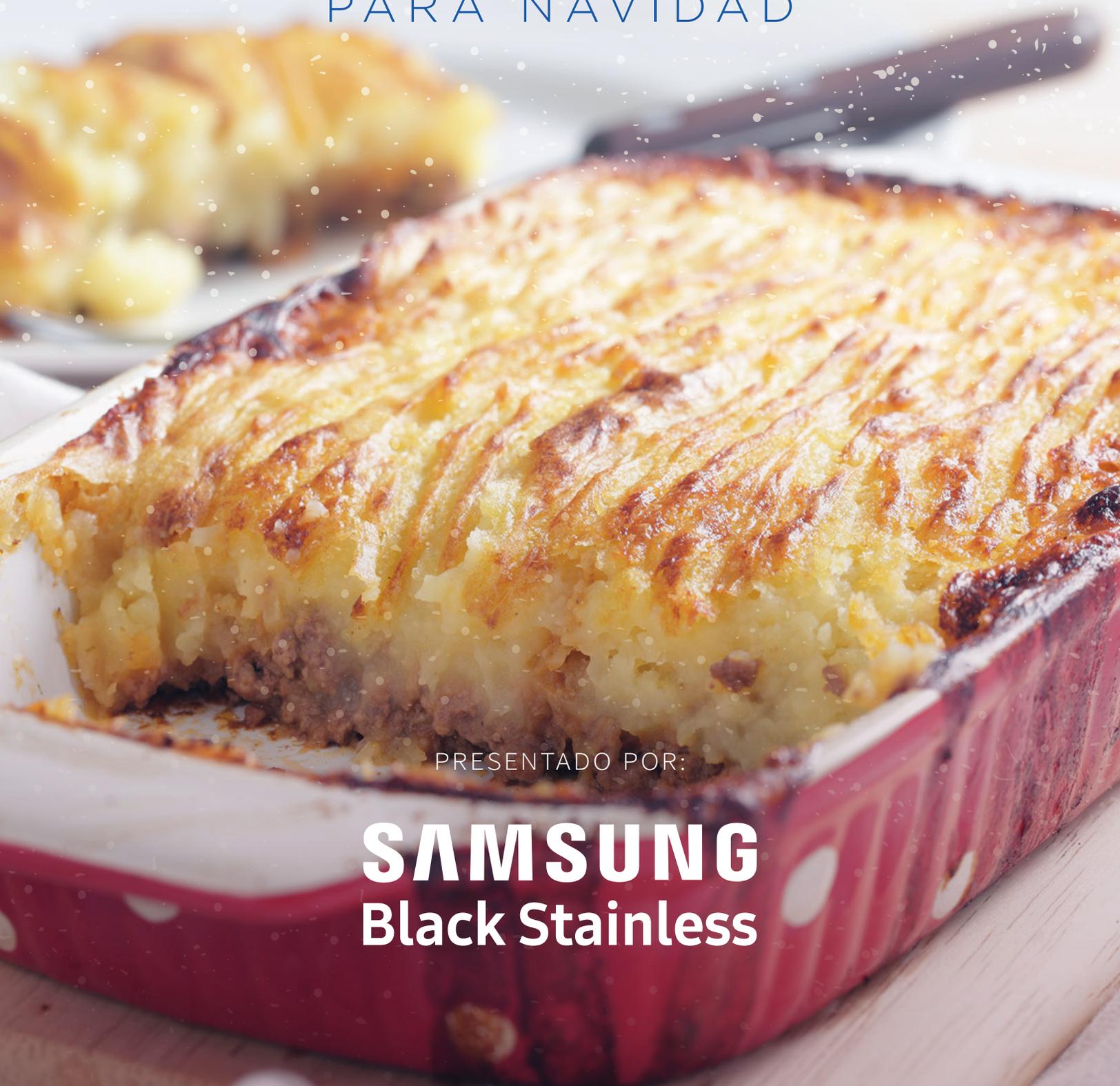




Recetas fáciles



PARA NAVIDAD



PRESENTADO POR:

**SAMSUNG**  
Black Stainless

kiwilimón



## — Dátiles —

### RELLENOS

TIEMPO: 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 1

### Ingredientes

- **dátiles** medjool
- **1 barra** de queso crema
- **tocino**

### Preparación

1. Lava los dátiles y deja secar.
2. Quita la semilla y rellena con un poco de queso crema.
3. Enrolla una tira de tocino y asegúrala con un palillo.
4. Hornea en tu horno HOTBLAST™ de Samsung por 15 minutos con la función  *slim fry*.
5. Sirve Calientes.



