

Descubre el estilo de cocina a la 'Reversible'



*Licivadora reversible
con control manual*



*Licivadora reversible
programable*

Con confianza.

Oster

Descubre el estilo de cocina a la '*Reversible*'

Ese inconfundible toque personal que a ti te gusta darle a tus recetas, lo puedes lograr con las **licuadoras Oster® con tecnología de motor reversible**. Sus cuchillas que giran en ambos sentidos te permiten obtener la consistencia exacta para cada alimento y lograr que tus recetas queden perfectas como tu quieres.

Descubre la licuadora reversible con programas automáticos y prepara recetas elaboradas de manera fácil con sólo apretar un botón. Y si eres una experta en la cocina, la licuadora reversible con control manual te permite lograr la consistencia ideal de tu preparación sin esfuerzo alguno.

¡Más fácil imposible!



Con confianza.
Oster®

LISTADO DE RECETAS

Bebidas

1. Margarita de Mango y Melocotón
2. Horchata
3. Verdadera Malteada de Vainilla
4. Batido de Baileys

Sopas

1. Sopa de Palmito y Jengibre
2. Crema de Puerros y Queso Azul
3. Sopa de Pepino y Menta
4. Sopa de Cilantro
5. Sopa de Maíz
6. Sopa de Aguacate y Espinaca
7. Sopa de Frijoles

Salsas

1. Salsa de Rocoto
2. Salsa Pesto (Ensalada Capresa)
3. Salsa Holandesa (Filet Mignon)
4. Salsa de Albahaca (Lomito de Cerdo)
5. Salsa Verde (Pechugas de Pollo Cordon Blue)

LISTADO DE RECETAS

Preparaciones

1. Paté de Pollo
2. Torticas de Cangrejo
3. Mayonesa Cremosa
4. Guacamole
5. Puré de Papas
6. Pudín de Vegetales

Postres

1. Tres Leches
2. Pastel de Choclo (Maíz) Dulce
3. Cheese Cake de Limón
4. Mantequilla de Maní
5. Mousse de Chocolate
6. Torta de Zanahoria
7. Tarta de Gelatina con Fresa
8. Flan de Naranja



MARGARITA DE MANGO Y MELOCOTÓN

Recomendación:

Antes de servirlo en una copa ancha, coloque un poco de sal en el borde.

Ingredientes:

2 mangos sin cáscara y cortados en cubos

2 melocotones sin cáscara cortados en cubos

½ copa de tequila

¼ de triple seco

¼ taza de jugo de limón

10 cubos de hielo

Preparación:

Vierta el mango y el melocotón en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible y utilice el programa automático de Granizados y Frapés. Agregue el hielo y pulse nuevamente Granizados y Frapés y detenga a los 10 segundos. Finalmente termine de agregar el resto de los ingredientes y pulse el botón de Granizados y Frapés durante 20 segundos más.



HORCHATA

Recomendación:

Sírvase bien fría y acompañe con su postre favorito.

Ingredientes:

1 taza de arroz de grano largo

3 tazas de agua

½ taza de almendras blanqueadas

1 cucharada de canela

1 cáscara de limón rallado

¼ taza de azúcar

7 cubos de hielo

Preparación:

Coloque el arroz en agua y déjelo reposar por un mínimo de 2 horas, preferiblemente desde la noche anterior. Luego cuele el arroz y reserve esta agua. Vierta los granos de arroz con las almendras y una taza de agua reservada en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible y oprima el botón de Granizados y Frapés. A continuación agregue la canela, la cáscara de limón rallado, el azúcar y el agua restante. Oprima el botón velocidad manual 2 durante 15 segundos. Pase la preparación por el colador y sirva con los hielos en un vaso alto.



VERDADERA MALTEADA DE VAINILLA

Recomendación:

Puede utilizar la vaina de vainilla restante colocándola en el envase del azúcar, así obtendrá un azúcar aromatizada por más tiempo.

Ingredientes:

1 vaina de vainilla

2 vasos de leche entera

4 porciones de helado de vainilla

Preparación:

Corte la vaina de vainilla a lo largo. En una olla mediana coloque la leche con la vaina de vainilla y pongala a hervir. Cuando llegue al punto de ebullición, apague y deje reposar hasta que se enfríe por completo. Luego saque la vaina de vainilla y con la punta del cuchillo saque las pequeñas semillas, las cuales dispensará en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible con la leche y el helado. Utilice el programa automático de Granizados y Frapés, y sirva.



