

Receta

Ratatouille



Utensilios Royal Prestige®

Cuchillos de Royal Prestige®

Tabla para Cortar de Bamboo

Royal Prestige® NOVEL™ Skillet 10.5"

Royal Prestige® Power Blender Go

Ingredientes

2 berenjenas, en rodajas

2 calabazas, en rodajas

½ pimiento amarillo, en cubos pequeños

½ pimiento verde, en cubos pequeños

½ pimiento rojo, en cubos pequeños

2 tomates redondos, en rodajas

2 calabazas amarillas, en rodajas

1 cucharada de tomillo

½ cucharadita de hierbas finas

1½ tazas de tomates molidos o puré de tomate

Sal y pimienta negra, al gusto

Aceite de oliva

Queso parmesano rallado

Cebollín picado

Procedimiento

1. Precalentar por un minuto el sartén.
2. Colocar los tomates previamente hervidos y triturarlos con la licuadora directamente sobre el sartén para crear el puré de tomate.
3. Añadir los pimientos, sal y pimienta al gusto.
4. Distribuir los vegetales en forma de espiral sobre la base de puré, intercalando de modo uniforme.
5. Salpimentar al gusto; aromatizar con tomillo y hierbas finas.
6. Tapar el sartén y cocinar a fuego bajo con la Válvula Redi-Temp™ cerrada por 15 minutos.
7. Servir aderezado con un poco de aceite de oliva, queso parmesano al gusto y cebollín picado.

Receta Crepas



Utensilios Royal Prestige®

Tazón para Mezclar – 3QT

Royal Prestige® Power Blender Go

Royal Prestige® Deluxe Easy Release Skillet 12"

Royal Prestige® NOVEL™ Sauce Pan 1.5 Quart

Herramientas de cocina

Ingredientes

2 tazas de harina

4 huevos

2½ tazas de leche

2 cucharaditas de extracto de vainilla

4 cucharadas de mantequilla derretida

1 pizca de sal

2 cucharadas de azúcar

Acompañamientos:

Azúcar glas

Arándanos

Fresas en rodajas

Bananas en rodajas

8 onzas de queso gruyere rallado

2 rebanadas de jamón

Procedimiento

1. Licua en el tazón los ingredientes de las crepas y refrigera por 30 minutos.
2. En la olla, a fuego muy bajo, derrite la mantequilla para la salsa bechamel. Agrega la harina y cocina, hasta lograr un tono ámbar o marfil, moviendo constantemente con el batidor de globo. No cocinar más de tres minutos para evitar que se oscurezca. Agrega la leche poco a poco y mezcla con la licuadora. Añade nuez moscada, sal y pimienta blanca al gusto. Mezcla de nuevo con la licuadora.
3. Precalienta el sartén por 30 segundos a temperatura media y coloca un poco de mantequilla.
4. Vierte un poco de la mezcla en el sartén y esparce de manera uniforme en el mismo, formando una tortilla delgada. Cocina alrededor de un minuto por cada lado, hasta dorar ligeramente. Repite el proceso hasta terminar con toda la mezcla.
5. Arma las crepas con los acompañamientos.