## — Queso Brie —

### AL HORNO

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 10

### Ingredientes

- **1 queso** brie redondo
- **1 hoja** de hojaldre
- **1 huevo** batido con un tenedor para barnizar el hojaldre
- **2 cdas.** de miel
- **3 cdas.** de arándano
- **1 cdita.** de romero
- **4 cdas.** de almendra machacada o nuez picada

### Preparación

- 1.** En un recipiente mezcla el arándano, la nuez, la miel y el romero.
- 2.** En una superficie lisa espolvorea con un poco de harina y aplana el hojaldre para que quede una hoja delgada.
- 3.** Coloca la mezcla de arándano en el centro del hojaldre y el queso brie encima.
- 4.** Cubre los bordes del hojaldre con un poco del huevo y dobla sobre el brie como si fuera un regalo.
- 5.** Da la vuelta al brie envuelto y decora con trozos de hojaldre. Barniza todo con el huevo.
- 6.** Hornea en tu horno HOTBLAST™ de Samsung por 15 minutos con la función  *hot blast* a 350°F aproximadamente o hasta que dore el hojaldre.
- 7.** Retira y enfría de 10-15 minutos antes de servir.



*Ensalada de papa*

— CON HUEVO —

# Ensalada de papa

## — CON HUEVO —

TIEMPO: 90 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

### Ingredientes

- **5 huevos** cocidos pelados
- **1 ¼ kg.** de papa chicas
- **½ taza** de mayonesa
- **½ taza** de crema agria
- **1 cda.** de mostaza Dijon
- **½ cebolla morada** picada
- **½ taza** de eneldo fresco picado
- **¼ de taza** de pepinillo picados
- **1 cda.** de jugo de pepinillos
- **½ taza** de apio
- **1 cdita.** de paprika dulce

### Preparación

1. Corta los huevos en rebanadas. Reserva.
2. En una olla grande mezcla las papas, 2 cucharaditas de sal y agua para hervir. Hierve a temperatura alta sin tapar por 25 minutos, hasta que las papas estén suaves y se puedan trinchar fácilmente con un tenedor.
3. Escurre y cuando se enfríen, pélalas y corta en cubos. Coloca las papas aún calientes en un recipiente grande.
4. En un recipiente chico, mezcla la mayonesa, la crema agria, el jugo de los pepinillos y la mostaza. Sazona con sal y pimienta.
5. Cubre las papas con cucharadas de la mezcla preparada hasta integrar por completo.
7. Agrega la cebolla picada, el eneldo, los pepinillos, el apio y 1 cucharadita de sal y 1/2 de pimienta. Revuelve bien.
8. Agrega las rebanadas de huevo. Prueba, y rectifica la sazón.
9. Coloca la ensalada en una ensaladera, espolvorea con paprika y refrigera en tu refrigerador Black Stainless™ de Samsung por al menos 1 hora (*puede ser un día antes*).
10. Espolvorea con cebollín antes de servir.



## — Crema de queso —

### Y ZANAHORIA

TIEMPO: 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 3

### Ingredientes

- **2 cdas.** de cilantro fresco
- **3 rebanadas** de pan de caja
- **1 cda.** de consomé de pollo
- **1 diente** de ajo
- **1/3 de cebolla** troceada
- **6 zanahoria** peladas
- **1/2 litro** de leche
- **3 cdas.** de mantequilla
- **250 ml.** de crema
- **200 gr.** de queso manchego
- **1 cdita.** de semilla de cilantro
- **2 cdas.** de aceite de oliva
- **al gusto** de pimienta

### Preparación

1. Corta el pan en cuadros y hornea en tu horno HOTBLAST™ de Samsung con la función  **dorador** por 5 minutos o hasta que estén tostados.
2. Cocina las zanahorias en suficiente agua hirviendo con sal.
3. En el aceite de oliva, acitróna a fuego medio el ajo, la cebolla y las semillas de cilantro.
4. Licúa esta mezcla con las zanahorias ya cocidas, ayudándote con 1 taza del agua donde se cocieron.
5. Agrega la crema y la mitad del queso manchego.
6. Pon en una olla a calentar la leche, agrega la mezcla de zanahoria e incorpora bien. Espera a que suelte el hervor y agrega 3 cucharadas de mantequilla.
7. Sirve con los crotones y acompaña con el resto del queso en cuadritos.



