



SUGERENCIAS DE RECETAS



Proline
FESSIONAL

SMART COOKER MIX
Robot de Cocina RCM-1700BL

WWW.SINDELEN.CL



Indice

A continuación presentamos a ud. las sugerencias de recetas que pueden ser realizadas con su **Robot de cocina multifunción RCM-1700BL de Sindelen**, que hará que tu día a día en la cocina sea mucho más sencillo.

También ud. puede crear sus propias preparaciones, quedando tan ricas como las señaladas en este recetario.

Recetas Saladas



- Charquican vegano de cochayuyo 02
- Tomatican 04
- Carbonada 06
- Gazpacho (sopa fría) de pepino y menta fresca 08
- Gazpacho (sopa fría) andaluz 10
- Crema de coliflor 12
- Crema de verduras 14
- Salsa boloñesa rápida 16
- Puré de papas 18
- Salmón al vapor y crema de espinacas con ajo 20
- Sémola con pescado 22
- Pollo al curry 24
- Rollo de pollo, mostaza y nuez moscada 26
- Lomo de bacalao con crema de chorizo 28
- Arroz con arvejas y tocino 30

Recetas Dulces



- Vasitos de crema 32
- Masa para crêpes (tortillas finas) 34
- Compota de manzana 36
- Sorbete de frambuesa 38





Charquicán Vegano de Cochayuyo

Ingredientes para 5-6 personas:

- 500 gr Papas peladas y trozadas
- 400 gr Cebolla trozada
- 300 gr Zapallo pelado y trozado
- 200 gr Zanahoria trozada
- 180 gr Pientón rojo trozado
- 40 gr Cochayuyo deshidratado
- 10 ml Aceite de oliva
- Orégano
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Inserte el aspa sin filo.
- (Paso 2) Coloque el cochayuyo con 1 litro de agua en la jarra de acero inoxidable. Tiemp. 20 min. Temp, 90 °C Veloc.: 1
- Luego filtre en la vaporera y deje aparte.
- (Paso 4) Agregue la cebolla, zanahoria y pimentón al vaso. Tiemp.: 10 seg. Veloc.: 6
- Baje con la espátula los restos adheridos al vaso y agregue el aceite, orégano, sal y pimienta. Tiemp.: 5 min. Temp.: 100 °C Veloc.: 2
- (Paso 6) Incorpore el cochayuyo que dejó aparte. Tiemp.: 5 min. T: 100 °C V: 2
- Deje aparte todo el contenido.
- Coloque las papas y zapallo en el vaso y llene con agua hasta llegar al nivel máximo (1,7 litros). Tiemp.: 35 min. Temp.: 100 °C Veloc.: 1
- Escurra el agua y vierta la mezcla de verduras que dejó aparte y el cochayuyo al vaso. Añada los condimentos. Tiemp.: 10 seg. Veloc.: 2

NOTA - Puede reemplazar el cochayuyo por champiñones. En ese caso, elimine el paso 2 y 6. Agregue los champiñones picados junto con las verduras en el paso 4. - Si no quiere la opción vegana, puede servirlo con un huevo frito sobre el Charquicán.

 **Preparación: 65 min**

02





Tomaticán

Ingredientes para 6-8 personas:

- 460 gr Carne cortada en tiras
- 450 gr Tomates pelados y cortados en cuatro
- 250 gr Cebolla pelada y cortada en pluma
- 450 gr Choclos desgranados
- 50 ml Agua
- 40 ml Aceite
- 1 cucharadita de Orégano
- 1 cucharadita de Pimentón en polvo
- 1 Caldo de carne
- 1/2 hoja de Laurel
- Sal al gusto

Preparación:

- Coloque el aceite en el vaso de acero inoxidable.
Tiemp.: 7 min. Temp.: 100 °C Veloc.: 1
- Agregue la carne y hoja de laurel.
Tiemp.: 7 min. Temp.: 100 °C Veloc.: 1
- Añada la cebolla.
Tiemp.: 7 min. Temp.: 100 °C Veloc.: 1
- Agregue los choclos, tomates, orégano, caldo de carne, pimentón, agua y sal. Si usa choclos congelados no agregue agua.
Tiemp.: 15 min. Temp.: 100 °C Veloc.: 1

 **Preparación: 54 min**





Carbonada

Ingredientes para 6 personas:

