aceite, agregar la cebolla y cocinar revolviendo hasta que esté translúcida. Incorporar la carne y dejar cocinar por 2 a 3 minutos sin moverla para que se dore, revolver y seguir cocinando. Agregar sal, pimienta y merkén a gusto.

2. Colar las papas y devolverlas a la olla. Molerlas, agregar la mantequilla y la mitad de la leche tibia. Dejar reposar tapado unos minutos. Revolver bien y añadir la sal a gusto, luego agregar más leche hasta que se forme el puré. En una fuente que pueda ir al horno armar el pastel colocando primero el pino de carne, encima distribuir ordenadamente el pollo (opcional), las pasas (opcional) y el huevo duro. Luego colocar el puré y extender hasta cubrir completamente. Espolvorear con azúcar granulada.

3. Llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast Auto H9, (Pastel de carne) sobre la rejilla baja. Dejar reposar 5 minutos antes de retirar y servir.

SAMSUNG



POROTOS GRANADOS

PARA 7 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

4 cdas. de aceite
1 cebolla mediana cortada
en cuadritos
1 cdta. de ají de color
1 cdta. de orégano
1 ½ kg. de porotos
granados frescos
2 lt. de agua caliente
1 tableta de caldo de
verduras
8 hojas de albahaca
cortadas finamente
½ kg. de zapallo pelado y
cortado en cubos
3 a 4 choclos grandes
rallados o molidos

1. Juntar todos los ingredientes en una asadera con tapa de vidrio, revolver bien y tapar.

2. Llevar al Horno Microondas HotBlast en modo Combi Cb-2 en 600W, a 180°C por 50 minutos.



CANCATO DE SALMÓN

PARA 3 personas

TIEMPO 40 min.

DIFICULTAD 

1 filete de salmón sin piel
3 longanizas
3 tomates
120 grs. de queso
mantecoso
1 limón
Orégano
Sal y pimienta

1. Cortar el tomate y la longaniza en rodajas. Porcionar el salmón en 3, condimentar con sal, pimienta y jugo de limón.

2. Agregar una capa de tomate y longaniza, cubrir con queso mantecoso y espolvorear el orégano.

3. Disponer sobre el plato dorador del Horno Microondas HotBlast previamente enmantequillado, llevar al horno microondas sobre la rejilla baja en función HotBlast a 200°C por 12 a 15 minutos dependiendo del grosor del salmón. Dejar reposar 2 minutos antes de retirar y servir.

Nota: Para sellar bien los sabores del cancato puedes preparar cada porción de salmón envuelta en papel aluminio o papel mantequilla, para que se cocinen en su jugo.



CARNE MECHADA

PARA 4 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

2 kg. de plateada
1 cebolla
2 zanahorias
2 dientes de ajo
2 tazas de vino tinto
1 rama pequeña de romero
1 taza de champiñones en cuartos
Sal y pimienta

- 1.** Condimentar la carne con sal y pimienta, agregar el vino y dejar marinar durante 2 horas (o idealmente de un día para otro).
- 2.** Cortar la cebolla, las zanahorias y el ajo en julianas, disponerlos en una fuente para horno junto a los champiñones. Agregar el aceite y añadir la carne junto al líquido.
- 3.** Tapar con papel aluminio y llevar al horno microondas en función HotBlast a 160°C por 2 horas, volteando la carne cada 30 minutos. Luego retirar el papel y utilizar en función Grill por 10 minutos para dorar.
- 4.** Dejar reposar en el horno microondas 10 minutos antes de retirar y cortar.

SAMSUNG



POLLO A LO POBRE

PARA 2 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

2 presas de pollo (se recomienda trutro largo)
2 huevos
1 cebolla grande
1 pizca de azúcar
3-4 papas
2 cdas. de aceite
Sal y pimienta

- 1.** Salpimentar los pollos y asar en el Horno Microondas HotBlast sobre la rejilla baja en función HotBlast Auto H-7.
- 2.** Picar la cebolla en pluma y dorar en una sartén con una pizca de sal y azúcar.
- 3.** Retirar el pollo del horno microondas y cubrir con papel aluminio para evitar que se enfríe.
- 4.** Disponer las papas cortadas en bastones sobre el plato dorador del horno microondas, rociar sobre ellas 1 cda. de aceite y cocer en la repisa alta del Horno Microondas HotBlast en función Slim Fry 1-2.
- 5.** Luego freír los huevos.
- 6.** Sobre un plato poner el pollo, la cebolla y finalmente las papas fritas. Sobre ellas el huevo.

Nota: Puedes poner un plato en la base de la rejilla, así será más fácil limpiar o utilizar los jugos que suelte el pollo.



ALFAJOR DE MAICENA

PARA 25 unidades

TIEMPO 50 min.

DIFICULTAD 

1 $\frac{3}{4}$ taza de harina
 $\frac{1}{2}$ cdta. de bicarbonato de sodio
2 tazas de maicena
2 cdts. de polvo de hornear
1 taza de azúcar flor
Ralladura de un limón
 $\frac{3}{4}$ pan de mantequilla (200 g)
3 huevos
1 cdta. de esencia de vainilla
 $\frac{1}{2}$ kg. de manjar

Para decorar:

Maní
Coco rallado

1. Juntar todos los ingredientes secos en un bol. Añadir la ralladura de limón junto con la mantequilla y frotar con los dedos para conseguir migas irregulares. Agregar los huevos y la esencia de vainilla.

2. Amasar con las manos hasta conseguir una masa firme de textura compacta. Envolver la preparación con papel aluminio y refrigerar durante 15 minutos.

3. Precalentar el Horno Microondas HotBlast.

4. Luego estirar la masa con la ayuda de un uslero sobre una mesa previamente enharinada, dejándola de un grosor de 3 a 4 mm. Cortar piezas circulares de 6 a 8 cm. de diámetro y disponerlas sobre el plato dorador del horno microondas, previamente enmantecillado.

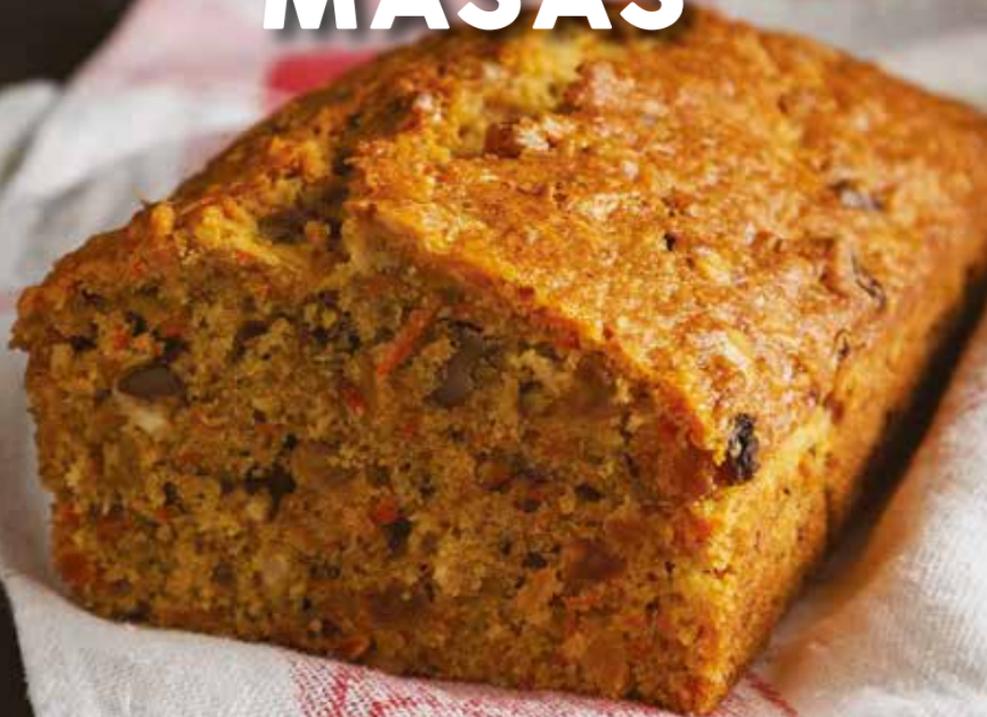
5. Cocinar sobre la rejilla baja en función HotBlast a 180°C y hornear durante 15 minutos hasta que estén levemente dorados. Luego retirar y esperar a que se entibien.

6. Rellenar con manjar, pegando dos masas y pasando sus bordes por coco rallado o maní picado. Dejar reposar los alfajores durante un par de horas.

Nota: Para precalentar el horno microondas solo debes ir a la función Hot Blast, seleccionar la temperatura, presionar la perilla y seleccionar "0".

SAMSUNG

PANES Y MASAS



QUEQUE DE ZANAHORIAS Y NUECES

PARA 6 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

1 ½ taza de azúcar
1 taza de aceite vegetal
3 huevos
2 tazas de harina sin
polvos
1 cda. de canela
1 cda. de bicarbonato
1 cda. de vainilla
3 tazas de zanahorias
ralladas finas (5
zanahorias aprox.)
1 taza de nueces picadas
1 pizca de sal

- 1.** En un bol grande batir el azúcar, el aceite y los huevos, hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 2.** Agregar la harina, canela, bicarbonato, vainilla y sal. Batir por 1 minuto a velocidad baja.
- 3.** Finalmente incorporar con movimientos envolventes la zanahoria rallada y las nueces.
- 4.** Llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 180°C por 45 minutos. Dejar reposar 5 minutos antes de retirar del horno microondas.



MUFFIN DE ARÁNDANOS SIN GLUTEN

PARA 4 personas

TIEMPO 25 min.

DIFICULTAD 

6 huevos
6 cdas. de aceite de coco
6 cdas. de miel
1 cda. de vainilla
1 pizca de sal
1 cda. de levadura en
polvo
¾ taza de harina de coco
½ taza de arándanos

- 1.** En un bol juntar todos los ingredientes, menos los arándanos. Batir hasta que se forme una mezcla homogénea.
- 2.** Agregar los arándanos y distribuir en un molde para cupcakes con cápsulas de papel.
- 3.** Llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 180°C por 20 minutos.



