

Las Recetas de Robot-Coupe



Índice

| | |
|-----------------------------|----|
| Empanadas | 2 |
| Gazpacho | 4 |
| Salmorejo..... | 6 |
| Salsa Romesco | 8 |
| Consomé madrileño | 10 |
| Buñuelos de hortalizas..... | 12 |
| Buñuelos de pescado..... | 14 |
| Champiñones Rellenos..... | 16 |
| Tortilla | 18 |
| Quiche española..... | 20 |
| Churros | 22 |

Empanadas

Ingredientes

Receta para 6 personas : 25 cl de leche • 75 g de mantequilla • 300 g de harina
• 1 bolsita de levadura • 1 huevo • 1 yema de huevo • 1 clara de huevo • 4 cebollas • 5 tomates • 1 pimiento morrón verde • Pimiento picante molido • Comino molido • Orégano
• 350 g de pescado • 20 aceitunas negras deshuesadas

Preparación

Calentar la leche y derretir la mantequilla. Mezclar con el cutter la harina con la levadura y una pizca de sal. Añadir el huevo entero con la yema, la leche y la mantequilla. Trabajar esta masa en el cutter hasta que esté homogénea. Dejar reposar 30 min.

Pelar y picar las cebollas con las aceitunas en el cutter. Lavar y despepitar los tomates y los pimientos morrones y cortarlos en cubitos con el disco Macedonia 5x5x5 mm.

Picar el pescado en el cutter. Mezclar las hortalizas con el pescado, condimentar al gusto con el comino, el orégano y el pimiento picante.

Formar bolas pequeñas. Extender la masa sobre una mesa enharinada y cortar 20 discos con un sacabocados. Esparcir el relleno sobre la mitad de cada disco, a 1 cm del borde. Plegar cada pieza de masa sobre sí misma para formar pequeñas empanadas. Humedecer los bordes con un poco de agua y sellarlos apoyando con el dorso de un tenedor.

Cocer las empanadas 30 minutos en el horno a 180° C.

Sugerencia del Chef

Se puede añadir azafrán a la preparación y remplazar el pescado por carne picada de pollo o de vacuno.





Gazpacho

Ingredientes

Receta para 6 personas : 600 g de tomates frescos • 1 cebolla grande • 2 dientes de ajo • 1 pimiento morrón rojo • ½ pepino • ½ cucharita café de azúcar granulado
• 3 cucharas grandes de aceite de oliva • 3 cucharas grandes de vinagre balsámico
• sal, pimienta • 20 cl de agua • Unas gotas de tabasco

Preparación

Pelar y lavar los tomates.

Lavar el pimiento morrón y el pepino.

Picar los tomates, el pimiento morrón y el pepino con el triturador.

Incorporar una cucharita café de azúcar, el aceite de oliva, el vinagre balsámico, el agua y unas gotas de tabasco.

Sugerencia del Chef

Con el corta-hortalizas CL 50 Gourmet, cortar en brunoise de 2x2x2 mm el pepino restante y decorar el gazpacho con estos dados. También se puede sustituir el pimiento morrón por melón.





Salmorejo

Ingredientes

Receta para 6 personas : 1,5 kg de tomates bien maduros • 2 dientes de ajo
• 1 cucharita café de sal • 1 cucharita café de pimienta • 2 cucharas de sopa de aceite de oliva • 1 cuchara de sopa de vinagre de jerez • la miga de un pan de molde
• 2 lonchas grandes de jamón ibérico • 4 huevos duros

Preparación

Batir a fondo los tomates cortados en trozos con el triturador y añadir el ajo, la sal, la pimienta, el aceite, el vinagre y el pan. Reservar en el frigorífico.

Cocer los huevos 12 min.

Picar finamente el jamón ibérico y los huevos duros.

Servir la sopa en boles.

Decoración: huevo y jamón ibérico.

Sugerencia del Chef

Se puede preparar "chips" de jamón ibérico horneándolos a 130° C entre 2 hojas de papel de horno.