- 350 gr Carne cortada en cubos
- 60 gr Cebolla trozada
- 100 gr Zanahoria peladas y trozadas
- 160 gr Zapallo pelado y cortado en cubos
- 125 gr Choclos desgranados
- 110 gr Porotos verdes
- 20 gr Pimentón rojo trozado
- 280 gr Papa peladas y cortadas en cubos
- 1/2 Caldo de carne
- 1 cucharadita Pimentón en polvo
- 50 ml Aceite
- 1 cucharadita Orégano
- 1 cucharada Cilantro
- 50 gr Arroz
- 1 Litro de Agua hirviendo
- Sal
- Pimienta

Preparación:

- Inserte el cubre cuchillas.
- Coloque la cebolla, pimentón y zanahorias en el vaso de acero inoxidable.
Tiemp.: 12 seg. Veloc.: 2
- Baje con la espátula los restos adheridos al vaso, agregue el aceite y pimentón.
Tiemp.: 4 min. Temp.: 100 °C Veloc.: 1
- Añada la carne.
Tiemp.: 6 min. Temp.: 100 °C Veloc.: 1
- Agregue el agua, caldo, papas, zapallo y orégano.
Tiemp.: 15 min. Temp.: 100 °C Veloc.: 1
- Añada el choclo, porotos verdes o arvejas, cilantro y arroz.
Tiemp.: 7 min. Temp.: 100 °C Veloc.: 1

NOTA: Puede reemplazar los porotos verdes por arvejas.

Preparación: 33 min

06

CONSEJOS

Puedes crear variantes de este plato incorporando otras verduras y hierbas aromáticas en lugar de coliflor:

- Con lechuga y perejil.
- Con pepino y menta fresca.
- Con apio y pimentón.
- Con espárragos y nuez moscada.





Crema de Verduras

Ingredientes para 6 personas:

- 500 gr de coliflor.
- 1/2 cebolla.
- 500 gr de agua.
- 10 gr de caldo de pollo en polvo.
- 25 gr de harina.
- 20 gr de mantequilla
- 50 gr de nata fresca
- 2 yemas de huevo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 pizca de nuez moscada

Preparación:

- Pelar y lavar la media cebolla y la coliflor. Picar la cebolla y cortar la coliflor en ramilletes pequeños. Introducir la mantequilla y la cebolla en el vaso de acero inoxidable y cocinar 2 min / 60°C / vel. 1.
- Añadir la harina y continuar con la cocción 1 min / 80 °C / Vel. 1. Añadir el agua y la pastilla de caldo, cocer y mezclar 5 min / 60 °C / Vel. 1.
- Mezclar con ayuda de una espátula. A continuación, añadir la coliflor y seguir con la cocción 5 min / 80 °C.
- Verter la crema de coliflor en una ensaladera o en una sopera. En otro bol, mezclar las yemas y la nata fresca. Añadir la mezcla a la crema y a continuación, agregar la nuez moscada rallada. Mezclar suavemente.
- Corregir el aliño si se necesita.

 **Preparación: 30 min**



CONSEJOS

Servir esta salsa como acompañamiento para pasta: Espaguetis, tagliatelle, ravioles, etc.

Puedes condimentarla con queso gruyere rallado, parmesano o aceitunas negras trituradas. Es muy importante tapar la salsa boloñesa y dejar que repose antes de servirla para que se junten todos los sabores que contiene esta preparación.



Gazpacho y Menta Fresca

Ingredientes para 6 personas:

- 400 gr de ternera picada fresca
- 1/2 pastilla de caldo de carne
- 70 gr de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 rama de apio
- 20 gr de aceite de oliva
- 400 gr de salsa de tomate
- 30 gr de pasta de tomate
- 4 gr de sal fina
- 1 gr de pimienta
- 5 gr de azúcar flor
- 80 gr de zanahoria
- 70 gr de vino blanco
- 60 gr de agua

Preparación:

- Introducir en el vaso de acero inoxidable el aceite de oliva, la cebolla pelada y cortada en 4 trozos, el diente de ajo, el perejil, la rama de apio cortada en 2 trozos y la zanahoria pelada y trozada e iniciar la cocción, 1 min /60°C.
- A continuación, introducir en el vaso de acero inoxidable la carne picada, la salsa de tomate, la pasta de tomate, el agua, la sal, la pimienta, el azúcar y el vino blanco.
- Cocinar 30 min /80°C . Remover de vez en cuando con una espátula.
- Cuando finalice la cocción, retirar la espátula y mezclar durante 15 seg / vel 1.

