



KRUPS®

RECETARIO

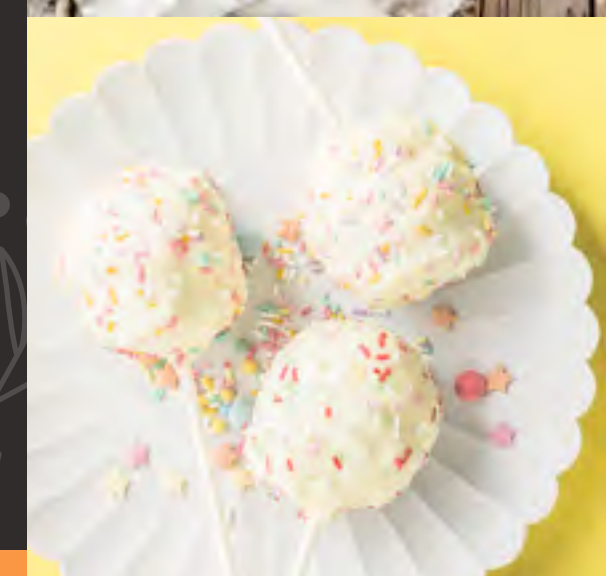


KRUPS®
JUICE & CLEAN

PUEDES REAPROVECHAR TODOS LOS INGREDIENTES DE TUS PREPARACIONES HECHAS EN **KRUPS JUICE & CLEAN** Y **KRUPS PREP & COOK** PARA CREAR NUEVOS Y DELICIOSOS PLATILLOS: SOPAS, PLATOS FUERTES, BEBIDAS Y POSTRES.