PAN INTEGRAL CON AVENA

PARA 4 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

2 tazas de harina integral
1 taza de harina de avena
1 cdta. de sal
1 cdta. de azúcar
1 cda. de levadura seca
1 ¼ taza de agua tibia
2 cdas. de avena
1 cdta. de aceite

- 1.** Mezclar los ingredientes secos, crear un cuenco en el centro, agregar el agua e incorporar en forma envolvente. Amasar.
- 2.** Disponer la masa en un bol grande (que le permita crecer), tapar con papel aluminio y llevar al Horno Microondas HotBlast en función Levaduras/Yogurt 1-3.
- 3.** Retirar la masa fermentada, aplastar para retirar el exceso de aire y dar forma de cilindro.
- 4.** Disponer sobre el plato dorador aceitado y llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 180°C por 35 minutos.



QUICHE DE CHAMPIÑONES OSTRA

PARA 4 personas

TIEMPO 20 min.

DIFICULTAD 

1 ½ taza de harina
½ taza de mantequilla
3 huevos
2 cda. de agua
1 taza de leche
1 taza de champiñones
ostra
½ taza de queso
rallado
1 cda. de tomillo
Sal y pimienta

- 1.** Juntar la harina, con la mantequilla, 1 huevo y el agua. Agregar una pizca de sal y amasar.
- 2.** Luego, cubrir un molde de tarta previamente enmantequillado, con la masa. Llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 180°C por 15 minutos.
- 3.** En un bol juntar la leche, 2 huevos, tomillo, sal y pimienta a gusto.
- 4.** Retirar la masa del horno microondas, disponer los champiñones ostra sobre ella y verter la mezcla. Finalmente poner sobre el relleno el queso rallado.
- 5.** Cocinar en función HotBlast a 180°C por 20 minutos y terminar en función Dorador sobre la rejilla baja de 5-10 minutos más.

Nota: Puedes desactivar el plato giratorio presionando OFF.



PIZZA DE POLLO Y BBQ

PARA 2 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

150 grs. de harina blanca
100 ml. de agua tibia
1 cdta. de aceite de oliva
1 cdta. de levadura seca
4 cdas. de salsa BBQ
1 pechuga de pollo
½ cebolla morada
Orégano a gusto
¾ taza de queso mozzarella rallado
Sal y pimienta

- 1.** Juntar en un bol la harina, el agua, el aceite de oliva, la levadura y una pizca de sal. Revolver bien e introducir al Horno Microondas HotBlast en función Levaduras/Yogurt 1-1 tapado con papel aluminio.
- 2.** Dejar leudar y esperar 2 minutos antes de retirar la masa.
- 3.** Cubrir la pechuga de pollo con 1 cucharada de salsa BBQ, llevar al horno microondas en función Comida Saludable 3-1 y asar en 300-350 grs. Retirar, desmenuzar y agregar otra cucharada de BBQ, reservar.
- 4.** Picar la cebolla en pluma.
- 5.** Estirar la masa sobre el plato dorador del horno microondas y agregar 2 cucharadas de salsa BBQ (en lugar de salsa de tomates). Luego el queso, la pechuga de pollo desmenuzada, la cebolla en pluma y el orégano.
- 6.** Llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast Auto H2. Dejar reposar 2 minutos antes de retirar.

SAMSUNG



CINNAMON ROLL

PARA 12 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

3 tazas de harina
1 cda. de levadura seca
1 huevo
¼ de taza de mantequilla derretida
¼ de taza de azúcar
¼ de taza de crema de leche
¼ de taza de agua tibia
1 cda. de sal
1 cda. de azúcar
1 cda. de vainilla
5 cdas. de canela en polvo
1 taza de azúcar morena
½ taza de mantequilla
¼ taza de queso crema
1 taza de azúcar flor
¼ taza de leche

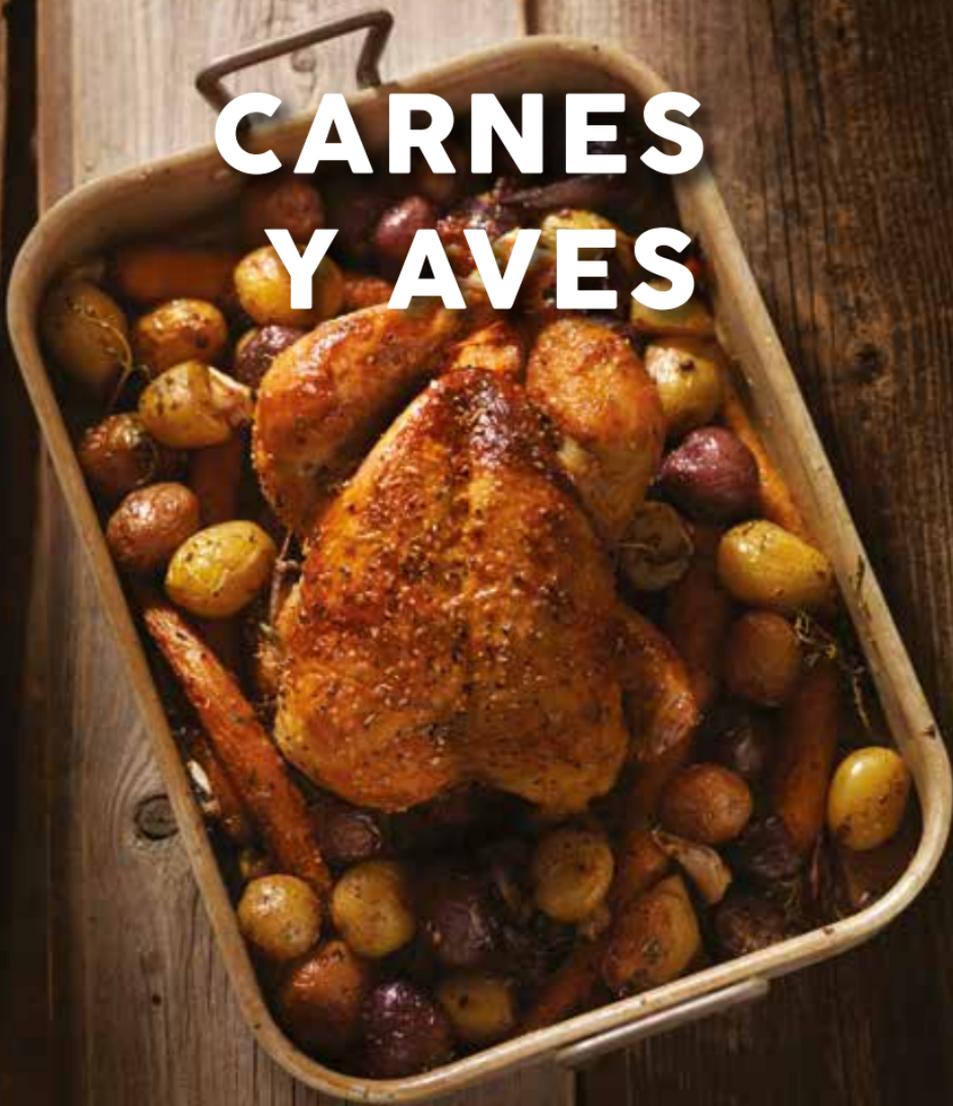
1. En un bol agregar la levadura, el agua tibia y la cda. de azúcar. Revolver para disolver los ingredientes y dejar reposar por 10 minutos o hasta que fermente. Luego agregar el resto de los ingredientes: la crema de leche, el huevo, la mantequilla derretida, el azúcar, la sal, la vainilla y finalmente las 3 tazas de harina. Amasar por 6 minutos, debe quedar elástica y algo pegajosa pero se debe desprender del bol.

2. Enharinar la mesa y darle una forma rectangular con el uslero, hasta que tenga aprox. 50 cm. de largo x 30 de ancho y un espesor de 1/2 cm. para el relleno. Pintar la masa con la mantequilla cubriendo toda la superficie, luego mezclar la taza de azúcar con la canela y esparcirla sobre ella. Enrollar tratando que el cilindro quede del mismo espesor. No apretar mucho. Luego cortar por la mitad y esas dos mitades en otra mitad y así sucesivamente hasta tener 12 pedazos iguales.

3. Colocar en una bandeja (pyrex) enmantequillada y cocinar en el Horno Microondas HotBlast en función Levaduras/Yogurt en modo Masa Dulce 1-2. Después hornear a 200°C en función HotBlast por 25 minutos.

4. Para el glaseado, batir el queso crema a temperatura ambiente, el azúcar flor y la leche. Una vez tibios los cinnamon rolls y con la ayuda de una cuchara, dejar caer el frosting sobre ellos.

CARNES Y AVES

A top-down view of a roasted chicken, golden-brown and glistening, nestled in a metal roasting tray. The chicken is surrounded by a variety of vegetables, including small round potatoes in shades of yellow and purple, and several whole carrots. The tray is set on a dark, rustic wooden surface, and the overall lighting is warm and focused on the food.

POLLO ESTOFADO SOBRE PAPAS

PARA 6 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

1 pollo entero (1.2 kg.)
1,2 kg. de papas
nuevas (papas chicas)
3 zanahorias
1-2 de diente ajo
1 cebolla
1 cda. de aceite oliva
1 cda. de mantequilla
1 taza de vino blanco
Sal y pimienta

- 1.** Aceitar una fuente para horno microondas, disponer las papas, la cebolla y las zanahorias previamente picadas, luego el ajo y finalmente el pollo.
- 2.** Verter la mantequilla, salpimentar a gusto y añadir el vino blanco.
- 3.** Llevar al Horno Microondas HotBlast en función Combi Cb-2 en 600W, a 180°C por 20 minutos. Cocinar en función HotBlast a 180°C por 30 minutos más. Dejar reposar por 5 minutos antes de retirar.

Nota: Con la función Cb-2 utilizas la convección junto al microondas. De esta forma tus alimentos se cocinarán más rápido.