BATIDO BAILEY'S

Recomendación:

Si desea un sabor más intenso agregue 1/2 copa de ron blanco.

Ingredientes:

5 cubos de hielo

1 copa de Baileys

½ copa de Kahlúa

2 copas de crema de leche

1 banano helado y cortado
en rodajas

Preparación:

Combine los ingredientes en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible y pulse el programa automático de Granizados y Frapés. Sirva en un vaso corto y decore con granos de café.



SOPA DE PALMITO Y JENGIBRE

Recomendación:

Adorne con pimienta cayena (pimienta roja) y tomillo fresco.

Ingredientes:

- 2 cdas. de mantequilla
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 cebolla finamente picada
- 1 puerro finamente picado
- 1 cda. de harina de trigo
- 6 tazas de consomé de pollo
- 1 papa pelada y cortada en cuadros
- 2 latas de palmitos escurridos
- 1 taza de crema espesa
- 1 cda. jengibre picado
- Sal y pimienta cayena al gusto

Preparación:

Sofría en la mantequilla y el aceite la cebolla, jengibre y el puerro por 5 minutos. Espolvoree la harina y revuelva junto con el consomé y las papas. Hierva por unos 10 minutos. Añada los palmitos y la crema. Licuar en dos partes la preparación en el vaso de la licuadora Beehive Oster® con tecnología de motor reversible; mueva el botón alternando hacia arriba y hacia abajo hasta obtener una mezcla cremosa. Agregar sal y pimienta.



CREMA DE PUERROS Y QUESO AZUL

Recomendación:

Sirva caliente y adorne con puerros crudos cortados en rueditas y pedacitos de queso azul.

Ingredientes:

3 puerros

¼ de taza de mantequilla

2 cdas. de aceite vegetal

125 g de queso azul
en pedacitos

2 cdas. de harina

1 cda. de mostaza Dijon
en granos

6 ¼ tazas de consomé de pollo

Pimienta al gusto

½ taza de queso parmesano

1 taza de crema espesa

Preparación:

Corte en ruedas finas el puerro. Sofría en un sartén la mantequilla y el aceite por unos 10 minutos. Añada el queso azul, la harina, la pimienta y la mostaza y remueva constantemente con una cuchara de madera por unos 5 minutos más, agregando poco a poco el consomé. Deje cocinar tapado por unos 10 minutos. Coloque la preparación en el vaso de la licuadora Beehive Oster® con tecnología de motor reversible y mueva el botón alternando hacia arriba y hacia abajo hasta obtener un mezcla homogénea. Añada al final el queso parmesano, la crema y licue por unos minutos más.



SOPA DE PEPINO Y MENTA

Recomendación:

Adorne con hojas de menta y ruedas de pepino antes de llevar a la mesa.

Ingredientes:

2 pepinos pelados y sin semilla	½ cda. de comino
¾ taza yogurt bajo en grasa	¼ cda. de sal
1 cda. de jugo de limón	⅓ taza de menta fresca
1 cda. de miel	

Preparación:

Coloque los pepinos, el yogurt, el jugo de limón, la miel, el comino, la menta y la sal en el vaso de la licuadora Beehive Oster® con tecnología de motor reversible y mueva el botón alternando hacia arriba y hacia abajo hasta obtener una mezcla homogénea. Lleve al refrigerador y deje enfriar por 2 horas antes de servir.



SOPA DE CILANTRO

Recomendación:

Sírvase con unas gotas de crema de leche y adorne con hojitas de cilantro.

Ingredientes:

2 cdas. de aceite vegetal

1 cebolla blanca picada en cubos

1 puerro picado y lavado

1 diente de ajo picado

4 tazas de agua

1 zucchini cortado en cubos

4 cdas. de arroz blanco

1 tallo de limoncillo

1 manojo de cilantro

Preparación:

En un sartén caliente el aceite, cocine la cebolla, el ajo y el puerro durante 5 minutos. Sin parar de revolver, agregue el agua, el zucchini, el arroz y el tallo de limoncillo, lleve a punto de ebullición, reduzca la temperatura y tape durante 20 minutos o hasta que el arroz esté blando. Agregue el cilantro y bájelo hasta el fondo de la olla con una cuchara de madera; cocine por otros 5 minutos. Luego descarte el tallo del limoncillo y deje enfriar durante 15 minutos más. Coloque la preparación en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible, oprima el botón de velocidad manual 2 durante 30 segundos.



SOPA DE MAÍZ

Recomendación:

Si la desea más ligera, sustituya la crema de leche por yogurt.

