



RECETAS IMPERDIBLES A LA ESSEN

CICLO 9 2025



Descubrí más recetas "A la Essen" en nuestra web www.essen.com.ar

Ensalada crocante de arroz



Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Sartén 24CM

Tiempo:

20 min

Porciones:

20

Función:

Vapor

Dificultad:

Fácil

300 gr. Arroz largo fino
1 cda. Ají molido y pimentón
1 cda. Aceite y ajo picado
1 unid. Pepino
½ unid. Repollo morado
1 unid. Cebolla de verdeo
100 gr. Arvejas
1 unid. Cebolla morada
c/n Repollo morado

50 gr. Maní
c/n Cilantro
1 unid. Jugo de limón
c/n Salsa de soja
c/n Aceite de oliva

En la Sartén de 24CM colocamos el arroz y el agua, cocinamos a **Fuego Máximo** hasta que llegue a hervor, bajamos el fuego y tapamos. Dejamos cocinar 10 minutos, apagamos el Fuego y dejamos 10 minutos más con la tapa puesta.

Mezclamos el arroz cocido con ajo picado, aceite, ají molido y pimentón. Prendemos nuevamente a **Fuego Máximo** y tostamos el arroz.

Armamos una ensalada cortando cubos de pepino, cebolla de verdeo en cubitos pequeños, arvejas, maní, cilantro picado, repollo y cebolla morada.

Hacemos un aderezo con jugo de limón, soja y aceite.

Brownie Dubai



Tipo de preparación:

Dulce

Producto:

Flip 2.2

Tiempo:

25 min

Porciones:

9

Función:

Horno para masas

Dificultad:

Fácil

Brownie:

125 gr. Chocolate semiamargo
90 gr. Manteca
3 unid. Huevos
200 gr. Azúcar
10 gr. Cacao amargo
125 gr. Harina 0000

Masa crocante:

140 ml. Agua
50 gr. Almidón de maíz
70 gr. Harina 0000
1 gr. Sal
200 gr. Pasta de pistacho
50 gr. Chocolate para derretir

En un bowl mezclamos la manteca derretida con el chocolate, agregamos el azúcar y los huevos. Por último, incorporamos la harina y el cacao amargo. Integramos todos los ingredientes y lo volcamos en la Flip 2.2. Cerramos la tapa y cocinamos a **Fuego Corona** sin precalentado por 25-30 minutos. Desmoldamos y dejamos enfriar. En un bowl realizamos la mezcla del almidón con la harina, la sal y el agua.

Dejamos reposar y la colocamos en una manga pastelera. Precalentamos la Flip 2.2 a **Fuego Medio**. Hacemos líneas de masa sobre la sartén y apenas se cocine retiramos, realizamos varias veces el proceso. Agregamos manteca, las tiritas de masa y tostamos. Reservamos. Integramos la pasta de pistacho y la masa crocante. Cubrimos el brownie y terminamos con hilos de chocolate.

Ramen de pollo y hongos



Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Set 24CM Nuit

Tiempo:

40 min

Porciones:

2

Función:

Hervidos

Dificultad:

Fácil

2 unid. Pechugas de pollo
200 gr. Hongos portobellos
2 unid. Ajo
c/n Cebolla de verdeo
1 cda. Miel
c/n Salsa de soja
c/n Aceite de oliva

Caldo:

200 gr. Carcasa o huesos de pollo
1 unid. Zanahoria
1 unid. Cebolla
1 unid. Puerro
2 litros Agua
c/n Salsa de soja
20 gr. Jengibre
250 gr. Fideos para ramen cocidos
2 unid. Huevo cocidos
c/n Cebolla verdeo

En la Cacerola doramos a **Fuego Máximo** con un poco de aceite los huesos del pollo, agregamos las verduras cortadas y agua, hervimos y bajamos a **Fuego Mínimo** y dejamos cocinar por 30 minutos. Agregamos salsa de soja.

En la Bifera a **Fuego Máximo** sellamos las pechugas de pollo y pincelamos con una mezcla de miel, salsa de soja, ajo y jengibre la superficie. En la Sartén salteamos los hongos cortados en láminas con un poco de aceite a **Fuego Máximo**.

Armamos el plato colocando los fideos ya cocidos, agregamos caldo, láminas de hongos y el pollo cortado, por último, agregamos medio huevo para acompañar.

Cubrimos con verdeo picado.

Postre

Reina Isabel



Tipo de preparación:

Dulce

Producto:

Cacerola 18CM

Tiempo:

25 min

Porciones:

6

Función:

Horno para masas

Dificultad:

Fácil

200 gr. Galletitas de vainilla
 150 gr. Azúcar
 150 gr. Chocolate semiamargo
 150 gr. Yogurt natural
 3 unid. Huevos
 75 gr. Harina 0000
 c/n Esencia de vainilla

Para la cobertura:

100 gr. Crema de leche
 100 gr. Chocolate semiamargo

En un bowl mezclamos el chocolate derretido junto con el yogurt y las yemas de huevo. Por otro lado, batimos las claras junto con el azúcar integrada en forma de lluvia. Intercalamos a la mezcla de chocolate las claras merengadas y la harina. En una Cacerola de 18 cm colocamos una parte de la preparación, luego cubrimos con galletitas, agregamos más mezcla y repetimos hasta terminar el bizcocho de chocolate. Tapamos y

cocinamos a **Fuego Corona** por 30 minutos. Retiramos del fuego, dejamos enfriar y desmoldamos.