CERDO ASADO

PARA 2 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

1 solomillo de cerdo o lomo centro
1 cdta. de mostaza
1 cdta. de orégano
1 cdta. de tomillo
1 cdta. de estragón
Sal y pimienta a gusto

- 1.** Adobar el cerdo con mostaza, hierbas y salpimentar.
- 2.** Poner sobre la rejilla baja y llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 200°C por 20 minutos.
- 3.** Dejar reposar 5 minutos antes de abrir, cortar y luego servir.



POPCORN DE POLLO

PARA 3 - 4 personas

TIEMPO 40 min.

DIFICULTAD 

250-300 grs. de pechuga de pollo deshuesada
2 cdas. de maicena
1 huevo
1 taza de pan rallado o panko
½ cdta. de ajo en polvo
½ cdta. de cúrcuma
½ cdta. de cebolla en polvo
½ cdta. de paprika
1 cda. de aceite vegetal
Sal y pimienta

- 1.** Cortar las pechugas de pollo en cubitos pequeños, aliñar con ajo, cúrcuma, cebolla, paprika, sal y pimienta.
- 2.** Agregar el huevo y la maicena, mezclar todo.
- 3.** Finalmente cubrir bien el pollo con el pan rallado, disponer sobre el plato dorador aceitado del Horno Microondas HotBlast y dejar reposar entre 5 y 10 minutos.
- 4.** Introducir el plato sobre la rejilla alta y hornear en función Slim Fry 1-2. Dejar reposar 2 minutos antes de retirar del horno microondas.



CORTE AMERICANO CON CHIMICHURRI

PARA 4 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

1 corte americano (1 kg.
aprox.)
3 cdas. de cerveza
1 cebolla morada
1 taza de cilantro
1 taza de vinagre
1 cdta. de aceite oliva
1 pimentón rojo
2 dientes de ajo
1 cdta. de orégano
1 cdta. de azúcar
1 cdta. de canela
1 cdta. de paprika o ají
de color
Sal y pimienta a gusto

- 1.** En un bol juntar la cebolla morada en cubitos, la cerveza, el cilantro picado fino, el vinagre, el aceite de oliva, el pimentón rojo en cubitos, los dientes de ajo machacados, el orégano, el azúcar, la canela y la paprika. Salpimentar a gusto y dejar reposar por 30 minutos.
- 2.** Limpiar el corte de carne si fuera necesario y salpimentar por ambos lados.
- 3.** Precalentar el Horno Microondas HotBlast en función en HotBlast a 200°C. Luego cocinar sobre la repisa baja en función HotBlast a 180°C por 20-30 minutos, dependiendo del tamaño del corte o el punto de coción deseado . Dejar reposar 5 minutos antes de servir junto al chimichurri.



POLLO ASADO EN SAL DE AJO

PARA 2 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

4 trutros de pollo
2 dientes de ajo
1 cda. de sal gruesa de mar
2 cdas. de tomillo fresco
1 cda. de mantequilla
1 cda. de aceite vegetal
Sal y pimienta

- 1.** Aceitar el plato dorador del Horno Microondas HotBlast .
- 2.** En un mortero moler los dientes de ajo y luego agregar la sal hasta lograr una pasta arenosa.
- 3.** Cubrir los trutros de pollo con la preparación y disponer sobre el plato dorador del horno microondas. En cada pieza poner un pedacito de mantequilla y finalmente el tomillo.
- 4.** Cocinar en la función Slim Fry 3-2. Dejar reposar 2 minutos en el horno microondas antes de retirar.



CHEESEBURGUER

PARA 4 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

2 cdas. de cebolla
finamente picada
2 cdas. de perejil picado
2 ctdas. de salsa
Worcestershire (Inglesa)
2 cdtas. de mostaza
500 grs. de carne molida
4 rebanadas de queso
cheddar, cortado a la mitad
en diagonal
4 panes para hamburguesa,
cortados y tostados
Hojas de lechuga, rodajas
de tomate y cebolla, tocino,
ketchup y mostaza

- 1.** Mezclar en un recipiente la cebolla, el perejil, la salsa Worcestershire y la mostaza. Desmenuzar la carne y revolver.
- 2.** Tomar un poco de la mezcla y con las manos formar las hamburguesas. Disponerlas sobre la rejilla baja del Horno Microondas HotBlast y llevarlas a función HotBlast a 200°C por 15-20 minutos. En seguida, poner sobre cada hamburguesa una lámina de queso, cerrar el horno microondas y dejar reposar 2 minutos.
- 3.** Retirar y montar sobre el pan con lechuga, tomates, cebolla morada, tocino, mostaza.
- 4.** Servir con papas fritas



ROASTBEEF

PARA 4 - 6 personas

TIEMPO 25 min.

DIFICULTAD 

1 kg. de filete o asiento
½ taza de mostaza
Sal y pimienta

- 1.** Precaentar el Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 200°C.
- 2.** Limpiar bien la carne y adobar con la mostaza, salpimentar por todos lados.
- 3.** Disponer la carne sobre la rejilla baja del horno microondas y cocinar en función HotBlast a 200° C por 25 minutos.
- 4.** Mantenerla en el horno microondas 5 minutos más antes de retirar.
- 5.** Dejar enfriar antes de cortar.

Nota: Puedes poner un plato en la base de la rejilla, así será más fácil limpiar o utilizar los jugos que suelte la carne.

A close-up photograph of several large, succulent shrimp that have been grilled to a golden-brown, slightly charred finish. The shrimp are arranged on a rustic wooden cutting board. To the left of the shrimp, there are several fresh lime wedges, their bright green color contrasting with the warm tones of the seafood. In the background, there is a soft-focus pile of fresh green cilantro leaves. The overall lighting is warm and natural, highlighting the textures of the shrimp and the freshness of the accompaniments.

PESCADOS Y MARISCOS

CAMARONES ASADOS AL CIBOULETTE

PARA 3 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

2 tazas de camarones
crudos
2 cucharadas de
mantequilla o ghee
1/3 taza de ciboulette
picado
1-2 cdta. de romero
fresco picado
2 ramitas de romero
fresco para decorar
Sal y pimienta

- 1.** Disponer sobre el plato dorador del Horno Microondas HotBlast la mantequilla, los camarones crudos, la mitad del ciboulette y el romero.
- 2.** Llevar al horno microondas sobre la rejilla alta en función HotBlast a 200°C por 15 minutos. Dejar reposar 1 minuto, retirar y agregar el ciboulette restante.
- 3.** Salpimentar y servir decorando con ramas de romero fresco.



MACHAS A LA PARMESANA

PARA 2 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

500 grs. de machas
¼ taza de crema
¼ taza de vino blanco
½ taza de queso parmesano
rallado grueso
2 cdas. de mantequilla
Sal y pimienta a gusto

- 1.** Disponer las machas en su concha en una fuente o sobre el plato dorador del Horno Microondas HotBlast.
- 2.** Juntar la crema con el vino blanco y esparcir sobre las machas. Disponer sobre cada una un cubito de mantequilla, queso, salpimentar a gusto y llevar al horno microondas sobre la repisa alta en modo Dorador.
- 3.** Llevar al horno microondas en la misma función y dorar por 10 minutos.



CHORITOS AL VINO BLANCO

PARA 2 - 3 personas

TIEMPO 25 min.

DIFICULTAD 

1 kg. de choritos medianos
y limpios en su concha
1 taza de vino blanco
1 cdta. de mantequilla
1/3 taza de cilantro picado
2 limones
Sal y pimienta

- 1.** En una asadera con tapa de vidrio disponer los choritos, verter el vino blanco y el cubito de mantequilla.
- 2.** Tapar y llevar al Horno Microondas HotBlast en función Combi Cb-2 600W a 180°C por 8-12 minutos. Dejar reposar 2 minutos antes de retirar.
- 3.** Decorar con el cilantro picado y servir con el limón en gajos.



ANILLOS DE CALAMAR APANADOS

PARA 4 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

400 grs. de calamar congelado
1 taza de harina
3 huevos
1 taza de pan rallado o panko
1 cda. de aceite
Sal y pimienta
Limón en gajos para servir

- 1.** Apanar los anillos de calamar congelados en harina, luego en huevos batidos con sal y pimienta y finalmente en pan rallado o panko.
- 2.** Disponer sobre el plato dorador del Horno Microondas HotBlast y rociar con el aceite. Llevar al horno microondas sobre la repisa baja y disponer en función Slim Fry 1-4. Dejar reposar 2 minutos antes de retirar.
- 3.** Servir con gajos de limón y salsa de yogurt.

Nota: La preparación de la salsa de yogurt la encuentras en la receta de los Tacos de Pescado.



CHUPE DE CENTOLLA O JAIBA

PARA 4 personas

TIEMPO 40 min.

DIFICULTAD 

40 grs. de mantequilla
1 cebolla picada fina
1/2 kg. de centolla o jaiba
1 marraqueta en trozos
600 ml. de leche
400 grs. de queso
parmesano para
espolvorear
Sal y pimienta

- 1.** En una olla calentar la mantequilla a fuego medio, agregar la cebolla y cocinar hasta que esté transparente.
- 2.** Incorporar la centolla y cocinar de 10 a 15 minutos.
- 3.** En otra olla colocar la leche y el pan, llevar a ebullición hasta integrar.
- 4.** Añadir la mezcla a la olla con la centolla y revolver. Agregar un poco de leche si fuera necesario.
- 5.** Sazonar con sal y pimienta.
- 6.** En una fuente para horno microondas distribuir la mezcla y espolvorear el queso. Llevar al Horno Microondas HotBlast en función Combi Cb-1 a 600W, sobre la rejilla baja por 10 minutos hasta dorar.

Nota: Con la función Cb-1 utilizas el grill junto al microondas. De esta forma puedes cocinar tus alimentos y dorarlos al mismo tiempo.

SAMSUNG



PAPILLOTE DE PESCADO

PARA 2 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

300 grs. de merluza,
reineta o corvina
½ cebolla en pluma
2 cdtas. de mantequilla
o ghee
2 ramitas de tomillo o
orégano fresco
Sal y pimienta
Papel mantequilla (2
cuadrados 20x20cm)

- 1.** Cortar el pescado en 2 porciones de 150 grs.
- 2.** Sobre cada papel mantequilla colocar la cebolla en pluma, sobre ésta el pescado, la rama de hierba, 1 cdtas. de mantequilla, sal y pimienta a gusto.
- 3.** Envolver cada porción de pescado con papel mantequilla y llevar al Horno Microondas HotBlast sobre la rejilla baja en función Combi Cb-1 a 600W por 10 minutos. Dejar reposar 2 minutos antes de retirar.

