

# *Recetario* **FLIP 2.0**



**COCINAR ES PARA TODOS  
¡Y MÁS AÚN CON LA FLIP 2.0!**



**Rediseño exterior  
y de sujeciones**

**Versatilidad  
y múltiples  
funciones**

**Fácil  
de limpiar**



**Menor altura de  
relieves interiores**

**Fácil de  
desmoldar por  
su nuevo sistema  
de bisagras**







Essen





RÁPIDO Y FÁCIL



Flip 2.0  
TERRA

# Pastafrola



9 porciones



30 min



Función:  
Horno Masas

## Para la masa:

- 200 gr. harina 0000
- 100 gr. manteca fría cortada en cubitos
- 100 gr. azúcar impalpable
- 1 un. limón (ralladura)
- ½ cedita. sal
- 1 cedita. polvo hornear
- 1 un. huevo
- 1 cda. esencia vainilla

## Para rellenar:

- 500 gr. dulce de membrillo

Hacemos un arenado en un bowl usando la punta de los dedos con la manteca fría, el azúcar impalpable, la harina, el polvo de hornear, la ralladura y la sal. Luego agregamos el huevo y la esencia y sin amasar mucho formamos una masa que dejamos descansar 30' en la heladera.

Una vez fría la estiramos y forramos la base y los lados de la Flip (previamente enmantecada) reservando una parte para hacer las tiras.

Pisamos el dulce de membrillo con un tenedor y rellenamos. Luego vamos a estirar la masa restante para hacer las tiras que van por encima del dulce. Cocinamos 30' a fuego corona.

Retiramos, desmoldamos y cortamos en cuadrados.

INGREDIENTES

PREPARACIÓN









MAYOR RENDIMIENTO

# Canelones de pollo, jamón y ricotta



Flip 2.0  
AQUA



3 porciones



1 h



Función:  
Grillado

## Para los panqueques:

225 gr. harina  
375 cc. leche  
3 un. huevos  
1 cdita. sal

## Para el relleno:

1 un. pechuga de pollo  
200 gr. ricotta

100 gr. jamón cocido en cubitos  
50 gr. queso parmesano rallado  
1 cdita. nuez moscada

## Para armar los canelones:

400 cc. salsa de tomate  
80 gr. queso mozzarella rallado

Para los panqueques batimos en un bowl todos los ingredientes con batidor de mano hasta obtener una mezcla sin grumos.

Precalentamos a fuego mínimo ambas partes de la Flip durante 3' y cocinamos los panqueques de ambos lados. Reservamos.

Precalentamos nuevamente la Flip durante 3' a fuego máximo y cocinamos la pechuga de pollo a fuego medio. Armamos el relleno mezclando la pechuga cocida y desmenuzada, la ricotta, el jamón en cubitos, el queso y condimentamos con nuez moscada. Rellenamos los panqueques y enrollamos.

Colocamos en la Flip la mitad de la mozzarella y la salsa de tomate, acomodamos los canelones y arriba agregamos el resto de salsa y mozzarella. Cocinamos 10' a fuego medio, giramos y cocinamos 10' más.





Essen





DESMONTABLE



Flip 2.0  
AQUA

# Panqueques de manzana



3 porciones



45 min



Función:  
Salteados

## Para los pancakes:

2 un. huevos  
220 gr. harina leudante  
500 cc. leche  
2 cdas. azúcar  
½ cdita. sal  
1 cda. esencia vainilla

## Para las manzanas caramelizadas:

3 un. manzanas cortadas en rodajas  
4 cdas. azúcar  
1 cda. manteca

## Para servir:

Crema batida y nueces picadas

Para los pancakes batimos con batidor de mano todos los ingredientes hasta obtener una mezcla sin grumos.

Para las manzanas caramelizadas desmontar la Flip y en una parte derretir el azúcar a fuego mínimo hasta que tome color caramelo. Agregar la manteca y las manzanas en rodajas y cocinar 15'.

Mientras tanto, precalentamos la otra parte de la Flip 3' a fuego mínimo y vamos cocinando los pancakes de ambos lados hasta que doren ligeramente.

Para armar los pancakes los rellenamos con crema batida, las manzanas caramelizadas y los doblamos formando un triángulo. Decoramos con nueces picadas y canela en polvo.