KRUPS®
PREP&COOK



1. TABBOULEH DE COLIFLOR

PÁGINA 3



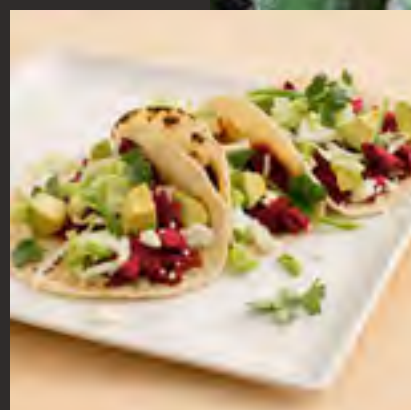
2. BASE DE CALDO DE VERDURAS

PÁGINA 4



3. TACOS DE FLOR DE JAMAICA

PÁGINA 5



4. CHEESECAKE HELADO DE MORAS

PÁGINA 6



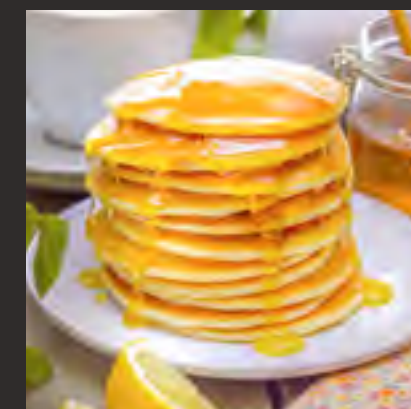
5. CAKEPOPS DE FRESA

PÁGINA 7



6. HOT CAKES DE PIÑA COLADA

PÁGINA 8



7. PESTO ROSA

PÁGINA 9



8. SALSA DE JENGIBRE PARA DUMPLINGS

PÁGINA 10



9. MOJITO DE DURAZNO

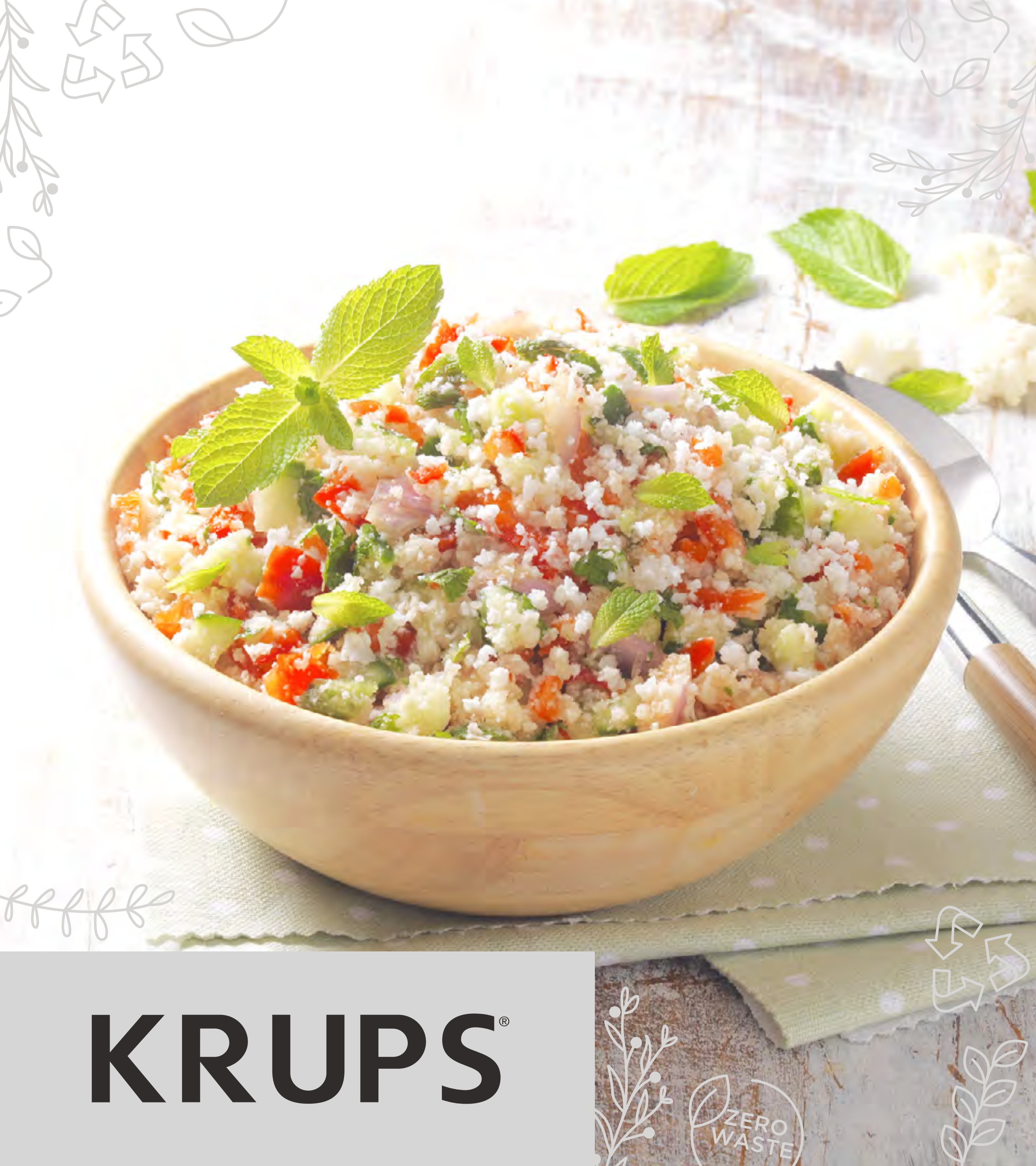
PÁGINA 11



10. QUESO CREMA DE ALMENDRAS

PÁGINA 12





KRUPS®



TAMBIÉN SE
PUEDE SUSTITUIR
LA COLIFLOR
POR BRÓCOLI

TABBOULEH DE COLIFLOR

SE USAN LOS TALLOS DE COLIFLOR SOBRANTES

INGREDIENTES

- 400 g de tronco del coliflor
- 2 limones eureka (jugo)
- 40 g de hierbabuena
- 50 g de cebolla
- 1 tomate rojo
- Pimienta y sal al gusto

PROCEDIMIENTO

1 • Colocar aditamento Ultrablade en el Bowl del Prep&Cook, agregar cilantro, jugo de limón, sal, tomate y cebolla y dar inicio programando manualmente velocidad 12, por 20 segundos, abrir la tapa y bajar los ingredientes de las paredes, volver a programar velocidad 6 por 10 segundos.

2 • Retirar aditamento Ultrablade y colocar el poste del accesorio rayador colocar el disco con letra A con posición hacia arriba, cerrar con

la tapa de procesador y colocar los tronquitos de coliflor en el orificio, y empujar con el inserto, programando con velocidad 10 e iniciar.