Nota: Con la función Cb-2 utilizas la convección junto al microondas. De esta forma tus alimentos se cocinarán más rápido.

A wire mesh basket filled with fried plantain chips, resting on a wooden surface. The chips are golden-brown and some are still in their peels. The basket is lined with white paper. The background is a rustic wooden table.

CELEBRANDO CON AMIGOS

PAPAS FRITAS DE CAMOTE

PARA 3 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

3 papas camote grandes
1-2 cdas. de aceite
Sal y pimienta

1. Picar las papas en bastones, rocear con aceite y masajear. Disponer sobre el plato dorador del Horno Microondas HotBlast y llevar a la función Slim Fry 1-2 sobre la rejilla alta.

2. Reposar 2 minutos y servir.

Nota: Si los bastones fueran rociados con mucho aceite, los puedes pasar por papel absorbente y continuar con la preparación.

Te recomendamos dejar reposar los bastones en un plato nuevo, para evitar que el exceso de líquido ablande las papas. De esta forma quedarán más crujientes.



CAMEMBERT ASADO

PARA 4 personas

TIEMPO 15 min.

DIFICULTAD 

1 queso camembert
¼ taza de nueces picadas
1 cda. de miel
1 ramita de romero
Un cuadrado de 20x20
de papel mantequilla
Pita
Galletas o pan para
servir

1. Disponer el queso sobre el papel mantequilla, sobre este poner las nueces, rociar con la miel y agregar algunas hojas de romero fresco. Finalmente amarrar el papel alrededor del queso con la pita.

2. Llevar al Horno Microondas HotBlast sobre la rejilla baja en función HotBlast a 150°C por 15 minutos. Dejar reposar 2 minutos y servir.



ALITAS DE POLLO BBQ AL JENGIBRE

PARA 4 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

1 kg. de alitas de pollo
½ taza de salsa BBQ
1 cda. de jengibre fresco
rallado
1 cda. de mostaza Dijon
1 cda. de aceite
¼ taza de salsa de soya
Sal y pimienta

1. En un bol juntar la salsa BBQ con el jengibre rallado, la mostaza, el aceite, la salsa de soya y la pimienta. Mezclar bien, agregar las alitas de pollo y marinar al menos 30 minutos.

2. Disponer sobre ambas rejillas del Horno Microondas HotBlast y salpimentar. Seleccionar la función Slim Fry 3-3.

3. Dejar reposar 5 minutos en el horno microondas, retirar y servir.

Notas: Puedes poner un plato en la base de la rejilla, así será más fácil limpiar o utilizar los jugos que suelte la carne.



PIZZA RÚSTICA

PARA 4 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

2 tazas de harina
1 cda. de levadura en polvo
1 cda. de aceite
1 taza de agua tibia
1 tomate
1 diente de ajo
1 cda. de orégano
1 taza de rúcula
½ taza de láminas de salmón
1 taza de queso rallado
Sal y pimienta

- 1.** En un bol poner la harina, levadura en polvo, sal, aceite y la taza de agua tibia. Juntar hasta formar una masa. Llevar al Horno Microondas HotBlast en función Levaduras/ Yogurt 1-1.
- 2.** Triturar el tomate en la juguera con el ajo y orégano.
- 3.** Estirar la masa sobre una lata de forma rectangular, cubrir con la salsa de tomates y cocinar en función HotBlast sobre la rejilla alta a 180°C por 10 minutos.
- 4.** Retirar, agregar el queso y las láminas de salmón. Llevar nuevamente al horno microondas en función HotBlast a 200°C por 10 minutos sobre la rejilla alta.
- 5.** Dejar reposar 2 minutos antes de retirar y agregar rúcula fresca. Cortar en cuadrados y servir.



NACHOS CON QUESO

PARA 6 personas

TIEMPO 20 min.

DIFICULTAD 

1 bolsa de nachos o
tostitos
½ taza de queso cheddar
rallado
½ taza de queso
mozzarella o queso
mantecoso rallado
1 cebollín picado
1 pimentón rojo en
cubitos
½ taza de carne molida
½ diente de ajo
Sal y pimienta

1. En una sartén con una cdta. de aceite cocinar la carne con el ajo y salpimentar.

2. Disponer los nachos en el plato dorador del horno microondas, sobre estos poner la mitad del queso cheddar y la mitad del queso mozzarella, luego poner cebollín picado, pimentón, la carne cocida y el resto de los quesos.

3. Salpimentar y llevar al Horno Microondas HotBlast sobre la rejilla baja en función Grill por 10 minutos. Dejar reposar 2 minutos y servir.



PROFITEROLES

PARA 12 - 24 unidades

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

3 huevos
1 taza grande de harina
sin polvos de hornear
3/4 taza de agua
75 grs. de margarina
1 taza de manjar
1-2 taza de azúcar flor

- 1.** Derretir la mantequilla en una olla. Agregar el agua y agitar a fuego medio hasta que hierva.
- 2.** Incorporar la harina y revolver sin parar hasta que la mezcla se ligue y se desprege de las paredes de la olla.
- 3.** Sacar del fuego, añadir el primer huevo y batir hasta que quede bien mezclado. Continuar con los siguientes uno a uno. La mezcla debe quedar espesa y brillante. Estará lista cuando una cuchara de madera quede inmóvil dentro de ella.
- 4.** Vaciar la mezcla en una manga pastelera y disponer en forma de repollo sobre el plato dorador, enmantequillado y enharinado.
- 5.** Hornear en el Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 200°C de 30 a 35 minutos. Cuando estén dorados y suenen huecos, retirar.
- 6.** Para rellenar con manjar, hacer un orificio en la parte de abajo y añadir con la ayuda de una manga.
- 7.** Decorar los profiteroles con azúcar flor cernida.



TAPAS DE VERANO

TAPENADE DE ACEITUNAS ASADAS

PARA 4 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

1 taza de aceitunas (negras o verdes)
¼ taza de aceite oliva
1 limón
½ a 1 diente de ajo
1 cdta. de orégano
Sal y pimienta

- 1.** Retirar el hueso de las aceitunas y picar en cubitos pequeños.
- 2.** Disponer sobre el plato dorador del Horno Microondas HotBlast y colocar sobre la rejilla baja en función HotBlast a 100°C por 40 minutos.
- 3.** Dejar reposar en el horno microonda durante 2 minutos, retirar y mezclar con el aceite de oliva, orégano, jugo de limón y ajo picado. Salpimentar a gusto y servir con crostinis, grisines o palitos de verdura.



ROLLITOS DE SALMÓN

PARA 8 - 10 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

2 huevos
1 taza de harina sin polvos
de hornear
200 cc. de leche
1 cda. de aceite
200 grs. de queso crema
100 grs. de queso
parmesano rallado en
hebras
¼ taza de ciboulette
picado
8 láminas de salmón
ahumado
Sal y pimienta

- 1.** Juntar los huevo con la harina, la leche, una pizca de sal y el aceite en la juguera. Licuar hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2.** Calentar un poco de aceite en una sartén y cubrir con la mezcla toda la superficie (usar un cucharón sopero para medir mezcla), dorar por ambos lados, retirar y dejar enfriar. Repetir el proceso.
- 3.** Sobre un panqueque esparcir queso crema, sobre este espolvorear un poco de queso parmesano rallado, luego ciboulette picado y finalmente la lámina de salmón ahumado.
- 4.** Enrollar el panqueque y disponer sobre el plato dorador del Horno Microondas HotBlast. Repetir con el resto.
- 5.** Llevar al horno microondas en función Combi Cb-2 en 450W a 150°C por 6 minutos. Dejar reposar 2 minutos, antes de retirar y cortar en trozos de 3 cms. aprox.
- 6.** Servir con pinchos.

SAMSUNG



ALBÓNDIGAS ASADAS EN SU SALSA

PARA 4 personas

TIEMPO 40 min.

DIFICULTAD 

400 grs. de carne molida
1 cebolla chica
1 diente de ajo (opcional)
1 cdta. de merkén
1 huevo
1 cdta. de orégano
¼ taza de pan rallado
1 botella de salsa de
tomates natural
¼ taza de albahaca picada
1 cda. de aceite oliva
Sal y pimienta

- 1.** Picar la cebolla y ajo en cubitos.
- 2.** Calentar el aceite en una sartén, agregar la cebolla y saltear. Incorporar el merkén y el ajo. Una vez dorados dejar enfriar.
- 3.** En un bol agregar la carne molida, orégano, huevo, pan rallado y cebolla fría. Mezclar bien y salpimentar a gusto. Si la mezcla se encuentra muy húmeda, agregar un poco más de pan rallado.
- 4.** Disponer en una asadera la salsa de tomates, la albahaca y el aceite de oliva. Salpimentar al gusto.
- 5.** Con la mezcla de la carne formar bolitas con la mano y dejar caer en la salsa de tomates, tapar con papel aluminio y llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast Auto H3.
- 6.** Dejar reposar 2 minutos antes de retirar y servir en su salsa.

SAMSUNG



BRUSCHETTAS DE TOMATE ASADO

PARA 4 personas

TIEMPO 20 min.

DIFICULTAD 

3 tomates
1 diente de ajo
8 hojas de albahaca
½ pan baguette
2 cdas. de aceite de oliva
Sal y pimienta

- 1.** Precalentar el Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 200°C.
- 2.** Cortar la baguette en rodajas de 1 cm. de grosor aprox.
- 3.** Picar el tomate en cubos y disponer sobre el plato dorador del horno microondas, y sobre estos colocar el ajo picado fino. Salpimentar.
- 4.** Llevar la mezcla al horno microondas sobre el plato dorador, y en la rejilla las rodajas de pan. Cocinar en función HotBlast a 200°C por 10 minutos. Dejar reposar 1 minuto y retirar.
- 5.** Revolver los tomates y reposar 1 minuto más.
- 6.** Montar la mezcla de tomates sobre los panes, decorar con albahaca picada y rociar con el aceite de oliva.