## — Gratin — DE PAPA

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

### Ingredientes

- **1 kg. de papa** yukon peladas y rebanadas finamente
- **2 tazas** de crema para batir
- **1 taza** de leche
- **1 diente** de ajo
- **½ cdita.** de nuez moscada
- **pizcas** de sal
- **1 pizca** de pimienta

### Preparación

1. Engrasa un refractario con mantequilla.
2. Mezcla la leche con la crema, agrega sal, pimienta y nuez moscada.
3. Agrega el ajo en el refractario y rellena de rodajas de papas. Sigue poniendo las papas en capas. Finalmente baña las papas en la mezcla de leche y crema.
4. Hornea en tu Horno HOTBLAST™ de Samsung con la función  **dorador** por 5 minutos o hasta que estén doraditas las papas.



## Ensalada navideña de manzana

— CON PIÑA Y NUEZ —

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

### Ingredientes

- **8 manzanas** golden (*sin cáscara*)
- **½ litro** de crema
- **½ lata** de piña en almíbar
- **10 nueces** molidas finamente
- **al gusto** de pasitas
- **1 lata** de leche condensada

### Preparación

1. Corta todas las manzanas en cuadritos, luego corta en triángulos la piña y mezclalos en un tazón grande.
2. Agrega la nuez molida y las pasitas.
3. Agrega medio litro de crema, la mitad del almíbar de la lata de piña y la leche condensada para que no quede muy líquido.
4. Revuelve todo hasta que se logre una mezcla uniforme.



— Pasta con —

POLLO ASADO

# Pasta con

## POLLO ASADO

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

### Ingredientes

#### PARA LA PASTA

- **2 ½ tazas** de pasta penne
- **1 cdita.** de sal

#### PARA LA SALSA

- **2 cdas.** de mantequilla
- **¼ de cebolla** picada finamente
- **1 diente** de ajo picado finamente
- **2 cdas.** de harina
- **4 tazas** de leche fría
- **1 taza** de queso manchego rallado
- **½ cdita.** de sal
- **¼ de cdita.** de pimienta

#### PARA EL POLLO

- **4 piezas** de pechuga de pollo sin hueso y sin piel
- **½ cdita.** de sal
- **¼ de cdita.** de pimienta
- **4 cdas.** de aceite
- **2 ramitas** de albahaca picada toscamente (*para decorar*)

### Preparación

1. En una olla, calienta agua, agrega la sal y la pasta. Cocer hasta que esté al dente. Escurre y reserva.
2. Para la salsa, en una olla a fuego bajo derrite la mantequilla; saltea la cebolla y el ajo. Agrega de golpe la harina y cocina hasta que esté doradita. Agrega la leche y mezcla. Cocina a fuego bajo hasta que empiece a espesar sin dejar de mover; alrededor de 20 minutos. Agrega el queso y mezcla hasta incorporar. Sazona con sal y pimienta.
3. Agrega la salsa a la pasta y mezcla bien. Reserva.
4. Salpimenta cada pechuga y hornea en tu horno HOTBLAST™ de Samsung por 15 minutos con la función  *slim fry*. Corta en tiras gruesas.
5. Sirve la pasta con las pechugas y decora con albahaca fresca.



## Bacalao a la Vizcaína

— ESTILO MEXICANO —

TIEMPO: 70 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

### Ingredientes

- **500 gr.** de bacalao seco desalado
- **400 ml.** de aceite de oliva extra virgen
- **6 chiles** güeros
- **100 gr.** de aceituna verde
- **50 gr.** de alcaparras
- **100 gr.** de almendra sin sal pelada
- **1 cebolla** finamente picada
- **300 gr.** de papa cambray cocida
- **350 gr.** de jitomate finamente picado
- **1 manojo** de perejil fresco finamente picado
- **5 dientes** de ajo finamente picado
- **15 gr.** de sal
- **7 gr.** de pimienta

### Preparación

1. Saltea la cebolla y el ajo con el aceite de oliva, cuando este acitronado agrega el jitomate y enseguida el bacalao, baja la temperatura y posteriormente agrega los chiles, las aceitunas, alcaparras, almendras y papitas cambray.
2. Seguimos cocinando, rectificamos el sazón y al final incorporamos el perejil. Cocinar por aproximadamente 50 minutos a baja temperatura.