 Preparación: 35 min



CONSEJOS

Este puré de papas se puede combinar con muchos otros elementos.

Por ejemplo: zanahoria + comino / alcachofas + almendras / lentejas + tocino / Zapallo + naranja / camote + castañas / zanahoria + camarones / zapallo+miel y queso de cabra.

NOTA: presta atención a las proporciones. Siempre debe haber un 20% de papas en la mezcla con los nuevos elementos. Además , debes asegurarte de que las cuchillas no giren demasiado rápido, ya que esto haría que el puré no se mezcle correctamente.



Puré de Papas

Ingredientes para 4 personas:

- 1 kg de papas para puré
- 400 gr de leche
- 100 gr de mantequilla
- 10 gr de nata espesa
- 2 gr de sal
- 1 gr de pimienta blanca
- 1 gr de nuez mocada

Preparación:

- Pelar las papas, cortarlas en trozos de entre 3 y 4 cm e introducir las en el vaso de acero inoxidable con la leche y la sal.
Iniciar la cocción : 20 min / 80 °C.
- Asegurarse de que las papas queden bien cocidas. Batir 20 seg / Vel. 1.
- Añadir la mantequilla, la nata espesa, la pimienta blanca y la nuez moscada.
Batir 10 seg / Vel. 1.

 **Preparación: 25 min**



CONSEJOS

El éxito de esta receta radica, principalmente, en el punto de cocción del salmón. Presta atención para que la cocción no sea excesiva. Si lo deseas, puedes reducir el tiempo de cocción.



Salmón al Vapor y Crema de Espinacas con Ajo

Ingredientes para 4 personas:

- 4 lomos de salmón fresco sin espinas.
- 4 gr de caldo de pescado en polvo.
- 300 gr de agua.
- 40 gr de nata espesa.
- 5 gr de ajo machacado
- 200 gr de espinacas
- 50 gr de mantequilla sin sal
- 2 gr de sal fina.
- 1 gr de pimienta blanca

Preparación:

- Colocar los lomos de salmón por el lado de la piel en la vaporera, evitando que se junten. Aderezar con caldo de pescado en polvo (1 gr por cada lomo) y pimienta blanca.
- Llenar de agua (300 gr) el vaso de acero inoxidable y añadir el resto del caldo de pescado. Colocar la vaporera sobre el vaso de acero inoxidable y poner la tapa. Iniciar la cocción: 8 min / 100 °C.
- Comprobar el punto de cocción del salmón. Dejar al calor.
- Incorporar en el vaso las espinacas, el ajo machacado, la nata y la mantequilla. Cocinar 3 min / 60 °C / Vel. 1.
- Sazonar las espinacas al gusto con sal fina y pimienta blanca. Colocar inmediatamente en un plato los lomos de salmón calientes sobre un lecho de espinacas

 **Preparación: 17 min**





Cuscús con Pescado

Ingredientes para 4 personas:

- 300 gr de semola fina.
- 300 gr de bacalao.
- 300 gr de salmón.
- 1 lata de tomates en su jugo.
- 200 gr de zanahoria.
- 100 gr de rábano.
- 1 cebollín .
- 200 gr de garbanzos (en conserva)
- 30 gr de pasas rubias.
- 1 cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- Laurel.
- Ají
- 70 gr de aceite de oliva.
- 3 gr de sal.
- 1 gr de pimienta blanca.

Preparación:

- Introducir en el vaso la cebolla pelada y cortada en 2 trozos, el ajo pelado y el cebollín cortado en 2 trozos y mezclar 20 s / Vel. 1.
Añadir 50 gr de aceite de oliva, los tomates pelados y su jugo, la sal, la pimienta, un cuarto de hoja de laurel, cocer y mezclar 3min / 60 °C / Vel. 1.
A continuación, añadir 200 gr de agua y ají al gusto y mezclar 5 segundos con la función Turbo.
- Introducir en la vaporera las zanahorias peladas y cortadas en rodajas finas, el rábano pelado y cortado en 8 trozos, el zapallo pelado y cortado en rodajas y los garbanzos escurridos. Colocar la vaporera encima del vaso de acero inoxidable y programar 15 min / 100 °C / Vel. 1.
- Cuando termine el temporizador, añadir el pescado a la vaporera encima de las verduras y programar 15 min / 100 °C / Vel. 1.
- Mientras tanto, preparar el cuscús . Echar en una ensaladera, añadir 10 gr de aceite de oliva, una pizca de sal y agua caliente hasta 2cm por encima del cuscús. Dejar reposar 5 min, mezclar y desmenuzar la sémola manualmente o con un tenedor . Añadir 10 gr de aceite de oliva, pimienta y 2 puñados de pasas. Remover bien el cuscús, dejar al calor.
- Una vez haya terminado el temporizador, servir inmediatamente el pescado acompañado del cuscús y de las verduras, con la salsa aparte.