Nota: Para precalentar el horno microondas solo debes ir a la función Hot Blast, seleccionar la temperatura, presionar la perilla y seleccionar "0".

SAMSUNG



ALMEJAS ASADAS EN SU JUGO

PARA 3 personas

TIEMPO 20 min.

DIFICULTAD 

1 kg. de almejas frescas
2 limones
½ cdt. de cilantro picado
Sal y pimienta

- 1.** Lavar bien las almejas con la ayuda de una escobilla para retirar toda la arena.
- 2.** Disponer las almejas de manera ordenada sobre la rejilla baja del Horno Microondas HotBlast y cocinar en función HotBlast a 200°C de 10 a 15 minutos (relativo al tamaño de las almejas). Estas se abrirán cuando estén listas.
- 3.** Dejar reposar 2 minutos en el horno microondas, retirar y servir de inmediato con el limón en gajos y cilantro picado.

Nota: Puedes poner un plato bajo la rejilla, así será más fácil limpiar.



TAPAS DE SALMÓN AHUMADO

PARA 4 personas

TIEMPO 20 min.

DIFICULTAD 

500 grs. de salmón ahumado
200 grs. de queso crema
6 corazones de alcachofas
1 cdta. de eneldo
1 limón
1 pizca de nuez moscada
Eneldo fresco para decorar
½ pan baguette
Sal y pimienta

- 1.** Disponer en el plato dorador, el queso crema con las alcachofas picadas en cuadritos, la nuez moscada, la pimienta y el eneldo.
- 2.** Dejar en la base del horno microondas.
- 3.** Sobre el plato dorador colocar la rejilla baja y en ella el pan en rodajas. Llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 200°C por 10 minutos.
- 4.** Retirar el pan y asar el queso con alcachofas 5 minutos más.
- 5.** Poner la mezcla sobre los crostínis y finalmente un trozo de salmón ahumado.
- 6.** Servir mientras el queso aún esté caliente.



ROLLITOS DE BERENJENA

PARA 4 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

2 berenjenas
1 taza de ricota
1-2 tazas de nueces
1 cda. de aceite
1 cda. de orégano
1 cda. de merkén
Sal y pimienta

- 1.** Cortar las berenjenas en láminas y asar sobre ambas rejillas en el Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 200°C por 10 minutos. Dejar reposar 5 minutos antes de retirar.
- 2.** Moler las nueces y juntar con la ricota, el orégano, el aceite, el merkén y salpimentar a gusto. Revolver bien.
- 3.** Cubrir cada lámina de berenjena con la mezcla de ricota y enrollar. Sujetar con mondadientes.
- 4.** Llevar al horno microondas en función HotBlast a 200°C por 10 minutos. Dejar reposar 2 minutos y servir.



TRADICIONES DE LA ABUELA

KUCHEN DE MANZANAS ASADAS

PARA 8 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

100 grs. de azúcar flor
200 grs. de mantequilla
300 grs. de harina

Para el relleno:

3 manzanas
½ taza de azúcar rubia
1 cdta. de esencia de
vainilla
1 cdta. de canela en
polvo
1 cdta. de nuez moscada
1-2 cdta. de clavo de olor
1 cda. de mantequilla

1. Juntar el azúcar flor, la mantequilla y la harina y amasar hasta lograr una masa quebradiza. Cubrir la base de un molde de tarta o asadera previamente engrasados, pinchar con un tenedor y llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 180°C por 15 minutos.

2. En una sartén, saltear las manzanas laminadas en la mantequilla con las especias, la vainilla y el azúcar rubia. Reservar.

3. Retirar la masa, rellenar con la mezcla y llevar nuevamente al horno microondas en función HotBlast a 180°C por 15 minutos. Reposar 5 minutos y servir.

SAMSUNG



ASADO ALEMÁN

PARA 6 personas

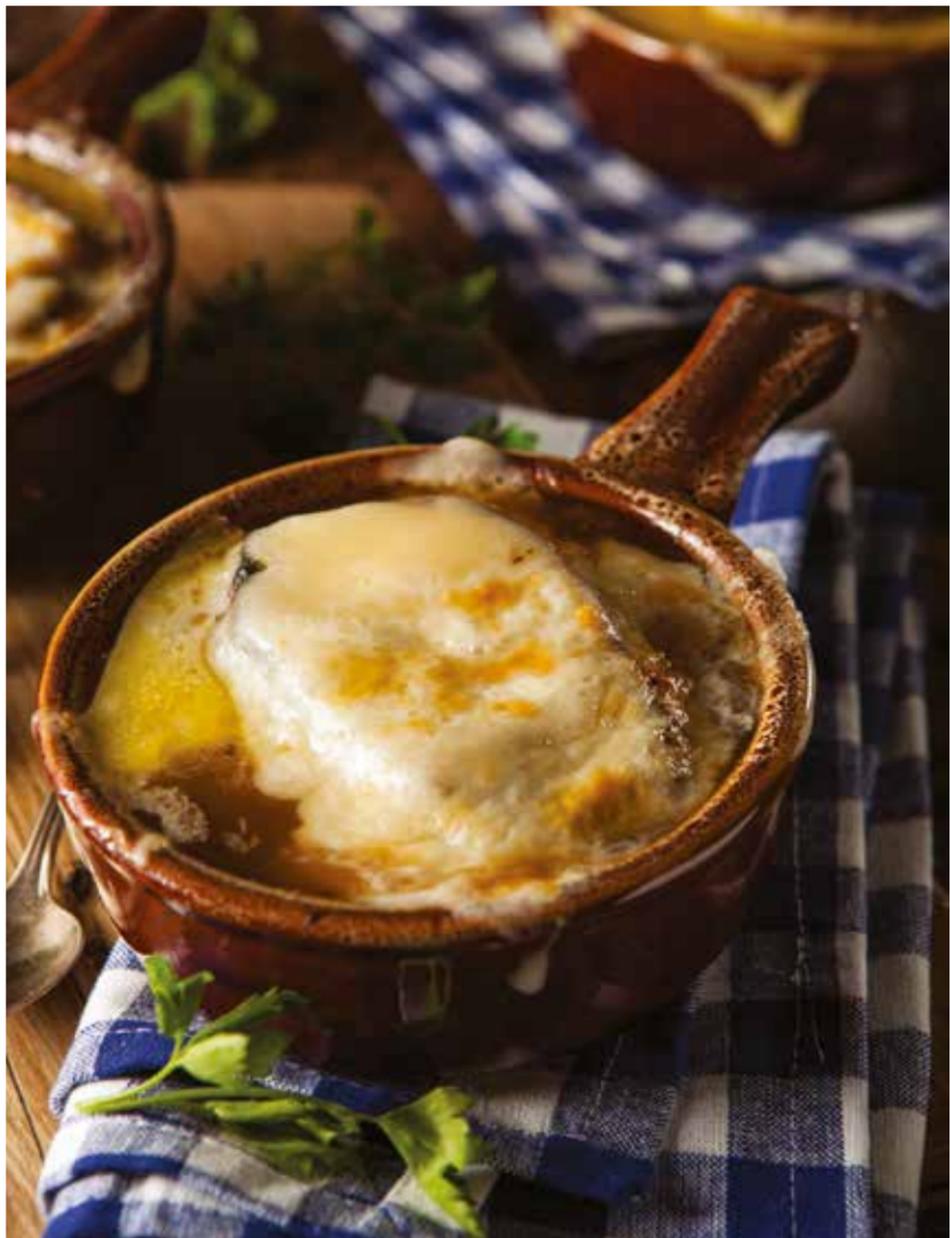
TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

750 grs. de carne molida (vacuno o pavo)
1/2 cebolla cortada en cubitos
1 zanahoria previamente rallada
1 pimentón rojo cortado en cubitos
4 rebanadas de pan de molde
3 huevos (crudos)
3 huevos (cocidos)
1/2 taza de leche
1 cda. de aceite
Sal y pimienta
Queso parmesano rallado (opcional)
Perejil picado bien chico (opcional)

- 1.** Calentar el aceite, añadir la cebolla y saltear por un par de minutos, hasta que quede transparente. Retirar del fuego y reservar.
- 2.** En un recipiente colocar el pan de molde y añadir ½ taza de leche, dejándolo remojar por unos minutos hasta que la absorba bien.
- 3.** Retirar el pan y apretar hasta que quede sin leche. Colocar en un recipiente aparte y añadir el pimentón, la zanahoria, los huevos crudos, la carne molida, el queso parmesano (opcional) y salpimentar. Unir hasta obtener una masa húmeda y uniforme.
- 4.** Agregar unas gotas de aceite a un molde metálico similar a los que se utilizan para hacer queques y enmantequillar bien para evitar que la preparación se pegue. Colocar la mitad de la masa de carne en el molde y encima los 4 huevos cocidos. Luego taparlos con el resto de la preparación y apretar para que se una con la primera capa.
- 5.** Llevar la preparación al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 200°C por 45 minutos.
- 6.** Dejar reposar 5 minutos, retirar y dejar enfriar antes de desmoldar.

SAMSUNG



SOPA DE CEBOLLA

PARA 3 personas

TIEMPO 40 min.

DIFICULTAD 

3 cebollas grandes blancas
1 cda. de aceite de oliva
1 cda. colmada de mantequilla
1 diente de ajo
1 lt. de caldo de verduras
3 o 6 rebanadas de pan (tipo baguette)
3 cdts. de harina
½ cda. de azúcar
1 cda. de brandy o coñac
100 grs. de queso rallado Gruyere
Sal y pimienta

- 1.** En una olla a fuego bajo derretir la mantequilla junto al aceite. Picar las cebollas y ajo en pluma, añadir las a la olla y saltear removiendo constantemente para que no se doren, hasta que las cebollas estén suaves y transparentes.
- 2.** Agregar el azúcar y la harina. Revolver.
- 3.** Añadir el licor y esperar 1 minuto para que se evapore. Luego incorporar el caldo de verduras (se puede usar de pollo o de carne) y hervir revolviendo constantemente por 5 minutos, luego apagar.
- 4.** Verter la sopa en tazones de sopa, tapar con el pan y queso rallado gruyere. Llevar al Horno Microondas HotBlast sobre la rejilla baja en función Combi Cb-1 a 600W por 10 minutos. Dejar reposar 2 minutos antes de retirar y servir.

