

kiwilimón

18 recetas
FÁCILES ~

PRESENTADO POR:

SAMSUNG
Black Stainless

Recetas

SALADAS





Bocaditos de pepino CON ATÚN PICOSITO

TIEMPO: 110 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- **2 pepinos** rebanados con cáscara
- **1 taza** de atún fresco cortado en cubos pequeños
- **10 cdas.** de salsa inglesa
- **5 cdas.** de salsa de soya
- **1 chile serrano** finamente picado
- **3 cdas.** de aceite de oliva
- **3 cdas.** de jugo de limón amarillo
- **3 cdas.** de ajonjolí tostado
- **1 cda.** de cebollín finamente picado
- **1 cdita.** de sal

PREPARACIÓN

- 1.** Lava perfectamente los pepinos, corta en rebanadas no tan gruesas y coloca en platoncitos extendidos. Reserva en el refrigerador Twin Cooling Plus® de Samsung.
- 2.** Mezcla en un bowl el atún, la salsa inglesa, la salsa de soya, el chile, el aceite de oliva, el jugo de limón, el ajonjolí, el cebollín y la sal. Reserva en el refrigerador por 10 minutos.
- 3.** Saca las rebanadas de pepino y la mezcla del atún. Sirve una cucharada de atún sobre las rebanadas de pepino y disfruta.



Pasta con atún A LA MEDITERRÁNEA



PASTA CON ATÚN A LA MEDITERRÁNEA

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA LA PASTA

- **1 cda.** de mantequilla
- **½ cabeza** de cebolla mediana
- **500 gr.** de pasta
- **1 pizca** de sal al gusto

PARA EL ATÚN

- **150 gr.** de champiñón
- **½ cabeza** de cebolla mediana
- **1 chile** guindilla
- **1 jitomate** mediano
- **2 cdas.** de aceite de oliva
- **1 cda.** de sal
- **1 pizca** de pimienta
- **250 gr.** de atún en agua
- **1 taza** de aceitunas u olivas *(sin hueso)*
- **1 rama** de albahaca *(reserva unas hojitas para decorar)*
- **300 gr.** de salsa de tomate

PREPARACIÓN

- 1.** En una olla con dos litros de agua hirviendo vierte la mantequilla, agrega la cebolla y la pasta. Añade sal al gusto.
- 2.** Cuando comience a hervir de nuevo, espera entre 7-8 minutos para tener una pasta "al dente". Pasado ese tiempo, retira la pasta del fuego, pásala por un colador y guarda en un refractario de vidrio. Cubre y reserva.
- 3.** Corta en rodajas los champiñones, la cebolla y la guindilla. Corta en 4 gajos el jitomate. Fríe estos ingredientes en el aceite de oliva y salpimenta.
- 4.** Una vez que la cebolla alcance un punto cristal, agrega el atún y mezcla perfectamente. Agrega las olivas, el albahaca y la salsa de tomate.
- 5.** Deja a flama baja por 10 minutos, o hasta que alcance un punto de hervor. Verifica la sal y la pimienta.
- 6.** Sirve la pasta, agrega el atún recién preparado y decora con unas hojitas de albahaca.





Espiropapas

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

PARA LAS PAPAS

- **6 papas** medianas
- **½ taza** mantequilla
- **Sal y pimienta** al gusto

PARA LA SALSA

- **1 cdita.** paprika
- **2 chiles** jalapeños rojos
- **1 chile** de árbol (*remojado*)
- **2 chiles** guajillo (*desvenado y remojado*)
- 2 dientes de ajo
- ¼ de taza de vinagre

PARA DECORAR

- ½ taza queso parmesano
- 2 cdas. perejil finamente picado

PREPARACIÓN

- 1.** Inserta la papa en un palillo para brocheta, sobre una tabla corta de manera diagonal, gira la papa hasta terminar de cortar.
- 2.** Coloca sobre una charola, barniza con mantequilla; sazona con sal, pimienta y paprika.
- 3.** Hornea en tu Smart Oven HotBlast de Samsung por 15 minutos con la función *slimfry*.
- 4.** Licúa el chile jalapeño, el chile de árbol, el ajo, el vinagre, sazona con sal y pimienta.
- 5.** Decora las papas con queso parmesano y perejil, disfruta con la salsa picosita.