— Romeritos —

TRADICIONALES

# Romeritos

## TRADICIONALES

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

### Ingredientes

- **1 kg.** de romeritos
- **1 pizca** de sal
- **6 nopales**
- **14 chile** guajillo
- **3 chile** ancho
- **1 diente** de ajo
- **2 jitomate**
- **1 cebolla** asada
- **100 gr.** de manteca
- **500 gr.** de papa cambray cocida
- **150 gr.** de camarón seco
- **250 gr.** de camarón pacotilla
- **2 huevos** para las tortitas
- **100 gr.** de camarón seco molido
- **10 gr.** de pan molido
- **150 ml.** de aceite vegetal

### Preparación

1. Limpia los romeritos con suficiente agua.
2. Cuécelos en una olla con suficiente agua (*que ésta cubra a los romeritos*) y sal. Una vez cocidos, escurre y reserva.
3. Corta los nopales en cubos, cuécelos en una olla con suficiente agua y sal por 10 minutos. Una vez cocidos, escúrrelos.
4. Para la salsa: asa los chiles en tu horno HOTBLAST™ de Samsung con la función  **dorador** por 5 minutos, una vez que cambien de color, remójalos en agua caliente hasta que estén suaves.
5. Asa de la misma manera el ajo con el jitomate y la cebolla.
6. Muévelos constantemente, hasta que la cáscara esté dorada. Licúa los chiles con el ajo, el jitomate, la cebolla y un poco de agua, procura que esté bien molida la salsa.
7. Calienta la manteca y fríe la salsa por 10 minutos, añade los romeritos, los nopales, las papas (*previamente cocidas*) y el camarón (*fresco y seco*). Sazona.
8. Para las tortitas, bate las claras a punto de turrón, incorpora las yemas, el camarón en polvo y el pan molido.
9. Forma las tortitas y fríe en aceite bien caliente hasta que estén doradas por ambos lados. Escurre sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa e incorpora las tortitas en la preparación. Sirve.



— Filete de Res —

WELLINGTON TRADICIONAL

# Filete de Res

## WELLINGTON TRADICIONAL

TIEMPO: 95 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

### Ingredientes

- **2 tazas** de champiñón finamente picado
- **2 cdas.** de mantequilla derretida
- **1 echalote** finamente picado
- **1 diente de ajo** finamente picado
- **2 ramas** de tomillo
- **al gusto** de sal
- **700 gr.** de caña de filete de res
- **12 crepas**
- **500 gr.** de pasta de hojaldre
- **1 taza** de harina para extender
- **1 huevo** para barnizar

### Preparación

1. Calienta la mantequilla, agrega la echalote, el ajo, y los champiñones; sazona con tomillo, sal y pimienta. Cocina a fuego medio por 20 minutos hasta que reduzca el líquido.
2. Salpimenta el filete de res, calienta el aceite a fuego alto en una sartén grande, coloca el filete y sella por 2 minutos de ambos lados.
3. Coloca las crepas sobre papel antiadherente, agrega el paté de champiñones y coloca el filete de res. Enrolla presionando para conservar la forma y congela en tu refrigerador Black Stainless™ de Samsung por 20 minutos.
4. Extiende la pasta hojaldre sobre una superficie enharinada de aproximadamente 3 mm de grosor, coloca el filete envuelto en crepas.
5. Envuelve el filete con la pasta hojaldre, corta los excesos de pasta y barniza con huevo. Reserva.
6. Extiende el sobrante de la pasta hojaldre hasta formar un rectángulo de 15x25 cm; con ayuda de un cuchillo corta líneas de 5 cm, enseguida corta líneas de 3 cm sobre los espacios de las líneas de 5 cm.
7. Estira la masa, para separar los rombos, coloca encima del filete y barniza nuevamente con huevo.
8. Hornea en tu horno HOTBLAST™ de Samsung por 15 minutos con la función  *hot blast* a 350°F por 20 min.
9. Deja reposar 7 minutos antes de cortarlo, para que los jugos de la carne se asienten.