Ingredientes:

2 pimentones rojos

2 cdas. de aceite vegetal

1 cebolla blanca picada

3 tazas de maíz tierno
(se puede usar congelado)

3 tazas de caldo de pollo

½ taza de crema de leche

Sal y pimienta

Preparación:

Ase los pimentones en el horno o en una parrilla. Una vez que adquieran un color oscuro colóquelos en una bolsa de plástico hasta que enfrién un poco. Luego limpie la piel y retire las semillas. En un sartén, caliente el aceite y ponga a rehogar la cebolla durante 10 minutos aproximadamente, hasta que esté translúcida. Agregue los pimentones cortados en trozos y el maíz. Cocine durante 5 minutos más. Luego vierta la preparación en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible con una taza de caldo de pollo y oprima el botón Procesador de Alimentos. Regrese la mezcla al sartén y agregue la crema de leche y las dos tazas de caldo de pollo restantes. Deje cocinar, sin dejar de revolver durante 5 minutos más.



SOPA DE AGUACATE Y ESPINACA

Recomendación:

Cuando use aguacate en sopas, no las deje hervir; así evitará que se pongan amargas.

Ingredientes:

2 cdas. de aceite de oliva

1 cebolla blanca picada

1 kilo de espinaca fresca

3 ½ tazas de caldo de pollo

2 dientes de ajo

2 aguacates cortados en cubos

Sal y pimienta

Preparación:

En un sartén a temperatura media baja, cocine la cebolla y el ajo durante 15 minutos. Agregue las espinacas y aumente la temperatura. Cocine durante 5 minutos más. Agregue el caldo de pollo y tape, cocine otros 10 minutos. Luego, apague y agregue el aguacate dejando reposar 10 minutos. Vierta la preparación en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible y oprima el botón Procesador de Alimentos, luego oprima el botón de Granizados y Frapés para terminar.



SOPA DE FRIJOLÉS

Recomendación:

Ideal como entrada de comidas, o para mezclar con arroz para el famoso calentado colombiano.

Ingredientes:

1 taza de frijoles negros secos (remojar en agua durante la noche anterior)

1 taza de frijoles rojos o romanos secos (remojar en agua durante la noche anterior)

2 hojas de laurel

6 cdas. de sal

2 cdas. de aceite vegetal

2 zanahorias picadas

1 cebolla picada

1 tallo de apio

1 diente de ajo

1 cdta. de comino

½ cda. de orégano seco

½ taza de vino tinto

5 tazas de caldo de res

1 taza de agua

Sal y pimienta

Preparación:

Coloque en dos diferentes ollas los frijoles con agua que los cubra y una hoja de laurel en cada uno. Cocine con las ollas tapadas durante 20 minutos. Luego agregue 3 cucharadas de sal en cada uno, mezcle y cocine 30 minutos más o hasta que los frijoles tengan una textura tierna. Caliente en un sartén grande con aceite, la zanahoria, la cebolla, el tallo de apio y el ajo por 10 minutos.

Agregue el comino, la sal y el vino, cocine 5 minutos más. Agregue el caldo de res, el agua y retire la hoja de laurel de la olla. Agregue los frijoles y cocine durante 20 minutos. Vierta la preparación en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible, en dos partes. La primera parte no debe sobrepasar las 4 tazas de la jarra, una vez licuada, resérvela y continúe el mismo proceso hasta licuar toda la mezcla. Utilice el programa automático de Granizados y Frapés.



SALSA DE ROCOTO

Recomendación:

Esta salsa se puede servir con pan, galletas saladas, yuca, papas, carnes, anticuchos, brochetas, etc.

Ingredientes:

4 rocotos rojos
asados ligeramente

½ taza de pecanas

½ taza de aceite de oliva

3 dientes de ajos
asados ligeramente

½ cebolla asada ligeramente

1 cda. de orégano

Preparación:

En el vaso de la licuadora Beehive Oster® con tecnología de motor reversible coloque todos los ingredientes y mueva el botón alternando hacia arriba y hacia abajo hasta obtener una crema gruesa. Si es necesario añada más aceite.



SALSA DE PESTO

Recomendación:

Sirve también para acompañar pastas, sándwiches o como dip para acompañar con zanahorias, apio, coliflor o brócoli.

Ingredientes:

10 hojas de albahaca

4 cdas. de piñones

3 cdas. de queso parmesano

½ taza de aceite de oliva
necesario para obtener una
consistencia deseada

1 diente de ajo

Sal y pimienta

Preparación:

Coloque los ingredientes dentro de la jarra de la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible en el siguiente orden: primero la albahaca, luego los piñones, queso parmesano, el diente de ajo, sal y pimienta. Oprima el botón velocidad manual 2 y poco a poco vierta el aceite hasta obtener la consistencia deseada.