Salsa romesco

Ingredientes

Receta para 6 personas : 2 cebollas • 300 g de tomates • 300 g de pimientos morrones rojos • 1 cucharita café de pimiento • 1 cucharita café de azúcar • 2 dientes de ajo • 8 cucharas grandes de aceite de oliva • 1 cuchara grande de vinagre • Sal

Preparación

Colocar en una fuente de hornear los tomates enteros sin pedúnculo, las cebollas peladas y los pimientos morrones hasta que estén dorados.

Eliminar la piel y las semillas de los pimientos morrones.

Batir los tomates, las cebollas, los pimientos morrones y el ajo, todos juntos, con el triturador.

Incorporar poco a poco el aceite de oliva y el vinagre.

La salsa resultante debe quedar perfectamente lisa y homogénea.

Sugerencia del Chef

Se puede utilizar esta salsa para tapas o buñuelos de hortalizas o pescado o para acompañar calamares.





Consomé madrileño

Ingredientes

Receta para 6 personas: 2 l de caldo de gallina • Aceite de oliva • Sal y pimienta • 250 g de zanahorias 250 g de nabos • 250 g de apio en rama • 1 copa pequeña de jerez (opcional) • Tomillo • Laurel • Pimienta de Cayena

Preparación

Pelar, lavar y cortar en cubitos las zanahorias, los nabos y el apio con el equipo para macedonia 5x5x5 mm.

En una cazuela, sofreír le laurel y una rama de tomillo, echar sal y pimienta e incorporar las hortalizas y el caldo de gallina.

Cocer a fuego lento durante 20 min. Añadir el jerez y la pimienta de Cayena. Servir bien caliente.

Sugerencia del Chef

Se puede añadir dados de tomate fresco.





Buñuelos de hortalizas

Ingredientes

Receta para 6 personas : 4 berenjenas • 4 calabacines • 4 huevos • 100 g de fécula de patata • 50 g de harina 200 g de agua • Sal y pimienta • Aceite de cacahuete

Preparación

Lavar y cortar en rodajas las berenjenas con el disco rebanador de 5 mm.

Lavar y cortar en bastoncitos los calabacines con un disco para juliana 6x6 mm.

Pelar y picar el ajo con el cutter.

Separar las yemas de las claras.

Mezclar en el cutter la harina y la fécula de patata con el ajo, las yemas de huevo, el agua y una cucharita café de aceite de oliva.

Batir las claras de huevo con el triturador e incorporarlas a la preparación.

Mezclar las rodajas y los bastoncitos con la masa de buñuelos y freír a 180°C hasta que estén dorados.

Ecurrir y reservar.

Sugerencia del Chef

Se puede marinar las hortalizas con un poco de pimienta de Cayena para realzar el gusto.





Buñuelos de pescado

Ingredientes

Receta para 6 personas : 1,5 kg de bacalao salado • 1,5 kg de patatas • 1 cebolla • 5 huevos • 50 g de perejil 2 dientes de ajo • Pimienta • Aceite de cacahuete.

Preparación

Desalar el bacalao.

Pelar, lavar y cortar en cubos las patatas con el corta-hortalizas CL 50 Ultra equipado con el disco Macedonia 25x25x25 mm.

Cocer las patatas en agua salada entre 20 y 25 minutos.

Cortar en trozos el bacalao y cocerlo en agua hirviendo durante 20 minutos.

Ecurrir el bacalao y retirar la piel y las espinas.

Triturar el bacalao y las patatas con el triturador.

Pelar y picar el perejil y la cebolla en el cutter.

Incorporarlos al puré de bacalao.

Mezclar el bacalao y las patatas con el perejil y la cebolla. Echar pimienta.

Con 2 cucharas grandes formar las albóndigas.

Freírlas en aceite de cacahuete a 180° C, hasta que empiecen a dorarse.

Sugerencia del Chef

Se puede preparar un zumo de limón con su ralladura y media cucharita café de miel para acompañar los buñuelos.