 **Preparación: 35 min**





Curry de Pollo

Ingredientes para 4 personas:

- 450 gr de pechugas de pollo.
- 200 gr de leche de coco.
- 50 gr de curry en polvo.
- 100 gr de cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 200 gr de tomate fresco.
- 10 gr de caldo de pollo en polvo
- 250 gr de agua.
- 10 gr de aceite de oliva.
- 10 gr de pasta de tomate
- 2 gr de sal fina.
- 1 gr de pimienta blanca.

Preparación:

- Picar las pechugas de pollo y colocar los trozos en la vaporera evitando que se junten. Aderezar con 5 gr de caldo de pollo en polvo (a repartir entre los trozos de pollo) y pimienta blanca.
- Llenar con agua (250 gr) el vaso de acero inoxidable y añadir el resto del caldo de pollo. Colocar la vaporera sobre el vaso de acero inoxidable y poner la tapa. Iniciar la cocción: 10min/100 °C.
- Mientras tanto, pelar la cebolla y el ajo y retirar el pedúnculo de los tomates. Picar la cebolla y el ajo y cortar los tomates en trozos. Cuando finalice la cocción del pollo, retirar el agua del vaso, e introducir en el vaso el aceite de oliva, la cebolla y el ajo y cocinar 2 min / 80 °C removiendo con una espátula. Añadir los trozos de tomate, la pasta de tomate y el curry en polvo. Cocinar 5 min / 80° C. Batir 20 s / Vel. 1.
- Cuando finalice la cocción, añadir la leche de coco y los trozos de pollo y cocinar 3 min / 60 °C removiendo con una espátula. Colocar sal y pimienta al gusto.

 **Preparación: 25 min**

CONSEJOS

Las hojas de espinaca intensifican el gusto del pollo y de la mostaza.

Si lo prefieres, puedes cambiar la mostaza por:

- Salsa de aceitunas negras
- Jengibre
- Rábano picante





Rollo de Pollo y Mostaza con Nuéz Moscada

Ingredientes para 4 personas:

- 500 gr de filetes de pollo.
- 100 gr de hojas de espinaca fresca.
- 200 gr de agua.
- 10 gr de nuez moscada rallada
- 10 gr de caldo de pollo en polvo
- 90 gr de mantequilla.
- 25 gr de mostaza.
- 25 gr de nata espesa.
- 2 gr de sal fina.
- 1 gr de pimienta blanca.

Preparación:

- Colocar cada filete sobre papel film y sazonar bien con caldo de pollo en polvo (5 gr a repartir entre los filetes) y pimienta blanca. Untar con mostaza y pegar encima las hojas de espinaca.
- Enrollar cada filete para crear un rollito firme. A continuación, envolver cada rollo de filete con papel film.
- Colocar los rollos de filetes envueltos en la vaporera, evitando que se junten.
- Introducir en el vaso de acero inoxidable el agua, el caldo de pollo en polvo, la sal, la nuez moscada y cocinar 10 min/100°C. Colocar la vaporera sobre la jarra de acero inoxidable y poner la tapa.
Iniciar la cocción: 10 min/100°C. Dejar cocer los rollos.
- Al finalizar la cocción, dejar únicamente en la jarra de acero inoxidable 10 gr del caldo de cocción y añadir la nata fresca.
- Activar la función Turbo durante 5 segundos y cocinar 1 min / 40°C.
- Sazonar al gusto. Retirar el papel film y colocar el rollo en el centro del plato. Cubrir de salsa. Servir inmediatamente.

 **Preparación: 25 min**





Bacalao a la Crema de Chorizo

Ingredientes para 4 personas:

- 4 porciones de filetes de bacalao.
- 1/2 litro de nata.
- 20 gr de vino blanco
- 40 gr de cebollín
- 1/2 chorizo
- 1 diente de ajo.
- 500 gr de agua.
- 10 gr de caldo de pescado en polvo
- 1 gr de pimienta blanca.