Esta salsa puede acompañar una ensalada capresa.

Ingredientes:

250 gramos queso mozzarella

4 tomates

8 hojas de albahaca

Salsa pesto

4 tostadas redondas pequeñas

Sal y pimienta

Preparación:

Corte los tomates y el queso en rodajas del tamaño de la tostada. Coloque encima de la tostada en el siguiente orden: tomate, queso, albahaca, tomate y una gota de pesto al final. Sal y pimienta a gusto.



SALSA HOLANDESA

Recomendación:

La salsa holandesa también combina con: salmón, huevos pochados, brócoli al vapor o espárragos.

Ingredientes:
(Rinde $\frac{3}{4}$ de taza)

3 yemas de huevo

2 cdas. de jugo de limón

$\frac{1}{4}$ cda. de sal

Pimienta al gusto

$\frac{1}{2}$ taza de mantequilla

Preparación:

En su licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible oprima el botón de velocidad manual 2 mientras se licuan las 3 yemas con el jugo de limón, la sal y la pimienta. En velocidad manual 3 y sin apagar la licuadora agregue la media taza de mantequilla (levante el dispensador de la jarra y vierta formando un hilo de mantequilla) hasta que ésta espese.

Se puede utilizar como salsa para un Filet Mignon.

Ingredientes:

4 filetes de lomo de res

4 lonjas de tocineta

4 cdas. de aceite vegetal

Sal y pimienta

Preparación:

Para la carne precaliente en el horno eléctrico Oster® a 350°F (175°C). Coloque la tocineta alrededor de los lomos, sosténgala con un palillo y refrigere durante dos horas. En un sartén bien caliente, dore los filetes por ambos lados. Luego colóquelos en el horno 20 minutos para un término medio crudo. Saque la carne del horno y sirva inmediatamente vertiendo la salsa sobre la carne.



SALSA DE ALBAHACA

Recomendación:

Ideal para dips, acompañados de tortillas, platanitos. Como acompañante de un plato de carne, pollo o pescado.

Ingredientes:

1 tomate picado en cuadritos

½ cebolla roja picada en cuadritos

½ jalapeño sin semilla en cuadritos

2 cdas. de vinagre balsámico

10 hojas grandes de albahaca

1 cda. de aceite de oliva

Sal y pimienta

Se puede utilizar como salsa para un Lomito de Cerdo.

Ingredientes:

1 lomito de cerdo

1 taza de salsa teriyaki

2 tazas de leche

2 cdas. de aceite vegetal

Sal y pimienta

Preparación:

Para hacer la salsa coloque todos los ingredientes en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible y oprima el botón Procesador de Alimentos.

Preparación:

Precalente en el horno eléctrico Oster® a 350°F (175°C). Marine el lomito en la salsa teriyaki durante dos horas como mínimo. En un sartén muy caliente agregue el aceite y dore el lomito. Colóquelo en una refractaria con la leche durante una hora aproximadamente o hasta cuando la temperatura interior del lomo alcance los 160°F (71°C). Retire.



SALSA VERDE

Recomendación:

Ideal como acompañante para platos de aves y pescados.

Ingredientes:

- 1 tomatillo fresco sin semillas
- 1 chile serrano
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de cilantro
- 1 cda. de aceite vegetal
- ½ taza de crema de leche.
- 2 tazas de agua

Preparación:

Para preparar la salsa coloque en un sartén profundo las 2 tazas de agua a hervir, coloque los tomatillos cortados en cuartos durante 10 minutos. En la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible coloque el chile serrano, el ajo y agregue la cocción de los tomatillos. Utilice el botón Procesador de Alimentos.

Se puede utilizar como salsa para Pechugas de Pollo Cordon Blue

Ingredientes:

- 4 pechugas de pollo
- 4 lonjas de jamón
- 4 lonjas de queso provolone
- 4 cdas. de queso crema
- 2 cdas. de aceite vegetal
- Sal y pimienta

Preparación:

Abra lateralmente las pechugas en forma de bolsillo, salpimentar por dentro y por fuera. Coloque dentro de cada pechuga una lonja de jamón, una de queso provolone y una cucharada de queso crema y cierre con un palillo de madera. En un sartén grande caliente el aceite a temperatura medio alta y dore las pechugas 7 minutos de cada lado. Luego tape y cocine por 10 minutos más. Vierta la salsa verde sobre las pechugas y decore con granos de granada.