Champiñones rellenos

Ingredientes

Receta para 6 personas : 12 champiñones de cultivo • 2 dientes de ajo • 30 g de chorizo • 1 cebolla • 150 g de perejil • 1 huevo • 50 g de queso Emmental
2 rodajas de pan de molde • Sal • 5 cl de aceite de oliva

Preparación

Lavar rápidamente y retirar el pie de los champiñones.

Picar separadamente el chorizo, la cebolla, el ajo, el pan de molde y el queso en el cutter para hacer un relleno fino con cada ingrediente.

Calentar el aceite en una sartén y sofreír el ajo, la cebolla y el perejil con el chorizo.

Incorporar, fuera del fuego, la miga de pan y el queso.

Condimentar

Rellenar las cabezas de champiñón y hornear unos 20 min a 160° C.

Sugerencia del Chef

Se puede añadir a la preparación huevos duros picados.





Tortilla

Ingredientes

Receta para 6 personas : 500 g de patatas • 2 cebollas grandes • 2 dientes de ajo
12 huevos • 10 cl de aceite de oliva • 150 g de calabacines • 150 g de pimientos
morrones rojos

Preparación

Pelar, lavar y cortar en rodajas las patatas, los pimientos morrones rojos y las cebollas con el corta-hortalizas CL 50 Ultra equipado con el disco rebanador de 2 mm.

Lavar y cortar en rodajas los calabacines utilizando el disco rebanador de 3 mm.

Pelar y picar el ajo con el cutter.

En una sartén, sofreír las cebollas, las patatas y los calabacines entre 8 y 10 min. Añadir el ajo y prolongar la cocción 5 min.

Batir los huevos y cocer unos minutos con las hortalizas hasta que la tortilla esté dorada.

Hacer deslizar la tortilla en un plato y voltearla en la sartén. Continuar la cocción hasta que la tortilla esté cocida, pero blanda.

Sugerencia del Chef

Se pueden montar dos claras de huevo e incorporarlas a la tortilla para que quede más ligera.





Quiche española

Ingredientes

Receta para 6 personas : 250 g de harina • 180 g de mantequilla • 4 g de sal
• 1 yema • 50 g de leche • ½ l de nata líquida • 6 huevos • 1 berenjena • 2 tomates
• 1 calabacín • 100 g de queso Gruyere

Preparación

Batir la mantequilla en el cutter para hacer una crema, incorporar entonces la sal, la yema y la leche.

Cuando la mezcla esté homogénea, añadir poco a poco la harina.

Dejar de mezclar cuando la harina esté bien incorporada.

Recubrir con esta masa un molde de tarta y reservar en el frigorífico.

Lavar la berenjena, los tomates y el calabacín, cortarlos en cubos con el equipo Macedonia 8x8x8 mm.

En una sartén, sofreír las hortalizas a fuego fuerte. Reservar.

Rallar el queso con el disco rallador de 2 mm.

En un bol metálico, mezclar los huevos con la nata líquida y condimentar.

Disponer las hortalizas en el fondo del molde con el queso.

Verter la pasta de quiche.

Hornear a 200° C durante 30 min.

Sugerencia del Chef

Se pueden añadir, unas rodajas de chorizo, 10 min antes de terminar la cocción.





Churros

Ingredientes

Receta para 6 personas : 500 g de harina • ½ l de agua • 1 huevo • 1 pizca de sal
• Aceite para freír • 50 g de azúcar glas

Preparación

En una cazuela, verter el agua, salar y hervir. Añadir la harina poco a poco. Trabajar esta preparación con el cutter a baja velocidad durante 2 min. Incorporar un huevo.

Introducir la masa en una manga con boquilla. Con la manga formar tiras de 10 cm en el aceite caliente. Cocción: 1 min más o menos, hasta que los churros estén dorados.

Colocar los churros sobre papel absorbente. Espolvorear con azúcar glas.

Sugerencia del Chef

Se puede aromatizar la masa con ralladura de naranja.