Nota: Con la función Cb-2 utilizas la convección junto al microondas. De esta forma tus alimentos se cocinarán más rápido.

SAMSUNG



ESTOFADO DE LA ABUELA

PARA 3-4 personas

TIEMPO 45 min.

DIFICULTAD 

1 kg. de posta o asiento
2 zanahorias grandes
4 papas
1 cebolla
1-2 diente de ajo
1 hoja de laurel
1 cdta. de orégano
1 cdta. de merken
1 cda. de mantequilla
1 ½ taza de caldo de
verduras o carne
1 cda. de aceite de oliva
Sal y pimienta

1. En una fuente con tapa de vidrio y apta para horno microondas, disponer el aceite de oliva, agregar la cebolla, las zanahorias, las papas y la carne en trozos grandes. Añadir el orégano, el laurel, el merkén, la mantequilla y el caldo. Salpimentar.

2. Tapar y llevar al Horno Microondas HotBlast en función Combi Cb-2 en 450W, por 30 minutos. Dejar reposar 5 minutos, rectificar sazón y servir.



MENESTRÓN

PARA 4 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

1 cda. de aceite
½ cebolla cortada en cubitos
½ pimiento rojo cortado en cubitos
½ zapallo italiano cortado en cubitos (sólo la parte verde)
1 zanahoria cortada en cubitos
6 tazas de caldo de pollo o verduras
1 cdta. de ají de color
½ cdta. de orégano
½ cdta. de comino
2 papas cortadas en cubos
½ taza de porotos verdes cortados en juliana
1 taza de porotos blancos cocidos
4 cdas. de fideos tipo caracolito
Sal y pimienta

1. Juntar todos los ingredientes en una asadera u olla con tapa apta para horno microondas.

2. Mezclar bien, tapar y llevar al Horno Microondas HotBlast en función Combi Cb-2 en 600W, a 180°C por 30 minutos. Dejar reposar 5 minutos y servir.

SAMSUNG



POLLO ARVEJADO CON PAPAS FRITAS

PARA 4 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

4-5 trutros de pollo
1 cebolla en pluma
2 zanahorias cortadas en rodajas
1/2 pimentón verde en cubos
2 dientes de ajo machacados
1 cubito de caldo de tomate (o 2 tomates triturados)
2 tazas de agua caliente
1 hoja de laurel
1 taza de arvejas (use congeladas)
450 grs. de papas en cubitos (5 papas aprox)
Sal y pimienta

- 1.** En una asadera con tapa de vidrio, disponer 2 cdas. de aceite, la cebolla y las presas de pollo. Llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 200°C por 15 minutos sobre la rejilla alta.
- 2.** Disolver el cubo de caldo de tomate en el agua caliente y agregar a la asadera junto con la zanahoria, el pimentón y el ajo.
- 3.** Tapar y cocinar en función Combi Cb-2 en 600W, a 200C por 10 minutos. Agregar las arvejas congeladas, volver a tapar y llevar nuevamente al horno microondas en función Combi Cb-2 por 10 minutos más. Retirar y mantener tapado.
- 4.** En el plato dorador disponer las papas picadas, rociarlas con 1 cda. de aceite y llevarlas al horno microondas sobre la rejilla alta en función Slim Fry 1-2.
- 5.** Servir el pollo junto a las papas fritas.

SAMSUNG



PAN DE AJO

PARA 6 - 8 personas

TIEMPO 25 min.

DIFICULTAD 

2-3 dientes de ajo
1 pan de mantequilla
2 cdas. de orégano
½ taza de queso
parmesano rallado
1 baguette o pan a elección
Sal y pimienta
Alusa foil

- 1.** Procesar la mantequilla con el ajo y orégano. Cortar el baguette en rodajas.
- 2.** Extender un rectángulo de papel aluminio, poner una rodaja de pan y pintarla con abundante mantequilla. Repetir el proceso hasta completar la mitad de la baguette.
- 3.** Espolvorear las rodajas con queso parmesano y envolver en el papel .
- 4.** Llevar al Horno Microondas HotBlast sobre el plato dorador en función Grill de 10-15 minutos. Dejar reposar 5 minutos, retirar y servir.

A top-down photograph of three almond tarts. One tart is centered on a dark wooden cutting board with a handle, while two others are positioned in the upper left and upper right corners. The tarts are filled with a dark, glossy almond filling and topped with sliced almonds. The background is a rustic wooden surface with scattered almond pieces.

DULCE INVIERNO

TARTA DE FRUTOS SECOS

PARA 4 personas

TIEMPO 40 min.

DIFICULTAD 

50 grs. de azúcar flor
100 grs.de mantequilla
150 grs.de harina
½ taza de maní
½ taza de almendras
½ taza de pistachos
1 taza de azúcar
1 taza de crema
1 cdta.de vainilla
1 cdta. de canela en polvo

- 1.** Juntar el azúcar flor, la mantequilla y la harina. Amasar hasta lograr una masa quebradiza.
- 2.** Cubrir con la mezcla, 4 moldes de tarta pequeños o 1 molde de tarta mediano previamente engrasados, pinchar con un tenedor y llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 180°C por 15 minutos.
- 3.** Calentar una sartén y agregar el azúcar. A fuego bajo y sin remover, dejar que el azúcar se disuelva y se convierta en caramelo.
- 4.** Cuando esté dorado, retirar del fuego, agregar los frutos secos y la crema. Revolver hasta lograr una mezcla espesa y homogénea. Añadir vainilla y canela.
- 5.** Disponer la mezcla sobre las masas de tarta y llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 180°C por 10 minutos. Dejar enfriar y servir.

SAMSUNG



SMORES

PARA 4 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

8 galletas de vino o de
alfajor
16 marshmallows
16 cuadrados de
chocolate de leche
Papel aluminio

- 1.** Disponer sobre una galleta 2 cubos de chocolate y 2 marshmallow, tapar con otra galleta.
- 2.** Repetir con el resto de las galletas.
- 3.** Llevar al Horno Microondas HotBlast sobre la rejilla baja, tapar con el papel aluminio y utilizar en función HotBlast a 200°C por 10 minutos. Dejar reposar 2 minutos antes de retirar.
- 4.** Servir calientes.

Nota: Puedes poner un plato en la base de la rejilla, así será más fácil limpiar.



PERAS ASADAS

PARA 4 personas

TIEMPO 40 min.

DIFICULTAD 

2 peras
1 taza de ricota
¼ taza de crema
½ taza de miel
½ taza de nueces
1 cda. de mantequilla

- 1.** Cortar las peras por la mitad y retirar sus pepas con una cuchara, creando un cuenco en su centro, dentro de los cuales disponer un ¼ de cucharada de mantequilla.
- 2.** Mezclar la ricota con la crema, y un ¼ de taza de miel hasta que quede una mezcla homogénea. Dividir ésta entre las 4 mitades, luego cubrir las peras con las nueces picadas y la miel restante.
- 3.** Llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 160°C por 30 minutos. Dejar reposar 3 minutos antes de retirar.
- 4.** Servir tibio.



CHOCOLATE CALIENTE

PARA 4 personas

TIEMPO 15 min.

DIFICULTAD 

3 tazas de leche
1 taza de leche evaporada
1 cdta. de vainilla
¼ taza de cacao amargo
¼ taza de azúcar
2 cdas. de maicena
1 cdta. de canela en polvo
1 cda. de zeste de naranja

- 1.** Juntar todos los ingredientes menos la canela y zeste de naranja en un bol o jarra. Revolver bien hasta lograr una mezcla homogénea.
- 2.** Servir en 4 tazas de loza y llevar al Horno Microondas HotBlast en función Combi Cb-1 a 600W por 5 minutos. Retirar, revolver cada taza y volver a llevar al horno microondas por 5 minutos más.
- 3.** Revolver y dejar reposar 2 minutos.
- 4.** Decorar con canela en polvo y zeste de naranjas. Servir inmediatamente.



CROCANTE DE MANZANAS ASADAS

PARA 4 - 6 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

2 tazas de avena
½ taza de azúcar rubia
½ taza de mantequilla
1 cda. de canela en polvo
4 manzanas

- 1.** Rallar las manzanas y disponerlas en la base de una asadera.
- 2.** En un bol juntar la avena, el azúcar, la mantequilla y la canela.
- 3.** Cernizar hasta formar un crumble y luego cubrir las manzanas.
- 4.** Llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 180°C por 25 minutos sobre la rejilla baja.



CRÈME BRÛLÉE

PARA 6 personas

TIEMPO 60 min.

DIFICULTAD 

600 ml. de crema líquida
(3 cajitas chicas)
5 yemas
1 vaina de vainilla o
3 cdas. de esencia de
vainilla
1/2 taza de azúcar
granulada
1/2 taza de azúcar rubia

- 1.** En una olla calentar la crema con la vainilla. Cuando la crema suelte el hervor, retirar del fuego.
- 2.** Batir las yemas con el azúcar granulada, agregarlas a la crema lentamente y batir hasta que queden los ingredientes bien incorporados. Dejar que baje la espuma.
- 3.** Repartir la mezcla en moldes individuales o en una asadera y llevar al Horno Microondas HotBlast a baño maría por 40 minutos a 150°C. El agua no debe hervir.
- 4.** Dejar enfriar y llevar al refrigerador.
- 5.** Para servir, espolvorear azúcar rubia (aproximadamente una cda.) arriba de cada molde y llevar al horno microondas en función Dorador por 5 - 10 minutos.

Nota: Si utilizas una vaina de vainilla, retírala de la crema con la ayuda de un cuchillo pequeño, ábrela a lo largo y con la punta del cuchillo saca el interior y agrégalo a la crema.



SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

PARA 6 personas

TIEMPO 60 min.