Preparación:

- Colocar los filetes de bacalao en la vaporera evitando que se junten.
- Agregar 4 gr de caldo de pescado en polvo y pimienta blanca.
- Introducir en la jarra de acero inoxidable el agua, el caldo de pescado en polvo y 10 gr de vino blanco.
- Colocar la vaporera sobre la jarra de acero inoxidable poner la tapa.
- Iniciar la cocción: 10 min/100°C.
- Comprobar el punto de cocción. Dejar para mas rato.
- Introducir el diente de ajo y los cebollinas en el bol y mezclar 5 segundos con la función Turbo.
- Añadir al vaso de acero inoxidable el chorizo cortado en trozos y mezclar 10 seg./Vel. 2.
- Añadir la nata, el resto de vino blanco y calentar 15 min / 60°C .
Batir 15 seg / Vel. 2. hasta obtener una salsa homogénea.
- Sazonar al gusto con sal y pimienta blanca.
- Servir el bacalao acompañado de la salsa de chorizo y de arroz o papas al vapor.

 **Preparación: 30 min**





Arroz Blanco con Arvejas y Tocino

Ingredientes para 4 personas:

- 200 gr de arroz grano corto.
- 20 gr de aceite de oliva.
- 100 gr de arvejas congeladas.
- 120 gr de tiras de tocino.
- 700 gr de agua.
- 1 gr de sal.
- 1 gr de pimienta blanca.
- 10 gr de caldo de pollo en polvo.
- 30 gr de queso parmesano rallado.
- 25 gr de cebollín.
- 40 gr de nata fresca.

Preparación:

- Pelar el cebollín, introducirlo en la jarra de acero inoxidable con el aceite de oliva y cocinar 2 min / 60°C. A continuación, mezclar 20 s/Vel. I.
- Añadir las tiras de tocino y cocinar 2 min / 80°C removiendo con una espátula. Añadir el arroz, el agua, el caldo de pollo y las arvejas, e iniciar la cocción 20 min / 80 °C. Remover de vez en cuando con una espátula.
- Cuando finalice la cocción, comprobar el punto del arroz, escurrir el contenido de la jarra y echarlo en un plato.
- Añadir la nata y el parmesano y mezclar para que se incorporen bien al arroz.
- Sazonar al gusto si se necesita. Servir inmediatamente.

 **Preparación: 30 min**





Gazpacho de Pepino y Menta Fresca

Ingredientes para 6 personas:

- 600 gr de pepino
- 1 diente de ajo
- 200 gr de yogur griego
- 3 a 5 gotas de tabasco
- 2 gr de sal fina
- 1 gr de pimienta blanca
- 5 hojas de pimienta fresca + hojas para decorar

Preparación:

- Pelar el pepino. Cortar en sentido longitudinal y retirar las pepitas con ayuda de una cuchara.
- Cortar el pepino en trozos. Introducir todos los ingredientes en el vaso de acero inoxidable. (pepino, ajo, yogurt, tabasco, sal, pimienta y menta).
- Batir 7 min / Vel. 2. La consistencia final debe ser cremosa. Vierta en vasos transparentes y decorar con hojitas de menta.
- Introducir la preparación en el refrigerador durante 1 hora.
- Servir el gazpacho muy frío.

 **Preparación: 3 min**



CONSEJOS

Puedes crear otras variantes de este plato utilizando otros ingredientes y especias, como:

- Salsa con albahaca .
- Salsa al estilo griego con pepino y yogurt
- Salsa con langostinos, champiñones, nata , perejil y aceite de oliva.



Gazpacho Andaluz

Ingredientes para 4 personas:

- 500 gr de tomates frescos.
- 60 gr de cebolla.
- 40 gr de pimiento rojo.
- 40 gr de pimiento verde.
- 1/2 pepino
 - 60 gr de miga de pan.
 - 1 diente de ajo.
 - Jugo de ½ limón.
- 4 cdas. soperas de aceite de oliva.
- 1 cda. soperas de vinagre de vino tinto.
- 1 pizca de pimiento rojo en polvo.
- 1 cucharadita rasa de azucar
- 125 gr de agua

Preparación:

- Lavar todas las verduras y pelar el pepino, la cebolla y el ajo. Cortar el pepino, los tomates y los pimientos en trozos pequeños. Cortar la cebolla en láminas.
- Poner la miga de pan a remojo en agua con 2 cucharadas soperas de aceite de oliva durante unos minutos.
- A continuación, introducir la mezcla en el vaso de acero inoxidable junto con 2 cucharadas soperas de aceite de oliva, 1 cucharada soperas de vinagre de vino tinto y 1 cucharadita de azúcar.
Mezclar 20 s / Vel. 2.
- Introducir el resto de verduras en el vaso: tomates, pepino, cebolla, ajo, pimientos y pimentones, y añadir el agua restante. Batir 1 min / Vel. 2.
La consistencia final debe ser cremosa.
- Cuando esté listo, vierta el contenido en una ensaladera o en una soperas, añadir el jugo de 1/2 limón y salpimentar al gusto.
- Introducir la preparación en el refrigerador durante, al menos, 12 minutos

 **Preparación: 12 min**





Crema de Coliflor

Ingredientes para 4 personas:

- 1 cebolla
- 700 gr de coliflor
- 500 gr de agua
- 1 pastilla de caldo de verduras
- 1 gr de pimienta
- 1 pizca de nuez moscada
- 4 cdas. soperas de leche
- 4 cdas. soperas de nata fresca

Preparación:

- Cortar la cebolla en 4 trozos y colocarla en el vaso de acero inoxidable. Mezclar 10 seg. / veloc. 2.
- Añadir la coliflor lavada en trozos pequeños, 500 gr de agua y la pastilla de caldo de verduras. Cocinar 20 min. /80°C/ veloc 1.
- A continuación, añadir la leche y la nuez moscada. Continuar con la cocción: 3 min. /80°C.
- Añadir 4 cucharadas de nata fresca y mezclar: 3 min./ veloc.2

 **Preparación: 30 min**

30





Vasitos de crema

Ingredientes para 8 vasitos:

- 500 gr de leche.
- 120 gr de nata fresca líquida
- 20 gr de maicena.
- 35 gr de azúcar flor.
- 15 gr de azúcar con vainilla.
- 2 yemas de huevo.
- 1 cucharada sopera de vainilla líquida.

Preparación:

- Introducir todos los ingredientes en el vaso de acero inoxidable: la leche, la nata líquida, la maicena, el azúcar, el azúcar con vainilla, las yemas y la vainilla líquida. Cocinar 9 min /80°C / Vel. 1.
- Vierta la preparación en vasitos y dejar enfriar.

 **Preparación: 10 min**





Masa para Crepes

Ingredientes para 4 personas:

- 4 huevos.
- 250 gr de harina fina.
- 1/2 litro de leche.
- 100 gr de azúcar flor.
- 3 cucharadas de azúcar con vainilla en polvo.
- 50 gr de mantequilla sin sal.
- Unas gotas de ron.

Preparación:

- Introducir todos los ingredientes en el bol y mezclar 20 s / Vel. 2.
- Cuando el líquido quede homogéneo, pasar por el colador y dejar reposar 30 min en un lugar fresco.

 **Preparación: 8 min**





Compota de Manzana

Ingredientes para 4 personas:

- 1 kg de manzanas peladas y despepitadas.
- 50 gr de azúcar flor.
- 1 gr de canela.
- 120 gr de agua.
- 1 cucharada de miel.

Preparación:

- Introducir todos los ingredientes en el vaso de acero inoxidable: el agua, las manzanas y el azúcar, y cocinar 25 min / 80 °C.
- A continuación, mezclar 3 min / Vel. 2.
- Añadir la canela y la miel, y mezclar 10 seg utilizando la función Turbo.

 **Preparación: 30 min**





Sorbete de Frutillas

Ingredientes para 1 litro de helado:

- 500 gr de frutillas congeladas.
- 80 gr de azúcar flor.
- 3 cucharadas de azúcar con vainilla en polvo.
- 1 clara de huevo.

Preparación:

- Introducir las frambuesas y el azúcar en la jarra de acero inoxidable.
- Batir 30 segundos a velocidad 2.
- Añadir la clara de huevo y el azúcar con vainilla en polvo y mezclar 1 min a velocidad 2.
- Comprobar la consistencia.
- Meter en el congelador o degustar

 **Preparación: 3 min**

WWW.SINDELEN.CL



Pro | **fine**
FESSIONAL

SMART COOKER MIX / Robot de Cocina RCM-1700BL

WWW.SINDELEN.CL