PATÉ DE POLLO

Recomendación:

Decore con una ramita de perejil crespo. Sirva con galletas o pan tostado.

Ingredientes:

1 taza de crema de leche

1 cda. de jerez

1 barra de mantequilla

6 hígados de pollo picado

½ pechuga de pollo picada
en cuadritos

1 diente de ajo

½ cebolla picada en cuatro

Sal y pimienta al gusto

½ cdta. de orégano

1 ramita de tomillo fresco

1 cda. de licor de su preferencia

Preparación:

Ponga a freír en dos cucharadas de mantequilla los hígados, el pollo, la cebolla, los ajos y el tomillo. Condimente con pimienta. Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora Beehive Oster® con tecnología de motor reversible y mueva el botón alternando hacia arriba y hacia abajo, hasta que la preparación tenga una consistencia cremosa. Añada sal al gusto, dos cucharadas de mantequilla, el licor y la crema de leche. Licue hasta que la mezcla quede homogénea. Derrita la mantequilla restante y viértala en moldecitos individuales, luego añada la mezcla del paté. Lleve al refrigerador por dos horas como mínimo.



TORTICAS DE Cangrejo

Recomendación:

Decore con limón y perejil.

Ingredientes:

1 queso crema

$\frac{3}{4}$ taza de queso parmesano rallado

3 huevos grandes

$\frac{1}{4}$ taza de crema agria

1 cda. de piel de naranja rallada

$\frac{1}{2}$ cda. de piel de limón rallada

4 cdas. de cebollín picado

$\frac{1}{4}$ cda. sal kosher

1 cda. pimienta cayena (pimienta roja) al gusto

350 g de carne de cangrejo escurrida y desmenuzada

1 taza de pan rallado

$\frac{1}{2}$ barra de mantequilla sin sal derretida

Preparación:

Coloque en el vaso de la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible el queso crema, el queso parmesano, los huevos y oprima el botón de Procesador de Alimentos; utilice la ayuda del botón manual hasta obtener un puré. Añada el cangrejo, crema agria, piel de naranja y el limón junto con la pimienta de cayena (pimienta roja) a la mezcla anterior. Use la velocidad 1 para que la mezcla se homogenice bien. Mezcle con un tenedor el pan rallado, el parmesano, el cebollín y la mantequilla. Añada una cucharada de esta preparación a cada molde de muffin. Coloque la mezcla de cangrejo en el medio y espolvorée el pan rallado en el tope. En el horno eléctrico Oster® hornear a 350°F (175°C) en moldes de muffins individuales por 30 minutos.



MAYONESA CREMOSA

Recomendación:

Deliciosa sobre sandwiches e ideal para preparaciones con alioli.

Ingredientes:

(Rinde 1 ½ taza)

1 huevo

2 cdas. de vinagre

1 cda. de azúcar

½ cda. de mostaza

½ cda. de sal

1 taza de aceite

Preparación:

Coloque todos los ingredientes en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible con excepción del aceite. Pulse el botón de velocidad manual 2 durante 5 segundos. Poco a poco vierta el aceite formando un hilo delgado constante por el dispensador de la tapa manteniendo siempre la licuadora en funcionamiento.



GUACAMOLE

Recomendación:

Ideal para dips, acompañados de tortillas o platanitos. Como acompañante de un plato de carne, pollo o pescado.

Ingredientes:

1 tomate sin piel

¼ de cebolla blanca picada

1 diente de ajo

1 rama de cilantro

½ jalapeño sin semillas

1 aguacate

½ copa de jugo de limón

3 cucharadas de crema de leche

Sal y pimienta

Preparación:

Coloque en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible el tomate, la cebolla, el jalapeño y el ajo y seleccione el programa automático Procesador de Alimentos. Agregue el cilantro, el aguacate, la sal y la pimienta con el jugo del limón. Oprima nuevamente el botón Procesador de Alimentos.



PURÉ DE PAPAS

Recomendación:

Acompañamiento ideal para servir con platos fuertes. Agregue aceite de trufas para un sabor más intenso.

Ingredientes:

4 papas medianas cocidas

½ taza de crema de leche

2 cdas. de mantequilla

1 cdta. de ajo en polvo

1 cdta. de cebolla deshidratada

Sal y pimienta blanca

Preparación:

Vierta todos los ingredientes en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible y pulse el programa automático de Granizados y Frapés. Mezcle con ajos horneados o finas hierbas.