DIFICULTAD 

50 grs. de chocolate amargo para derretir en trozos (se recomienda usar de buena calidad)
250 ml. de leche
60 grs. de mantequilla sin sal
3 cdas. de harina
Azúcar flor tamizada
4 huevos, separando claras de las yemas
1 cda. de cacao amargo, tamizado

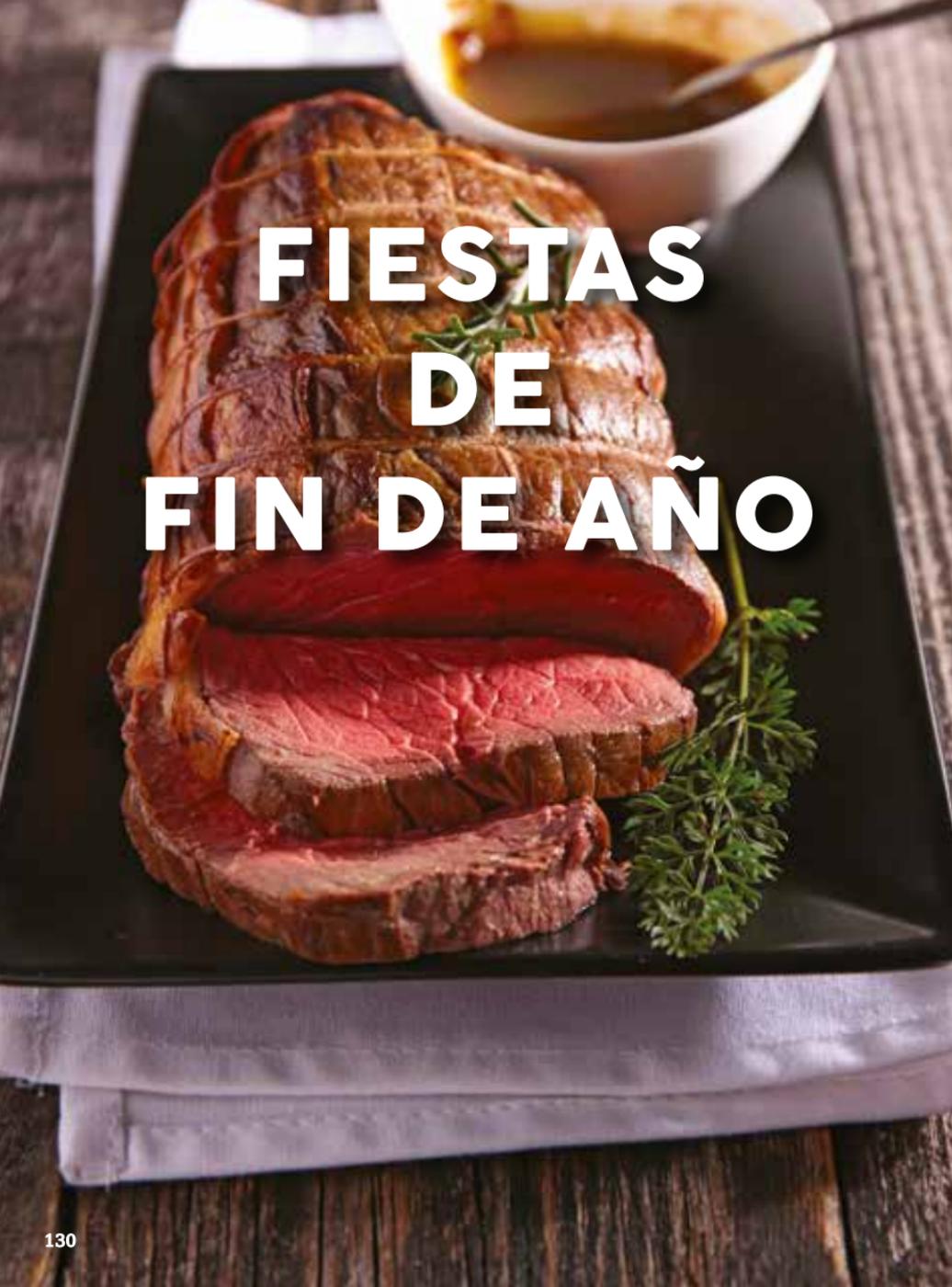
1. Precalentar el Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 180°C. En un bol, poner el chocolate amargo en trozos. En una olla chica hervir la leche y vaciarla sobre el chocolate. Revolver hasta que se derrita y se funda con la leche.

2. En una olla chica, derretir la mantequilla y agregar la harina. Cocinar a fuego suave por 1 minuto. Agregar a la mantequilla gradualmente la mezcla del chocolate con leche, revolviendo constantemente. Llevar a ebullición, retirar y dejar enfriar. Enmantequillar 6 pocillos para soufflé, refrigerar hasta que la mantequilla esté firme y luego espolvorear con azúcar flor cubriendo completamente los moldes.

3. Cuando la mezcla del chocolate esté fría, agregar las yemas. Aparte, batir las claras a nieve con la batidora eléctrica, hasta que estén firmes. Agregar el azúcar flor y seguir batiendo por 30 segundos. Incorporar el cacao amargo y mezclar. Luego, incorporar 1/3 de la mezcla de las claras a la mezcla de las yemas y revolver manualmente de forma rápida. Después agregar las claras restantes a las yemas y mezclar bien.

4. Rellenar los moldes con la mezcla, alisar con una espátula y espolvorear con azúcar flor tamizada. Pasar el cuchillo por los bordes para despegar la mezcla. Llevar los moldes al Horno Microondas HotBlast y cocinar por 15 minutos en función HotBlast a 180°C hasta que la mezcla haya subido y se cubra de una costra fina. Tocar con el dedo para saber que el centro esté firme. Finalmente espolvorear con azúcar flor tamizada y servir inmediatamente.

SAMSUNG

A photograph of a roasted beef roast, sliced into several thick pieces, resting on a black rectangular tray. The meat is cooked to a medium-rare doneness, showing a pinkish-red interior and a browned exterior. A sprig of fresh green herbs, likely rosemary, is placed next to the slices. In the background, a white bowl contains a golden-brown sauce, possibly gravy, with a spoon resting inside. The entire scene is set on a rustic wooden surface.

FIESTAS DE FIN DE AÑO

ASADO DE CARNE

PARA 4 - 5 personas

TIEMPO 30 min.

DIFICULTAD 

1 kg. de filete
1 cda. de mostaza
1 cda. de sal
Sal y pimienta

1. Aliñar el filete con la mostaza y salpimentar a gusto.

2. Llevar a la rejilla baja del Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 200°C por 25 minutos. Reposar 5 minutos antes de cortar y servir.

Notas: Para que quede más cocida, llevar al horno microondas en la misma función por 35 minutos.

Puedes poner un plato en la base de la rejilla, así será más fácil limpiar o utilizar los jugos que suelte la carne.



CHAMPIÑONES RELLENOS

PARA 4 personas

TIEMPO 40 min.

DIFICULTAD 

8 champiñones Portobello grandes, o 16 chicos
1 cebolla morada picada en cubitos
100 grs. de queso crema
100 grs. de queso azul
1 cda. de estragón fresco
1 pizca de nuez moscada
1 cda. de aceite
Sal y pimienta

- 1.** Retirar el tallo de los champiñones y picar en cubitos.
- 2.** Saltear la cebolla (hasta que quede translúcida) y agregar los tallos de los champiñones.
- 3.** Retirar del fuego y agregar el queso crema, el queso azul, el estragón y la nuez moscada, revolver bien.
- 4.** Rellenar los champiñones con la mezcla de quesos (se puede ayudar con una manga pastelera). Salpimentar.
- 5.** Cocinar en una fuente apta para el Horno Microondas HotBlast, sobre la rejilla alta, en función Combi Cb-1 a 600W por 10 minutos.
- 6.** Dejar reposar 2 minutos y servir.

Nota: Con la función Cb-1 utilizas el grill junto al microondas. De esta forma puedes cocinar tus alimentos y dorarlos al mismo tiempo.

SAMSUNG



PECHUGA DE PAVO RELLENA

PARA 8 - 10 personas

TIEMPO 40 min.

DIFICULTAD 

1 pechuga de pavo mediana deshuesada
8-10 corazones de alcachofa cocidos y cortados en láminas finas
200 grs. de queso crema a temperatura ambiente
1 cdta. de eneldo
1 limón
½ cdta. de nuez moscada rallada
2 cdas. de mantequilla
Sal y pimienta

1. Precaentar el Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 180°C. Colocar la pechuga de pavo sobre una superficie lisa y abrir con un cuchillo para formar un rectángulo. Cubrir con un trozo de papel plástico y golpear suavemente con un uslero para adelgazar. Sazonar con sal y pimienta. Poner en una fuente y refrigerar mientras se prepara el relleno.

2. En un bol, juntar el queso crema con el jugo de limón, la nuez moscada, eneldo y las láminas de corazón de alcachofa, agregar un poco de pimienta (opcional) y mezclar bien. Retirar el pavo del refrigerador, estirar en una superficie lisa y esparcir la mezcla sobre el. Enrollar como un brazo de reina. Amarrar con pitilla y colocar el pavo sobre una fuente aceitada.

3. Colocar sobre el ave la mantequilla, tapar con papel aluminio y llevar al Horno Microondas HotBlast, sobre la rejilla baja en función HotBlast a 180°C por 25 minutos. Retirar el papel y cocinar nuevamente en función HotBlast a 180°C por 10 minutos más para dorar el pavo.

4. Dejar reposar 5-10 minutos antes de cortar.

Nota: Puedes poner un plato en la base de la rejilla, así será más fácil limpiar o utilizar los jugos que suelte el pavo.

SAMSUNG



CANELONNI DE PLATEADA AL JUGO

PARA 4 personas

TIEMPO 3 hrs.