*Salmon con
salsa dulce*
Y ENSALADA TROPICAL



SALMÓN CON SALSA DULCE Y ENSALADA TROPICAL

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA EL SALMÓN

- **½ taza** de salsa de soya
- **3 cdas.** de salsa cátsup
- **3 cdas.** de vinagre de manzana
- **2 cdas.** de azúcar mascabada
- **1 cdita.** de jengibre en polvo
- **½ cdita.** de ajo en polvo
- **4 piezas** de filete de salmón
- **2 cdas.** de aceite de ajonjolí

PARA LA ENSALADA

- **2 tazas** de piña picada en cubos pequeños
- **2 aguacates** picados en cubos
- **200 gr.** de espárragos verdes
- **½ taza** de aceite de oliva
- **¼ de taza** de jugo de limón
- **2 gr.** de sal
- **4 cdas.** de cebollín

PREPARACIÓN

- 1.** En un bowl, mezcla la salsa de soya, la salsa cátsup, el vinagre, el azúcar, el jengibre y el ajo.
- 2.** Coloca los filetes de salmón en un recipiente y agrega un poco de la salsa. Cubre y marina en el refrigerador Twin Cooling Plus® de Samsung por 1 hora.
- 3.** Calienta en un sartén el aceite de ajonjolí y fríe el salmón, baña con un poco de la salsa restante mientras se cocina.
- 4.** Para la ensalada, mezcla todos los ingredientes en un bowl hasta integrar bien.
- 5.** Sirve la ensalada y sobre ésta el salmón, baña con más salsa si es necesario y decora con cebollín picado.





Tostaditas de ceviche CON MANGO Y HABANERO

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 3

INGREDIENTES

- **10 tortillas** mini
- **1 taza** de filete de pescado cortado en cubitos pequeños
- **½ taza** de mango pelado y cortado en cubitos
- **½ cebolla** morada
- **10 jitomates** cherry
- **5 cdas.** de cilantro finamente picado
- **1 cedita.** de chile habanero finamente picado
- **¼ de taza** de jugo de limón amarillo
- **2 cditas.** de sal
- **3 cditas.** de aceite de oliva

PREPARACIÓN

- 1.** Mete las tortillas a deshidratar en el microondas Cello de Samsung® de 3 en 3 por 1 minuto 30 segundos. En la mitad del tiempo voltea las tortillas y termina de deshidratar. Retira y reserva.
- 2.** Mezcla en un bowl el pescado, el mango, la cebolla, el jitomate cherry, el cilantro, el chile habanero, el jugo de limón, la sal y el aceite de oliva perfectamente. Mete al refrigerador Twin Cooling Plus® de Samsung por 10 minutos.
- 3.** Saca el ceviche del refrigerador y mezcla. Refrigera de nuevo por 10 minutos más.
- 4.** Coloca 3 tostaditas por plato y sirve el ceviche sobre cada una de ellas. Decora con cilantro.



Hamburguesa

HAWAIANA



HAMBURGUESA HAWAIANA

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA LA CARNE

- **750 gr.** de carne molida
- **¼ de cebolla** finamente picada
- **2 dientes** de ajo finamente picado
- **3 cdas.** de perejil finamente picado
- **4 cdas.** de queso parmesano rallado
- **2 cdas.** de mostaza
- **1 huevo**
- **1 cda.** de sal
- **4 cditas.** de aceite

PARA LAS PIÑAS

- **4 rebanadas** de piña
- **1 taza** de queso manchego
- **200 gr.** de tocino

PARA LA SALSA

- **½ taza** de salsa de tomate
- **1 ½ cda.** de azúcar
- **1 cda.** de salsa de soya
- **1 cda.** de salsa inglesa
- **½ cda.** de paprika
- **2 cdas.** de vinagre de manzana
- **½ cdita.** de sal

PARA PREPARAR LAS HAMBURGUESAS

- **4 hojas** de lechuga
- **1 aguacate** en rebanadas
- **4 piezas** de pan para hamburguesa

PREPARACIÓN

- 1.** Para la carne, mezcla todos los ingredientes y forma hamburguesas con las manos.
- 2.** Calienta el aceite a fuego medio en una sartén y fríe cada hamburguesa hasta que esté cocida. Reserva.
- 3.** Corta el queso en rebanadas de acuerdo al tamaño de la piña. Colócalo sobre la piña cuidando de no cubrir el centro y envuélvelas con tocino. Reserva.
- 4.** Combina todos los ingredientes de la salsa hasta obtener una mezcla homogénea. Reserva.
- 5.** En una sartén parrilla, cocina las piñas a fuego medio, bañándolas con la salsa hasta que el tocino quede doradito.
- 6.** Arma las hamburguesas colocando la carne en el pan sobre lechuga, la piña y el aguacate. Sirve.