PUDÍN DE VEGETALES

Recomendación:

Acompañamiento ideal para servir con mariscos y pescados.

Ingredientes:

½ taza de puerros grandes picados en rodajitas y rehogados en mantequilla

½ taza de calabacín picado en rodajitas

½ taza de brócoli hervido y picado

½ taza de zanahoria hervida y picada

1 taza de queso amarillo rallado

1 taza de crema de leche

1 barra de mantequilla

6 huevos

Sal y pimienta

Preparación:

Sofría en mantequilla el puerro, luego mezcle todos los ingredientes en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible, active el programa automático Procesador de Alimentos 2 veces, coloque en el horno en bañomaría durante 1 hora. Deje reposar y sirva.



TRES LECHES

Recomendación:

Decore con merengue y cerezas en almibar.

Ingredientes:

6 huevos

$\frac{3}{4}$ taza de leche fresca

2 cdtas. de esencia de vainilla

2 tazas de azúcar blanca granulada

2 tazas de harina sin preparar

3 cdtas. de polvo de hornear

Para la miel de leches

1 lata de leche condensada

1 lata de leche evaporada

250 ml de crema de leche

2 onzas de ron

Preparación:

Cernir todos los ingredientes secos tres veces. En el vaso de la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible, vierta todos los ingredientes líquidos, oprima el botón Procesador de Alimentos, retire la tapa y agregue los ingredientes secos poco a poco; termine de mezclar utilizando la velocidad 3. Vierta la preparación en un molde refractario enharinado y enmantequillado, meta al horno eléctrico Oster®, seleccione la función "Convección Bake" y hornee a 350°F (175°C) por 30 minutos.

Para la miel de leche:

En el vaso de la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible, coloque todos los ingredientes. Seleccione la velocidad 2 por 10 segundos. Moje el bizcocho con la mezcla de las leches y presione con una cuchara para mezclar bien. Separe una taza de la mezcla y pásela a una jarra pequeña para usarla como salsa adicional cuando sirva el postre.



PASTEL DE CHOCLO (MAÍZ) DULCE

Recomendación:

Espolvorée con azúcar impalpable y acompañe con jalea de guayaba.

Ingredientes:

1 taza de leche evaporada

50 g de mantequilla a temperatura ambiente

5 huevos enteros

1 taza de azúcar

2 tazas de granos de choclo (maíz)

1 cda. de esencia de vainilla

1 cda. de polvo de hornear

½ cda. de sal

Preparación:

Vierta en el vaso de la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible la leche, mantequilla, yemas, azúcar, choclo y los demás ingredientes. Oprima el botón de Procesador de Alimentos hasta obtener una mezcla gruesa con pedacitos de choclo. Pase la preparación a un bol. Vierta la mezcla en un molde refractario engrasado o si lo desea hornee en moldes individuales. Meta al horno eléctrico Oster®, seleccione "Convección Bake" y hornee a 350°F (175°C) por 30 minutos.



CHEESE CAKE DE LIMÓN

Ingredientes:

Para la masa:

300 g de galletas de vainilla
partidas en cuatro

2 cdas. de azúcar

100 g de mantequilla derretida

Para el relleno:

½ taza de crema de leche

¼ taza de jugo de limón

4 huevos

1 ¼ taza de azúcar blanca

3 paquetes de queso crema

1 cda. de ralladura de limón

¼ de cdta. de sal

Preparación:

Masa

En el vaso de la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible añade las galletas partidas y el azúcar. Oprima el botón de Procesador de Alimentos. Una vez molidas retire la tapa y agregue la mantequilla derretida. Active el programa de Procesador de Alimentos tantas veces como sea necesario hasta que este hecha por completo la mezcla. Coloque papel encerado en un molde desarmable de 25 centímetros. Vierta la preparación en el molde. Presione bien y meta al horno eléctrico Oster®, seleccione la función "Convección Bake" y hornee a 350°F (175°C) por 10 minutos.

Relleno

En el vaso de la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible, coloque la crema de leche, el azúcar, queso crema, la ralladura de limón, el jugo de limón, los huevos, la vainilla y la sal. Oprima el botón Procesador de Alimentos. Vierta la preparación sobre la masa de galletas. Meta al horno eléctrico Oster®, seleccione "Convección Bake" y hornee a 350°F (175°C) por una hora, o hasta que el centro este blanco y los costados bien cuajados. Deje enfriar. Retire el papel encerado y desmolde.



MANTEQUILLA DE MANI

Recomendación:

Esta preparación se puede disfrutar con galletas y tostadas. También puede usarse para rellenar tortas, alfajores, etc.