3 • Al terminar de rayarlos, abrir tapa y retirar disco y poste del accesorio.

4 • Vaciar en un recipiente el contenido del Bowl, sazonar al gusto y mezclar todo para servir.

KRUPS®
PREP&COOK





KRUPS®

ZERO
WASTE

BASE DE CALDO DE VERDURAS

SE USAN LAS PIELES Y RESTOS DE VEGETALES SOBRANTES

INGREDIENTES

- 1.5 L de agua
- Pieles y restos de vegetales varios
- 1 hoja de laurel u otras hierbas
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

- 1 • Colocar los restos de las verduras, agregar el agua y los condimentos.
- 2 • Colocar tapa y válvula en mínimo, programar cocción lenta P2 temperatura a 95 grados a 30 minutos.
- 3 • Guardar en frascos para congelar o usar inmediatamente.

SE PUEDEN CONGELAR LAS
PIELES DE LAS VERDURAS
PARA USARLAS DESPUÉS
Y LOGRAR UN SABOR
MÁS CONCENTRADO

KRUPS®
PREP&COOK





KRUPS®

ZERO
WASTE

TACOS DE FLOR DE JAMAICA

SE USAN LAS FLORES DE JAMAICA QUE SOBRAN DESPUÉS
DE PREPARAR AGUA DE JAMAICA

INGREDIENTES

- 20 g de flor de jamaica hervida picada
- 5 g de cilantro picado
- 1/4 de cebolla finamente picada
- 1 chile serrano pequeño picado y sin semillas
- 1 cucharada de aceite
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

- 1 • Colocar el mezclador, velocidad 4, 80 grados y cocinar por 1 minuto la cebolla y el chile junto con el aceite.
- 2 • Agregar la flor de jamaica picada, el cilantro y sazonar al gusto con sal y pimienta. Mezclar bien con velocidad 4, 100 grados y 5 minutos.
- 3 • Acompañar con tortillas y salsa.

SE PUEDE
OMITIR
EL PICANTE

KRUPS®
PREP&COOK





KRUPS®

CHEESECAKE HELADO DE MORAS

SE USA LA PULPA SOBRANTE DEL JUGO DE MORAS

INGREDIENTES

PARA LA BASE:

- 1 1/2 taza de almendras
- 1 taza de dátiles
- 1/2 cucharadita de vainilla

PARA EL CHEESECAKE:

- 2 1/4 taza de almendras remojadas y sin piel
- 1/4 taza de jarabe de maple
- 1/4 taza de pulpa de moras
- 2 cucharadas de vainilla
- Jugo de 2 limones
- 1/3 de taza de aceite de coco

PROCEDIMIENTO

PARA LA BASE:

- 1 • En un procesador de alimentos o licuadora, agregar las almendras, los dátiles y la vainilla hasta formar una mezcla homogénea.
- 2 • Acomodar la mezcla en el molde para pie, asegurándose que cubra todo el molde.

2 • Agregar el limón, el maple, la pulpa de moras y la vainilla y procesar nuevamente.

3 • Agregar el aceite de coco lentamente y procesar hasta obtener una mezcla homogénea.

4 • Agregar la mezcla a la base y congelar por 1 hora o hasta que este firme.

PARA EL CHEESECAKE:

- 1 • Procesar las almendras previamente remojadas la noche anterior hasta que quede una consistencia suave.

KRUPS®
JUICE & CLEAN





KRUPS®

CAKEPOPS DE FRESA

SE USA LA PULPA SOBRANTE DEL JUGO DE FRESA

INGREDIENTES

- 1 paquete de harina de pastel de vainilla
- 1/4 taza de pulpa de fresas
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de harina
- 1 taza de agua
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 2 huevos
- 1 bote de betún para pastel de vainilla
- Palitos para paleta

PROCEDIMIENTO

PARA EL PASTEL:

- 1 • Precalentar el horno a 180°C y engrasar los moldes para pastel.
- 2 • En un bowl grande mezclar todos los ingredientes hasta lograr una mezcla homogénea.
- 3 • Hornear por 30 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.
- 4 • Dejar enfriar completamente.