Brochetas DE CERDO Y MANZANA

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA LA SALSA

- **½ taza** de mermelada de durazno
- **2 cdas.** de vinagre de cidra
- **1 cda.** de puré de tomate
- **2 cdas.** de aceite de oliva
- **600 gr.** de lomo de cerdo cortado en cubos
- **1 cebolla morada** cortada en cubos o tiras gruesas
- **1 manzana** pelada y cortada en cubos
- **Sal y pimienta** al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Calienta una parilla a temperatura media-alta.
- 2.** En un bowl mediano combina la mermelada, el vinagre, el puré de jitomate y 1 cucharada de aceite. Sazona con sal y pimienta y guarda.
- 3.** Arma 4 banderillas con 4 cubos de cerdo, 2 cubos de cebolla y 2 cubos de manzana. *(Comienza con cerdo y termine con manzana).* Sazona con sal, pimienta y un poco de aceite.
- 4.** Coloca las banderillas en la parilla y cocina por 6-8 minutos.
- 5.** Con una cuchara baña las brochetas con la salsa y voltea, cocina por 5 minutos más o hasta que el cerdo esté bien cocido. Puedes agregar más salsa mientras se cocina.



Pastel DE SUSHI



PASTEL DE SUSHI

TIEMPO: 120 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 12

INGREDIENTES

- **4 tazas** de arroz (*para sushi*)
- **6 cdas.** de vinagre de arroz
- **8 cdas.** de azúcar
- **2 cdas.** de sal
- **10 tiras** de surimi (*imitación cangrejo*)
- **4 cdas.** de cebolla cambray rebanada
- **2 aguacates**
- **2 pepinos**
- **¼ de taza** de mayonesa
- **1 limón**
- **¼ de taza** de aceite vegetal en spray o aceite de ajonjolí
- **6 cdas.** de ajonjolí negro (*para decorar*)
- **5 tazas** de agua (*para cocer el arroz*)
- **1 cda.** de Salsa Sriracha opcional

PREPARACIÓN

1. Pon el arroz en un recipiente hondo con agua fría y observa como el agua toma un ligero color blanco. Cuela el arroz y repite hasta que el agua sea transparente.
2. En una olla a fuego medio combina el arroz con 5 tazas de agua. Cubre y deja que el agua hierva, baja a fuego bajo y cocina por 10 minutos o hasta que todo el agua se absorba.
3. Retira la tapa y deja el arroz a temperatura ambiente por 5 minutos.
4. Vierte el arroz en una tabla de madera. En otro recipiente mezcla el vinagre con el azúcar y la sal y agrega al arroz. Mezcla con una pala de madera sin aplastar el arroz. Permite que el arroz se enfríe.
5. Engrasa un molde para pastel circular con aceite vegetal en spray o aceite de ajonjolí.
6. Pica el surimi y la cebolla cambray. Corta en rodajas el pepino (sin semilla) y el aguacate. Agrega unas gotas de limón para que no se ponga oscuro.
7. En un bowl mezcla el surimi, la cebolla y la mayonesa.
8. Haz el pastel colocando primero una capa gruesa de arroz, luego una de surimi, luego una de pepino y una de aguacate, repite y termina con otra capa gruesa de arroz.
9. Presiona con película autoadherente el pastel hacia abajo y refrigera.
10. Decora con el ajonjolí negro justo antes de servir.





Tostadas

CON ENSALADA DE NOPALES

TIEMPO: 15 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- **3 piezas** de nopal
- **3 jitomates**
- **¼ de cebolla**
- **5 gr.** de cilantro fresco
- **3 chiles** serranos
- **2 tazas** de agua
- **1 cdita.** de bicarbonato
- **¼ de taza** de vinagre blanco
- **¼ de taza** de aceite de oliva
- **2 gr.** de sal
- **100 gr.** de queso fresco
- **6 tostadas**
- **100 gr.** de frijoles refritos negros
- **100 gr.** de queso fresco

PREPARACIÓN

- 1.** Pica toda la verdura finamente, recuerda quitar las semillas al jitomate y al chile serrano, reserva.
- 2.** Cuece los nopales con el agua y la cucharadita de bicarbonato por 5 minutos.
- 3.** Agrega en un bowl la verdura picada y los nopales.
- 4.** Agrega el vinagre blanco y el aceite de oliva, sazona con sal. Mezcla bien la preparación.
- 5.** Embarra las tostadas con frijoles refritos, pon los nopales encima y decora con queso fresco.