# Trufas de

## GANACHE DE CHOCOLATE

TIEMPO: 240 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 30

### Ingredientes

PARA LA BASE

- **1 taza** de crema
- **350 gr.** de chocolate con leche

PARA LA CUBIERTA

- **250 gr.** de chocolate amargo
- **¼ de taza** de cocoa en polvo
- **¼ de taza** de nuez picada
- **¼ de taza** de coco
- **¼ de taza** de granillo de chocolate

### Preparación

1. En una olla pequeña calienta la crema para batir hasta que comience a burbujear, retira del fuego y permite que se enfríe 5 minutos.
2. Derrite 300 gr. de chocolate a baño maría. Retira del fuego y agrega los 50 gr. restantes. Luego agrega la crema y mezcla bien.
3. Prepara una charola para hornear con papel encerado.
4. Coloca 2 cucharadas de la base de trufa en tus manos y forma una bola. Coloca en la charola para hornear, repite con toda la base restante. Refrigerera en tu refrigerador Black Stainless™ de Samsung por al menos 3 horas.
5. Derrite el chocolate para la cubierta a baño maría. Coloca una cucharada del chocolate en tu mano y pasa una trufa por él, cubriendo la trufa con chocolate. Coloca de regreso en la charola, repite con todas las trufas.
6. Permite que se enfríe el chocolate y pasa por la cocoa en polvo. Repite con todas las trufas.



TIEMPO: 70 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

## Ingredientes

- **8 tazas** de agua de anís  
*(hierve agua con anís estrella)*
- **4 tazas** de harina para tamales
- **2 tazas** de manteca
- **½ taza** de azúcar
- **1 taza** de nuez picada
- **1 cucharada** de polvo para hornear
- **½ taza** de Cajeta Coronado®
- **1 manojo** de hoja para tamal  
*(remojadas en agua tibia)*

## Preparación

1. Coloca en un bowl la harina de maíz para tamales y amasa con el agua de anís hasta formar una masita.
2. En la batidora, bate la manteca con el azúcar hasta que se disuelva bien. Agrega la masa que formaste en el bowl.
3. Agrega a la preparación la nuez, polvo para hornear y la cajeta hasta que este suave y consistente.
4. Rellena las hojas con la masa de la batidora y ponlos a cocer durante 1 hora.



— Galletas —

PARA NAVIDAD

# Galletas

## PARA NAVIDAD

TIEMPO: 90 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 10

### Ingredientes

- **75 gr.** de mantequilla
- **75 gr.** de azúcar mascabada
- **1 huevo**
- **50 gr.** de miel de abeja
- **300 gr.** de harina
- **½ cdita.** de canela
- **250 gr.** de chocolate
- **colorante** artificial
- **betunes** de vainilla

### Preparación

1. En un bowl mezcla la mantequilla con el azúcar hasta que quede una mezcla homogénea.
2. Agrega a la mezcla el huevo, la miel y continúa mezclando hasta que estén bien incorporados los ingredientes.
3. Agrega la canela y mezcla.
4. Incorpora la harina y amasa bien hasta formar una bola.
5. Envuelve la masa y deja reposar en el tu refrigerador Black Stainless™ de Samsung por 30 minutos.
6. Saca del refrigerador y extiende la masa con las manos o con un rodillo.
7. Con un cortador de galletas en forma de estrellas o un molde con figuras de navidad corta la masa o colócala en el molde.
8. Hornea en tu horno HOTBLAST™ de Samsung por 15 minutos con la función  *hot blast* a 350°F.
9. Dependiendo de la decoración que le quieras dar a tus galletas puedes agregar colorante artificial al betún para decorar con distintos colores.
10. Derrite el chocolate en el microondas en lapsos de 25 segundos moviéndolo constantemente.
11. Saca las galletas del horno, enfría.
12. Coloca el chocolate y el betún en mangas o en bolsas de plástico con una apertura en un extremo y decora al gusto.



— Pangué de chocolate —

CON ARBOLITO SORPRESA

# — Panqué de chocolate —

CON ARBOLITO SORPRESA

TIEMPO: 95 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

## Ingredientes

- **1 panqué** sabor vainilla
- **1 taza** de azúcar mascabada
- **½ taza** de mantequilla
- **2 huevos**
- **2 cditas.** de vainilla
- **½ taza** de crema ácida
- **30 gr.** de chocolate semi-amargo
- **1 ½ tazas** de harina
- **1 cdita.** de bicarbonato de sodio
- **¾ de taza** de azúcar glass para el glaseado
- **2 cdas.** de leche para el glaseado
- **chispas** de chocolate

## Preparación

- 1.** Corta el panqué en rebanadas de 1.5 cm de grueso. Utilizando un cortador para galleta en forma de árbol, corta dos árboles de cada rebanada de panqué.
- 2.** Combina el azúcar morena con los huevos y la vainilla. Agrega la crema ácida y el chocolate derretido.
- 3.** Añade la harina, el bicarbonato de sodio y la sal.
- 4.** Engrasa un molde para panqué y vierte la mitad de la mezcla.
- 5.** Acomoda las rebanadas de panqué en forma de árbol al centro en una hilera.
- 6.** Vierte el resto de la mezcla encima.
- 7.** Hornea en tu horno HOTBLAST™ de Samsung por 20 minutos con la función  **combi** a 300° F.
- 8.** Saca del horno y deja enfriar por 30 minutos, desmolda y deja enfriar por completo sobre una rejilla.
- 9.** Para el glaseado; combina el azúcar glass cernida junto con la leche. Una vez que el panqué esté frío, vierte el glaseado encima y decora con chispas de colores.