Ingredientes:

1 taza de crema de leche

100 g de mantequilla a temperatura ambiente

2 tazas de maní pelado y tostado

Preparación:

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora Beehive Oster® con tecnología de motor reversible empezando por la crema de leche; mueva el botón alternando hacia arriba y hacia abajo hasta obtener una consistencia cremosa.



MOUSSE DE CHOCOLATE

Recomendación:

Sírvase solo o como parte de un postre. Decore con cocoa rallado, conchita de naranja y astillas de canela.

Ingredientes:

2 tazas de crema de leche,
más 3 cdas.

½ taza de chips de
chocolate semiamargo

1 cda. de esencia de vainilla

½ copa de Gran Marnier o licor
de naranja

Preparación:

En la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible vierta las 2 tazas de crema. Oprima el botón de velocidad manual y licue por 20 segundos o hasta que la crema obtenga picos duros. Caliente las 3 cucharadas de crema y mezcle de manera uniforme con los chips de chocolate, agregue la esencia de vainilla y la copa de Gran Marnier, mezcle nuevamente. Coloque la crema en un tazón y agregue la preparación de chocolate. Mezcle la preparación despacio y en forma envolvente con una espátula. Refrigere inmediatamente.



TORTA DE ZANAHORIA

Recomendación:

Acompañe con helado de vainilla o crema inglesa.

Ingredientes:

3 zanahorias medianas cortadas
en trozos pequeños

1 taza de azúcar

½ taza de aceite vegetal

2 huevos

1 cda. de polvo para hornear

1 cda. de bicarbonato

1 cda. de canela

1 cda. de sal

1 cda. de nuez moscada

1 ½ taza de harina

1 lata de piña triturada

Preparación:

Engrase con mantequilla y enharine un molde de 23 cm de forma cuadrada. Caliente el horno eléctrico Oster® a 375°F (190°C). Coloque la zanahoria en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible y oprima el botón Procesador de Alimentos, luego agregue el aceite, los huevos y la taza de azúcar. Oprima el botón velocidad 2 por 1 minuto. Continúe agregando el polvo para hornear, el bicarbonato, la canela, la nuez moscada, la sal y la harina, oprima el botón velocidad 3 por 20 segundos.

Por último agregue la piña triturada y oprima el botón Granizados y Frapés.

Coloque la preparación en el molde previamente engrasado y lleve al horno por 35 minutos. Deje reposar y desmolde.



TARTA DE GELATINA CON FRESAS

Recomendación:

Esta deliciosa tarta, puede prepararse con un día de anticipación.

Ingredientes:

24 galletas crujientes de su preferencia

¼ taza de mantequilla derretida

2 cajas de gelatina con sabor a fresas

1 taza de crema de leche

20 fresas cortadas a la mitad, sin el tallo

2 fresas enteras para decorar

Preparación:

Coloque en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible las galletas partidas en cuatro, presione el botón Procesador de Alimentos. Agregue la mantequilla y oprima el botón velocidad manual 2 durante 5 segundos más. Reparta la mezcla de galletas en un molde para tartaletas de 23 cm y presione del centro hacia los lados uniformemente. Coloque las fresas cortadas en rebanadas en forma de abanico en el fondo, refrigere durante 15 minutos.

Cerciórese de que la jarra de la licuadora este limpia y seca, y siguiendo las instrucciones del fabricante, prepare una caja de gelatina y agregue la crema de leche. Oprima el botón Pulso Lento durante 15 segundos. Vierta la preparación sobre las fresas de la tartaleta y refrigere hasta que cuaje y endurezca. Distribuya la otra mitad de las fresas cortadas en rebanadas encima de la primera preparación, prepare la segunda caja de gelatina y viértala sobre la tartaleta suavemente. Refrigere nuevamente por una hora.



FLAN DE NARANJA

Recomendación:

Si desea, sustituya el jugo de naranja por su jugo de fruta favorita.

Ingredientes:

4 huevos

1 taza de leche

1 taza de jugo de naranja natural

1 taza de azúcar

4 gotas de esencia de vainilla

1 cda. de jugo de limón

Preparación:

En un molde para hacer flan coloque 4 cucharadas de azúcar con 4 de agua, una cucharadita de jugo de limón y cocine a fuego alto hasta conseguir un caramelo claro. Reparta suavemente el caramelo procurando que este llegue hasta las paredes del molde, para lo cual se tendrá la precaución de usar un guante de cocina. Caliente el horno eléctrico Oster® a 375° F (190°C). En una olla, caliente la leche sin dejarla hervir.