Sopa de pepino Y AGUACATE

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- **2 tazas** de agua
- **1 kg.** de pepinos pelados, sin semillas y cortados en trozos
- **2 aguacates** maduros, pelados y sin hueso
- **3 cdas.** de jugo de limón
- **¼ de cdita.** de miel de agave
- **1 cdita.** de sal de mar
- **1 pizca** de pimienta cayenne
- **1 cda.** de menta fresca picada
- **1 cda.** de cilantro fresco picado

PREPARACIÓN

- 1.** Pon 1 taza de agua en la licuadora y agrega los pepinos, el aguacate, el jugo de limón, la miel de agave, ¼ de cucharadita de sal de mar y la pimienta cayenne
- 2.** Licúa hasta que tener una crema tersa (*puedes agregar más agua si esta muy espesa*).
- 3.** Prueba y agrega la sal y limón necesario.
- 4.** Mete el refrigerador por 2 horas. Sirve fría o al tiempo.



Recetas DULCES



Tarta de frutos del bosque

CON CHOCOLATE BLANCO



TARTA DE FRUTOS DEL BOSQUE CON CHOCOLATE BLANCO

TIEMPO: 110 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

PARA LA BASE

- **1 ½ tazas** de harina
- **¼ de taza** de azúcar
- **⅛ de cdita.** de sal
- **2 huevos**
- **1 cda.** de crema para batir
- **¼ de cdita.** de vainilla

PARA EL GANACHE

- **1 mantequilla** en cubos y fría
- **1 taza** de crema para batir
- **1 taza** de chocolate blanco
- **¼ de taza** de frambuesa
- **¼ de taza** de zarzamora
- **¼ de taza** de mora azul

PARA DECORAR

- **1 cda.** de azúcar glass
- **4 hojas** de menta

PREPARACIÓN

- 1.** Precalienta el horno de microondas Cello de Samsung® a 180°C y engrasa y enharina un molde para tarta de 24 cm o 6 moldes para tartaleta.
- 2.** En un procesador para alimentos, procesa el harina, el azúcar y la sal. Agrega las yemas, la crema para batir y la vainilla. Procesa por 1 minuto más. Añade la mantequilla y procesa hasta incorporar.
- 3.** Mezcla la masa, cubre con papel adherente y refrigera 30 minutos en el refrigerador Twin Cooling Plus® de Samsung.
- 4.** Extiende la masa y cubre los moldes, pica con un tenedor y coloca el papel encerado y frijoles sobre la masa para hacer peso. Hornea por 20 minutos o hasta que esté ligeramente dorada. Retira y enfría.
- 5.** Para el ganache, calienta la crema para batir en el microondas Cello de Samsung® por 1 minuto, mezcla con el chocolate hasta integrar. Vierte el ganache en la masa para tarta y refrigera por una hora o hasta que esté firme.
- 6.** Decora con las moras, menta y el azúcar glass.





Helado de caramelo

CON CAFÉ CASERO

TIEMPO: 240 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

PARA LA SALSA DE CAMELO

- **½ taza** de azúcar
- **3 cdas.** de mantequilla en cubos
- **¼ de taza** de crema para batir

PARA EL HELADO

- **2 tazas** de crema para batir fría
- **½ taza** de leche condensada
- **2 cdas.** de café instantáneo

PREPARACIÓN

- 1.** Para la salsa de caramelo, en una ollita calienta el azúcar a fuego bajo sin dejar de mover hasta formar un caramelo color ámbar.
- 2.** Agrega la mantequilla y mezcla. Retira del fuego y añade la crema para batir; mezcla muy bien hasta obtener una salsa tersa. Reserva.
- 3.** Con ayuda de una batidora, bate la crema para batir hasta que comience a doblar su volumen.
- 4.** Agrega poco a poco la leche condensada y el café y continúa batiendo hasta formar picos suaves.
- 5.** Coloca la mitad de la mezcla en un recipiente y agrega un poco de la salsa. Cubre con el resto de la mezcla de crema de café y agrega más salsa de caramelo.
- 6.** Congela durante 4 horas en el refrigerador Twin Cooling Plus® de Samsung o hasta que esté firme. Sirve.