DIFICULTAD 

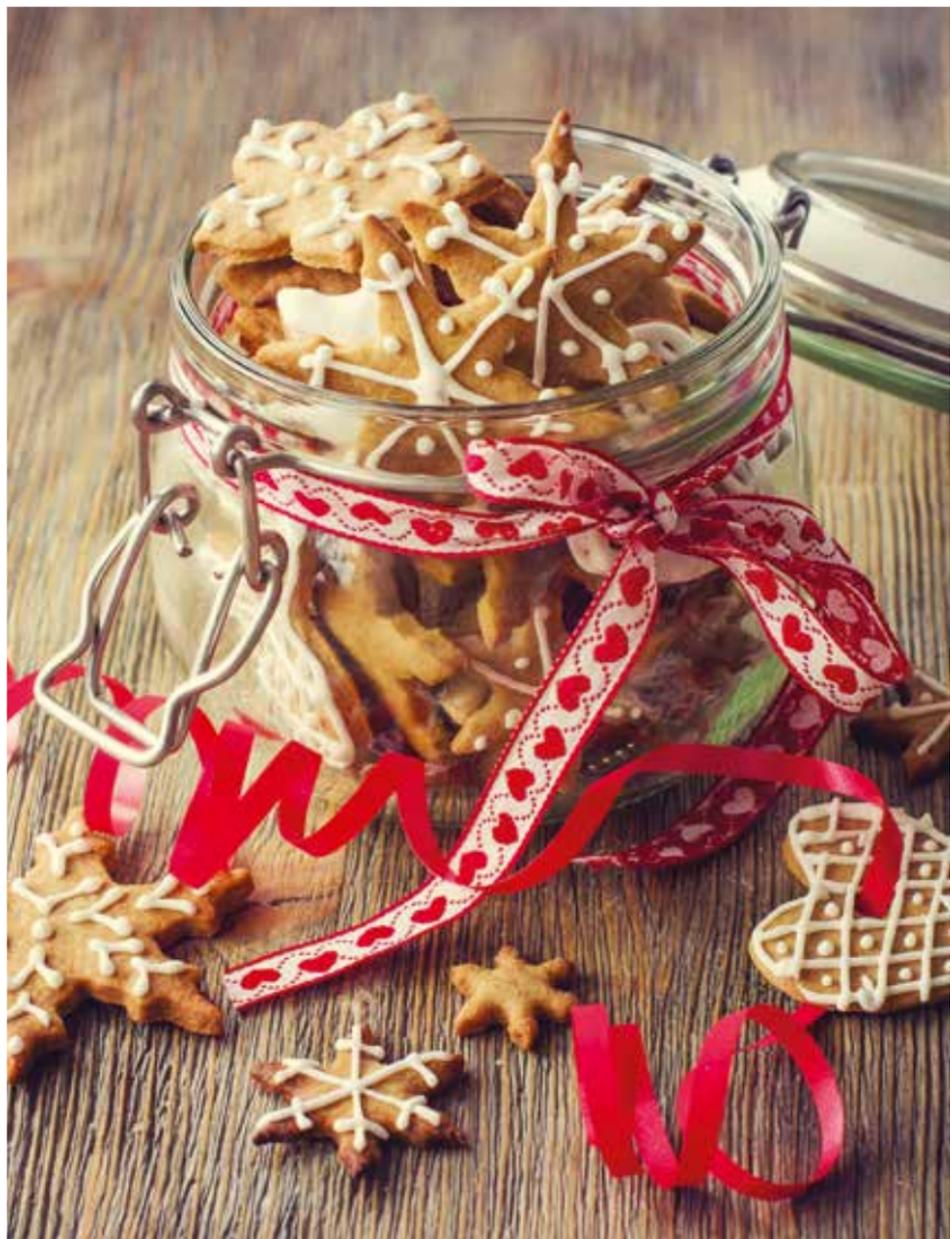
2 kg. de plateada
1 cebolla
2 dientes de ajo
2 tazas de vino tinto
50 grs. de harina
25 grs. de mantequilla
250 cc. de leche
1 pizca de nuez moscada
¾ taza de queso parmesano rallado
8 masas de lasaña, deshidratadas o fresca
Sal y pimienta

1. Condimentar la carne con sal y pimienta, luego añadir el vino y dejar reposar durante 2 horas (o idealmente de un día para otro). Cortar la cebolla y el ajo en juliana y, disponer en una fuente para horno. Agregar el aceite e incorporar la carne con la marinada. Tapar con papel aluminio y llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 160°C por 2 horas. Voltear la carne cada 30 minutos y al finalizar su cocción dejarla reposar tapada, por 10 minutos. Desmenuzar y reservar en su jugo.

2. Colocar la harina y la manteca en una olla mediana a fuego bajo-mediano y mezclar constantemente con una cuchara de madera hasta que se empiece a formar una bola. Agregar la leche lentamente y continuar mezclando para evitar que se formen grumos. Si se formaran algunos, agregar más leche y mezclar con un batidor. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Reservar. Hidratar las masas solo si fuese necesario, en agua caliente. Disponer las masas sobre una superficie plana y rellenar con la plateada al jugo desmenuzada, envolver la masa alrededor del relleno en forma de cilindro y disponer sobre la asadera previamente enmantequillada. Repetir el proceso con el resto de las masas disponiendo una al lado de otra de manera ordenada en la asadera. Cubrir con salsa blanca y luego queso rallado.

3. Llevar al Horno Microondas HotBlast en función Combi Cb-1 a 600W por 15 minutos sobre la rejilla baja. Dejar reposar 2 minutos antes de servir.

SAMSUNG



GALLETAS NAVIDEÑAS

PARA 20 galletas aprox.

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

175 grs. de mantequilla
1 taza de azúcar
2 huevos
3 ¼ tazas de harina
1 cdta. de polvos de hornear
1 cdta. de vainilla
1 cdta. de jengibre en polvo
1 pizca de sal
1 clara de huevo
3 gotas de jugo de limón
3/4 taza de azúcar flor cernida

- 1.** Cremar la mantequilla con el azúcar e incorporar los huevos de a uno.
- 2.** Añadir la harina cernida, los polvos de hornear, la vainilla, el jengibre y la sal. Formar un bollo, envolver en film plástico y refrigerar durante 30 minutos.
- 3.** Retirar del refrigerador y estirar la masa entre dos bolsas plásticas transparentes, para evitar agregar más harina. Estirar hasta 8 mm. de espesor, cortar con moldes de motivos navideños y disponer sobre una lata enmantecuada.
- 4.** Precalentar el Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 180°C.
- 5.** Cocinar las galletas en función HotBlast a 180°C sobre la rejilla baja por 14 minutos. Dejar enfriar.
- 6.** Para el glasé: Batir las claras a nieve, luego agregar el azúcar flor lentamente hasta que tome el punto de glasé deseado (mientras más azúcar, más duro). Disponer la preparación en una manga pastelera con boquilla fina y decorar las galletas.

Nota: Para precalentar el horno microondas solo debes ir a la función Hot Blast, seleccionar la temperatura, presionar la perilla y seleccionar "0".

SAMSUNG



CHEESECAKE

PARA 6 personas

TIEMPO 1 hr.

DIFICULTAD 

1 taza de galletas de
vino o vainilla molidas
2 cdas.de mantequilla
200 grs. de queso
crema
1 leche condensada
Ralladura de 1 limón
4 huevos
1 cda. de vainilla
Arándanos
Frutillas
Frambuesas

- 1.** Juntar la galleta molida con la mantequilla derretida en un bol.
- 2.** Disponer la mezcla en un molde aro desmontable de 15 cms. de diámetro aprox. y presionar firmemente hacia el fondo.
- 3.** Batir bien el resto de los ingredientes, menos las frutas, hasta lograr una mezcla homogénea.
- 4.** Verter sobre la base de galletas y llevar al Horno Microondas HotBlast en función HotBlast a 160°C por 40 minutos.
- 5.** Reposar 5 minutos antes de retirar, dejar enfriar y refrigerar.
- 6.** Desmontar y cubrir con los arándanos, frutillas y frambuesas, para decorar.

TIPS

TIP

1

Para hacer harina de avena tienes que moler el cereal en la licuadora o procesadora hasta lograr un polvo.

TIP

2

Para que la masa de la tarta no se infle durante la cocción, la puedes cubrir con papel aluminio y sobre éste alguna legumbre como porotos, lentejas o garbanzos.

TIP

3

El hummus es una buena alternativa al queso vegano de papas.



TIP

4

El zapallo se puede cocer en el Horno Microondas HotBlast en función Microondas, envolviéndolo en una bolsa plástica y dándole el tiempo necesario según su tamaño. Un zapallo entero va a demorar entre 30-40 minutos, un trozo entre 10 y 20 minutos.



TIP

5

Puedes precalentar el Horno Microondas HotBlast a temperatura alta, introducir las carnes a asar por 5 minutos para sellar y luego cocinar en la temperatura indicada.



TIP

6

Al chocolate caliente le puedes agregar un dash de grand manier o algún licor de naranjas.



TIPS

TIP 7

La diferencia entre usar vino tinto o blanco para una preparación no es el sabor, si no el color que dará a esta.

TIP 8

El queso crema lo puedes reemplazar por ricota para hacer la preparación más saludable y liviana.

TIP 9

Al batir las claras puedes agregar una pizca de sal, esto ayudará a que suban más fácil.



TIP 10

Al asar pavo o pollo en el horno, puedes hacer una cama de papas y/o cebollas picadas para cocinar todo junto. Esto le entregará sabor a la preparación.





TIP

11

Para congelar el pan de ajo lo debes envolver en papel aluminio. Para descongelar, lo tienes que introducir en el Horno Microondas HotBlast y hornear por 18 minutos.



TIP

12

Para hacer las tapas sin gluten, puedes reemplazar el pan tostado por rodajas de berenjenas, zapallitos italianos o papas doradas.





TIP

11

Para congelar el pan de ajo lo debes envolver en papel aluminio. Para descongelar, lo tienes que introducir en el Horno Microondas HotBlast y hornear por 18 minutos.



TIP

12

Para hacer las tapas sin gluten, puedes reemplazar el pan tostado por rodajas de berenjenas, zapallitos italianos o papas doradas.



PLATOSYCOPAS.

SAMSUNG



bc | COMUNICACIONES

ESTE EJEMPLAR ES GRATUITO Y CIRCULA JUNTO A LA REVISTA PLATOS Y COPAS