Combinados (Cutter y Corta hortalizas)



2 Aparatos en 1 ! 1 accesorio Cutter y 1 accesorio Corta hortalizas que se montan sobre el mismo bloque motor.
Pica, tritura, emulsiona, amasa y gracias a su gama de 23 discos, ralla, corta en rodajas, en bastoncillos y en juliana con una optima calidad de corte.

¿Cuántos cubiertos sirve por servicio?

10
70

20
100

30
300

30
400

¿Desea realizar macedonia o patatas fritas?

X

X

X

✓

✓

¿Desea una cuba de cutter de acero inoxidable?

✓

X

✓

✓

✓



R 301



R 301 Ultra



R 402
R 402 V.V.



R 502



R 602



Corta-hortalizas



Estos aparatos permiten realizar todo tipo de cortes de frutas o verduras, como rodajas, cortes ondulados, rallados, bastoncillos y cintas.

¿Cuántos cubiertos sirve por servicio?

| | | | |
|---|---|---|---|
|  $\frac{20}{80}$  |  $\frac{20}{300+}$  |  $\frac{100}{1000+}$  |  $\frac{300}{3000+}$  |
|---|---|---|---|

¿Qué capacidad real necesita (kg/h)?
(Capacidad teórica en kg/h)

| | | | |
|-------------|-------------|-------------|--------------|
| hasta 40 | hasta 250 | hasta 700 | hasta 900 |
| (hasta 180) | (hasta 300) | (hasta 900) | (hasta 1800) |

¿Desea realizar cubos o patatas fritas?

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|--|



CL 30



CL 50



CL 50
Ultra



CL 50
Gourmet



CL 55



CL 60

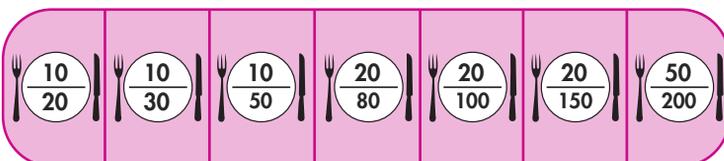


Cutters de Mesa



Modelos diseñados para la preparación de alimentos picados, triturados y amasados, rellenos finos, emulsiones y mousses, con una calidad final perfecta.

¿Cuántos cubiertos sirve por servicio?



¿Cantidad que se puede procesar por operación?

| | | | | | | |
|------|--------|--------|------|--------|------|--------|
| 1 kg | 1,5 kg | 2,5 kg | 3 kg | 3,5 kg | 4 kg | 5,5 kg |
|------|--------|--------|------|--------|------|--------|



Trituradores

MINI

Mini MP



Mini MP 160 V.V. Mini MP 190 V.V. Mini MP 240 V.V.

COMPACTA

CMP



CMP 250 V.V. CMP 300 V.V. CMP 350 V.V.

LARGA

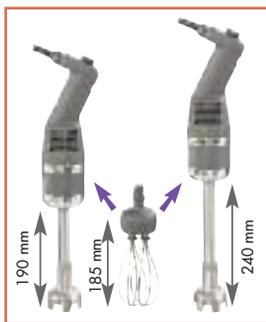
MP



MP 350 Ultra MP 450 Ultra MP 550 Ultra MP 600 Ultra MP 800 Turbo

15 l 30 l 45 l 50 l 100 l 200 l 300 l 400 l

COMBI



Mini MP 190 Combi Mini MP 240 Combi



CMP 250 Combi CMP 300 Combi MP 350 Combi Ultra MP 450 Combi Ultra MP 450 FW Ultra

15 l 30 l 50 l 100 l

ℓ: Capacidad máxima en litros

Licuada Automática J 80 Ultra



BUEN SEMBLANTE

Ingredientes (para 3 vasos):

- 2 zanahorias
- 2 manzanas verdes
- 1 limón verde

Pelar el limón. Introducir las manzanas, las zanahorias y el limón en la centrifugadora J 80 Ultra.



robot coupe®

Dirección General, Francia, Internacional y Marketing:
Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26
email: international@robot-coupe.com

Delegación comercial en España:
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Riera Figuera Major, 13-15 baix - 08304 Mataró (Barcelona)
email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net