Cheesecake

CON PASTEL DE ZANAHORIA



CHEESECAKE CON PASTEL DE ZANAHORIA

TIEMPO: 185 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

INGREDIENTES

PARA EL CHEESECAKE

- **2 paquetes** de queso crema
- **½ taza** de azúcar
- **2 huevos**
- **1 cdita.** de harina
- **1 cdita.** de vainilla
- **½ taza** de crema ácida

PARA EL PASTEL

- **¾ de taza** de aceite
- **¼ de taza** de azúcar mascabada
- **¾ de taza** de azúcar
- **2 huevos**
- **1 cdita.** de vainilla
- **1 ¼ tazas** de harina
- **½ cdita.** de bicarbonato de sodio
- **1 cdita.** de canela
- **1 cdita.** de nuez moscada
- **½ cdita.** de sal
- **1 taza** de zanahoria

PARA LA COBERTURA

- **2 paquetes** de queso crema
- **1 cda.** de mantequilla
- **¾ de taza** de azúcar glass
- **¼ de taza** de crema ácida
- **1 cdita.** de vainilla
- **1 taza** de nuez finamente picada

PREPARACIÓN

- 1.** Para el cheesecake, en una batidora crema el queso crema y agrega el azúcar, los huevos, la harina, la esencia de vainilla y la crema hasta tener una mezcla tersa. Reserva.
- 2.** Para el pastel de zanahoria, bate el aceite con el azúcar, los huevos, la esencia de vainilla, la harina, el bicarbonato de sodio, la canela, la nuez moscada, la sal, y la zanahoria hasta integrar.
- 3.** En un molde previamente engrasado, vierte la mitad de la mezcla de pastel de zanahoria y sobre éste la mitad de la mezcla de cheesecake, repite el proceso hasta terminar.
- 4.** Con ayuda de una palita marca el pastel haciendo movimientos ondulados. Hornea el pastel en tu Smart Oven Hot Blast de Samsung™ a 300° F por 20 minutos o hasta que esté cocido y deja enfriar.
- 5.** Para la cobertura, bate el queso crema con la mantequilla y el azúcar glass hasta que esté bien integrado; agrega la crema, la esencia de vainilla y continúa batiendo hasta incorporar.
- 6.** Con ayuda de una espátula, unta la cobertura al cheesecake de zanahoria, decora con nueces y enfría por 2 horas en el 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
- **5 trufas** de chocolate blanco
- **50 gr.** de chocolate amargo en trozos

PREPARACIÓN

- 1.** Para la base, coloca las galletas en un procesador de alimentos y tritura 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 el 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 2 horas para que cuaje por completo.
- 9.** Desmolda el cheesecake y decora con chocolate derretido, barquillo de galleta, chispas de chocolate, trufas de chocolate blanco y trozos de más chocolate.





Mousse de fresas CON CREMA

TIEMPO: 60 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- **1 paquete** de galletas de vainilla
- **1 cda.** de ralladura de naranja
- **1 mantequilla** en barra
- **2 sobres** de grenetina
- **3 tazas** de fresas
- **¾ de taza** de azúcar
- **½ taza** de media crema
- **1 cdita.** de vainilla
- **1 ½ tazas** de crema para batir

PARA DECORAR

- **6 cdas.** de crema chantilly
- **6 fresas**

PREPARACIÓN

- 1.** Tritura las galletas en un procesador de alimentos para obtener un polvo fino. Mezcla con la ralladura de naranja.
- 2.** Derrite la mantequilla en el microondas Cello de Samsung® y mezcla con las galletas. Vierte la mezcla de galletas en vasitos y compacta con ayuda de una cuchara.
- 4.** Refrigera los vasitos en el refrigerador Twin Cooling Plus® de Samsung 15 minutos.
- 5.** Hidrata la grenetina con agua y derrite en el microondas Cello de Samsung®.
- 6.** Licúa las fresas, el azúcar, la media crema, la vainilla y la grenetina hasta obtener una mezcla homogénea y tersa. Reserva.
- 7.** Bate la crema para batir hasta obtener picos suaves e integra de forma envolvente la mezcla de fresas.
- 8.** Llena los vasitos con la mezcla anterior y refrigera 30 minutos.