Coloque en la licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible los huevos, el azúcar, el jugo de naranja y la esencia de vainilla, oprima el botón velocidad 2 durante 10 segundos y sin parar la licuadora, agregue la leche caliente poco a poco y licue por 15 segundos más. Vierta la preparación en el molde con el caramelo y horneé al bañomaría por 50 minutos, o hasta que al introducir un palillo, éste salga completamente limpio.

Refrigere durante 3 horas, posteriormente desmolde en un plato.

TABLA DE EQUIVALENCIAS

MEDIDAS LÍQUIDAS

1 taza	8 onzas líquidas	½ pinta	237 ml	16 cucharadas
2 taza	16 onzas líquidas	1 pinta	473 ml	
4 tazas	32 onzas líquidas	¼ de galón	946 ml	
2 pintas	32 onzas líquidas	¼ de galón	0,946 litros	
4 cuartos (galón)	128 onzas líquidas	1 galón	3,785 litros	¼ de cucharadita
1 cucharadita	⅙ onzas líquidas	5 gramos	5 ml	
1 cucharada	⅓ onzas líquidas	15 gramos	15 ml	3 cucharaditas
2 cucharadas	1 onza líquida	30 gramos	29,5 ml	⅙ taza
8 cucharadas	4 onzas líquidas	¼ pinta	118,5 ml	½ taza

TABLA DE EQUIVALENCIAS

MEDIDAS SECAS

3 cucharaditas	1 cucharada	½ onza	14,3 gramos
2 cucharadas	⅙ taza	1 onza líquida	28,35 gramos
4 cucharadas	¼ taza	2 onzas líquidas	56,7 gramos
5 1/3 cucharadas	⅓ taza	2,6 onzas líquidas	75,6 gramos
8 cucharadas	½ taza	4 onzas líquidas	113,4 gramos
12 cucharadas	¾ taza	6 onzas líquidas	170,0 gramos
32 cucharadas	2 tazas	16 onzas líquidas	453,6 gramos
64 cucharadas	4 tazas	32 onzas líquidas	907,0 gramos

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Si te apetece darle un toque diferente a las mayonesas prueba a hacer lo siguiente: limpia un manojo de perejil y pásalo por tu licuadora Oster® con tecnología de motor reversible. Utiliza este jugo para darle color a tus mayonesas. También puedes utilizar la remolacha y seguir el mismo proceso. Cuanto más jugo añadas a la mayonesa más color obtendrás.
- Enjuaga el vaso de tu licuadora Oster® con tecnología de motor reversible con agua fría antes de licuar los huevos, las yemas se deslizarán sin adherirse a las paredes.
- Para hacer rendir cualquier mezcla, agrega 1 cucharadita de migas de pan a tu licuadora Oster® con tecnología de motor reversible por cada ½ taza de contenido, para que no se afecte el sabor final de tu receta.
- Cuando estes licuando las sopas, si necesitas espesar la mezcla agrega un poco de puré de papas instantáneo para lograr esa consistencia.
- Licúa un poco de leche con la mantequilla para ablandarla y hacerla rendir más con el programa automático Procesador de Alimentos de tu licuadora programable Oster® con tecnología de motor reversible.
- Para evitar que se forme una película en la superficie de las cremas calientes, licúalas de vez en cuando mientras se enfrían.

GLOSARIO

Apio: apio españa, celery

Aguacate: abacate, palta

Banano: banana, cambúr, plátano

Blanqueada: cocer en agua

Brócoli: brécol

Cilantro: perejil chino, culantro

Cerdo: puerco, cochino, chancho

Cocoa: cacao

Fresa: fresón, frutilla
fresa del bosque

Frijol: habichuela, judía,
poroto, caraota

Limoncillo: lemon grass, hierba
limon, malojillo

Lonja: loncha, rebanada, rodaja

Maíz: choclo, jojoto, elote

Tomate: jitomate

Pimienta Cayena: pimienta roja

Pimentón: pimiento

Pochado: salcochado

Puerro: ajoporro

Rehogar: sofreir

Zucchini: calabacín, zapallito largo

Con confianza.
Oster®

Con confianza.
Oster[®]

©2009 Sunbeam Products Inc. haciendo negocios como Jarden Consumer Solutions, Inc. Todos los derechos reservados. Oster[®] es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc. o de sus compañías afiliadas. Distribuido por: Sunbeam Latin America, LLC. Miami, FL 33126.