# Pastel de gelatina

— Y FRESA —

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

## Ingredientes

- **200 gr.** de galleta de naranja
- **¾ de taza** de mantequilla derretida
- **500 gr.** de queso mascarpone
- **¾ de taza** de azúcar glass
- **1 ½ tazas** de crema para batir
- **1 cda.** de ralladura de naranja
- **2 sobres** de grenetina natural hidratada (7g c/u)
- **1 sobre** de gelatina de fresa (25g)
- **1 litro** de agua
- **2 tazas** de fresa (*partidas por la mitad*)
- **al gusto** de menta fresca para decorar

## Preparación

- 1.** Para la base, en un procesador de alimentos, coloca las galletas de naranja y tritura hasta obtener un polvo, mezcla con la mantequilla derretida y reserva.
- 2.** Coloca la preparación anterior en un molde para pastel desmoldable y con ayuda de tu mano presiona hasta compactar, reserva.
- 3.** Para el pastel, bate el queso mascarpone con el azúcar hasta suavizar, agrega la crema para batir y bate hasta formar picos suaves. Añade la ralladura de naranja, la grenetina fundida y mezcla muy bien. Vierte sobre la base de galleta, y enfría por 30 min en tu refrigerador Black Stainless™ de Samsung.
- 4.** Disuelve en agua caliente la gelatina de fresa, enfría hasta que esté a temperatura ambiente.
- 5.** Vierte la gelatina sobre el pastel, decora con fresas y enfría por 30 minutos en tu refrigerador Black Stainless™ de Samsung.



— Cheesecake —

DE 3 CHOCOLATES

# Cheesecake

## DE 3 CHOCOLATES

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

### Ingredientes

PARA LA BASE

- **200 gr.** de galleta oreo
- **4 cdas.** de crema de avellanas
- **3 cdas.** de mantequilla derretida

PARA EL CHEESECAKE

- **6 paquetes** de queso crema
- **½ taza** de azúcar glass
- **1 ½ tazas** de crema para batir fría
- **200 gr.** de chocolate amargo derretido
- **2 cdas.** de cocoa
- **200 gr.** de chocolate con leche derretido
- **200 gr.** de chocolate blanco derretido

PARA DECORAR

- **1 taza** de chocolate amargo derretido
- **4 barquillos** de galleta cortados por la mitad
- **¼ de taza** de chispa de chocolate
- **5 trufas** de chocolate blanco
- **1 barra** de chocolate amargo en trozos

### Preparación

1. Para la base, coloca las galletas en un procesador de alimentos y tritura 2 minutos, hasta obtener un polvo.
2. Mezcla las galletas con la crema de avellanas y la mantequilla hasta integrar.
3. Coloca en un molde para pastel con papel encerado, agrega la mezcla anterior y presiona con tu mano para formar la base. Reserva.
4. Para el relleno, bate el queso crema con el azúcar glass hasta tener una consistencia cremosa y suave; añade la crema para batir y bate hasta que formen picos suaves.
5. Separa la mezcla anterior en tres bowls, en uno agrega la cocoa y el chocolate amargo, a otro el chocolate de leche y al tercero el chocolate blanco. Mezcla de manera envolvente hasta integrar.
6. Vierte la mezcla de chocolate amargo sobre la base de galletas y enfría por 15 minutos en tu refrigerador Black Stainless™ de Samsung.
7. Para la segunda capa, vierte la mezcla de chocolate de leche sobre la capa de chocolate amargo, y enfría por 15 minutos.
8. Para la última capa, vierte la mezcla de chocolate blanco sobre el cheesecake de chocolate de leche y enfría por 15 minutos.
9. Desmolda el cheesecake y decora con chocolate derretido, barquillo de galleta, chispas de chocolate, trufas de chocolate blanco y más trozos de chocolate.