Con el calor residual de la cacerola derretimos el chocolate troceado, mezclamos con la crema de leche y volcamos la ganache sobre la torta. Terminamos con galletitas molidas.

Milanesas de legumbres



Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Flip 2.2

Tiempo:

15 min

Porciones:

4

Función:

Frituras

Dificultad:

Fácil

250 gr. Porotos rojos
250 gr. Garbanzos
c/n Aceite de oliva
1/2 unid. Cebolla
c/n Ajo picado
c/n Perejil picado
c/n Pimentón
2 unid. Huevos

250 gr. Pan rallado
1 unid. Limón
c/n Mix de verdes
1 unid. Tomate

Procesamos los porotos y garbanzos, previamente cocidos, con aceite, ajo, cebolla picada, perejil picado, sal, pimienta, pimentón. Tomamos una porción de masa y las aplastamos para darle forma de milanesas, pasamos por el batido de huevos y luego por el pan rallado. Precaentamos a **Fuego Máximo** la Flip 2.2 por 2 minutos, bajamos a Medio y colocamos la milanesa sobre la Flip. Dejamos cocinar tapada por unos 5 minutos, abrimos, damos vuelta y cocinamos del otro lado. Acompañamos las milanesas con gajos de limón y ensalada.

Pasta

orzo capresse



Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Sartén 24CM

Tiempo:

25 min

Porciones:

4

Función:

Vapor

Dificultad:

Fácil

350 gr. Pasta orzo
c/n Ajo picado
2 cdas. Extracto de tomate
2 unid. Cebolla morada
1 unid. Cebolla de verdeo
250 gr. Tomate Cherry
1 cda. Ají molido
1 cda. Pimentón
c/n Albahaca
c/n Queso parmesano

Precalentamos la Sartén a **Fuego Máximo** por 2 minutos, bajamos a **Fuego Medio**.

Agregamos ajo picado, una cucharadita de pimentón, ají molido y extracto de tomate. Mezclamos. Agregamos la cebolla morada y la cebolla de verdeo cortada en cubitos pequeños y rehogamos. Una vez cocido, añadimos la pasta y mezclamos, cubrimos con agua hasta cubrir. Tapamos y dejamos cocinar por 15 minutos.

Apagamos el Fuego y dejamos que se cocine con el calor residual.

Incorporamos los tomates cherrys cortados al medio, y verde de verdeo. Terminamos la preparación con albahaca fresca.

Cheesecake invertida



Tipo de preparación:

Dulce

Producto:

Cacerola 24CM
Savarín 24CM Terra

Tiempo:

35 min

Porciones:

12

Función:

Horno para masas
con complemento

Dificultad:

Fácil

400 gr. Galletitas de vainilla
200 gr. Manteca

Relleno:

200 gr. Mermelada de frutos rojos

Relleno de queso

560 gr. Queso crema firme
200 gr. Crema de leche
150 gr. Azúcar
25 gr. Harina 0000
½ unid. Limón (jugo)
c/n Esencia de vainilla
3 unid. Huevos
1 cda. Almidón

Procesamos las galletitas y las mezclamos con la manteca derretida. Las colocamos en el Savarín y forramos por completo con la masa, reservamos.

Realizamos la mezcla de queso en un bowl. Integramos el queso crema con el azúcar, la esencia de vainilla y los huevos. Agregamos la crema de leche y por último la harina y el almidón. Colocamos la mitad de la preparación en el Savarín, luego la mermelada y cubrimos con el resto de la preparación de queso.

Precalentamos la Cacerola a **Fuego Máximo** por 2 minutos, bajamos a **Fuego Medio** y colocamos el savarín. Cocinar por 35 minutos. Dejamos enfriar y desmoldamos.

Sandwich de huevo y queso



Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Flip Nuit

Tiempo:

40 min

Porciones:

7 - 8

Función:

Horno para masas

Dificultad:

Fácil

500 gr. Harina 0000

125 gr. Leche

2 unid. Huevos

100 gr. Manteca

60 gr. Azúcar

10 gr. Sal

10 gr. Levadura seca

2 unid. Huevos

100 gr. Queso Feta

½ unid. Tomate

c/n Rúcula

c/n Queso crema

En un bowl colocamos la harina, la sal, el azúcar y la levadura. Incorporamos los huevos y la leche, por último, la manteca. Dejamos descansar y dividimos en 7 bollos. Colocamos los bollos en la Flip Nuit y cocinamos a **Fuego Corona** por 20 minutos, damos vuelta y seguimos cocinando por 10 minutos más.

Para el relleno colocamos queso feta sobre la base de la Flip Nuit, cuando comienza a dorar incorporamos los huevos batidos y dejamos cocinar por 3 minutos a **Fuego Mínimo**. Doblamos las esquinas plegamos el queso y el huevo. Servimos el sándwich con lechuga, tomate y queso crema.

Essen