PARA LAS CAKEPOPS:

- 1 • Ya que el pastel esta completamente frío, desmoronar y agregar una cucharada de betún.
- 2 • Seguir amasando hasta que se pueda hacer una bolita de pastel sin que se rompa.
- 3 • Ponerle el palito para paletas.
- 4 • Decorar con el betún sobrante.

SE PUEDE HACER
CON OTRAS PULPAS
DE FRUTA

KRUPS®

JUICE & CLEAN





KRUPS®



HOT CAKES DE PIÑA COLADA

SE USA LA PULPA SOBRANTE DEL JUGO DE PIÑA

INGREDIENTES

- 1 taza de harina
- 2 huevos
- 3/4 taza de leche de coco
- 1/4 taza de pulpa de piña
- 1/2 cucharada de vainilla
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- Mantequilla y sal al gusto

PROCEDIMIENTO

- 1 • Combina la leche, los huevos, la pulpa de piña y la vainilla.
- 2 • Por otro lado, mezcla la harina, la sal y el polvo para hornear y une las dos mezclas durante unos minutos hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3 • Deja reposar la mezcla durante cinco minutos para que espese.
- 4 • Luego calienta a fuego bajo una sartén, engrasa con un poco de mantequilla, sirve un poco de la mezcla y deja cocinar hasta que los bordes estén secos, voltea y deja cocinar hasta que se dore el otro lado.
- 5 • Sirve con mantequilla y miel.

SE PUEDE HACER
CON OTRAS PULPAS
DE FRUTA

KRUPS®
JUICE & CLEAN





KRUPS®

ZERO
WASTE

PESTO ROSA

SE USA LA PULPA SOBRANTE DEL JUGO DE BETABEL

INGREDIENTES

- 1/2 taza de almendras
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- 1/4 de taza de pulpa de betabel
- 3 a 4 dientes de ajo
- jugo de medio limón
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

- 1 • En un procesador de alimentos o licuadora, moler todos los ingredientes a excepción del aceite de oliva.
- 2 • Agregar el aceite de oliva extra virgen lentamente mientras se está moliendo hasta obtener la consistencia deseada.
- 3 • Sazonar con sal y pimienta al gusto.

PUEDA AGREGAR
ALBAHACA Y USARSE
PARA PASTAS O DIPS

KRUPS®

JUICE & CLEAN





KRUPS®



SALSA DE JENGIBRE PARA DUMPLINGS

SE USA LA PULPA SOBRANTE DEL JUGO DE JENGIBRE

INGREDIENTES

- 1/4 de taza de salsa de soya
- 2 cucharadas de pulpa de jengibre
- 1/2 cucharada de hojuelas de chile seco o chile serrano picado
- 2 cucharadas de cebollín picado
- 2 cucharaditas de azúcar
- el jugo de medio limón
- 1 cucharadita de aceite de sesamo

PROCEDIMIENTO

- 1 • En un bowl pequeño, mezclar todos los ingredientes.

ACOMPañAR
CON DUMPLINGS
O BAOS

KRUPS®
JUICE & CLEAN





KRUPS®

MOJITO DE DURAZNO

SE USA LA PULPA SOBRANTE DEL JUGO DE DURAZNO

INGREDIENTES

- 50 ml de ron
- 2 cucharadas de azúcar
- 150 ml de agua mineral
- 1/4 taza de pulpa de durazno
- jugo de 1 limón
- 10 hojas de hierbabuena
- 1 taza de hielo

PROCEDIMIENTO

- 1 • En un licuadora agregar todos los ingredientes
- 2 • Servir en un vaso y disfrutar.

SE PUEDE HACER
CON OTRAS PULPAS
DE FRUTA

KRUPS®
JUICE & CLEAN





KRUPS®

ZERO
WASTE

QUESO CREMA DE ALMENDRAS

SE USA LA PULPA SOBRANTE DE LA LECHE DE ALMENDRA

INGREDIENTES

- 1/2 taza de pulpa de almendras
- El jugo de medio limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal
- Pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

- 1 • En un procesador de alimentos o licuadora, moler todos los ingredientes.
- 2 • Agregar más limón o aceite hasta lograr la consistencia cremosa deseada.

OPCIONAL AGREGAR
AJO, CEBOLLA O
HIERBAS DE OLOR

KRUPS®
JUICE & CLEAN





KRUPS[®]

RECETARIO