FÁCIL DESMOLDE

# Cuadraditos de limón glaseados



Flip 2.0  
AQUA



9 porciones



30 min



Función:  
Horno Masas

## Para los cuadraditos:

**3 un.** huevo  
**200 gr.** azúcar  
**1 un.** limón (ralladura)  
**160 gr.** harina leudante  
**90 cc.** crema  
**60 gr.** manteca derretida

## Para el glasé:

**200 gr.** azúcar impalpable  
**1 un.** limón (jugo)

Batimos los huevos con el azúcar y la ralladura hasta que estén bien espumosos. Agregamos la harina y mezclamos. Por último, incorporamos la crema y la manteca derretida e integramos.

Enmantecamos la Flip de ambos lados y volcamos la preparación. Cocinamos 25' a fuego corona, giramos y cocinamos 5' más. Retiramos.

Para el glaseado mezclamos el azúcar impalpable con el jugo de limón hasta obtener la consistencia deseada y bañamos con el glasé los cuadrados.









MANTIENE VITAMINAS  
Y MINERALES

# Tortilla de papa en crudo



Flip 2.0  
AQUA



2 porciones



30 min



Función:  
Horno verduras

## INGREDIENTES

**500 gr.** papa cortada en láminas  
finas  
**1 un.** cebolla cortada en tiras finas  
**5 un.** huevos  
**c/n** sal y pimienta  
**1 cda.** aceite de oliva

## PREPARACIÓN

Mezclamos en un bowl la papa y la cebolla cortadas bien finas, los huevos y condimentamos a gusto.

Lubricamos con aceite ambas partes de la Flip y volcamos la preparación. Cocinamos a fuego corona 20', giramos y cocinamos 10' más.

Desmoldamos y servimos con una picada o como guarnición.



FUEGO

# & funciones

## HORNO CARNES CON PRECALENTADO

**FUEGO MÁXIMO**  
hasta dorar la carne



**FUEGO MÍNIMO**  
hasta terminar la cocción



## HORNO VERDURAS Y TORTILLAS CON PRECALENTADO

**FUEGO CORONA**  
toda la cocción



## HORNO MASAS SIN PRECALENTADO

**FUEGO CORONA**  
toda la cocción



## VAPOR SIN PRECALENTADO

**FUEGO MÁXIMO**  
hasta romper el hervor



**FUEGO MÍNIMO**  
hasta terminar la cocción



## BAÑO DE MARÍA SIN PRECALENTADO

**FUEGO CORONA**  
toda la cocción sin  
complementos



**FUEGO MEDIO**  
toda la cocción con  
complementos



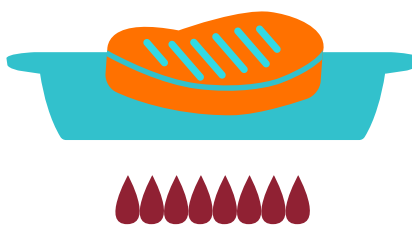
## CAZUELAS Y GUISADOS CON PRECALENTADO

**FUEGO MÍNIMO**  
toda la cocción

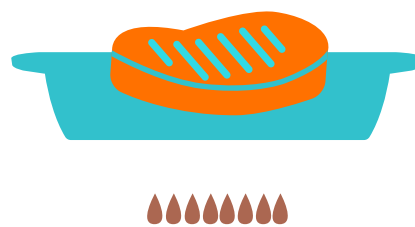


## GRILLADOS CON PRECALENTADO

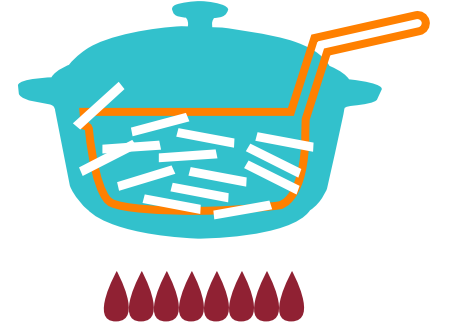
**FUEGO MÁXIMO**  
hasta dorar



**FUEGO MEDIO**  
hasta terminar la  
cocción

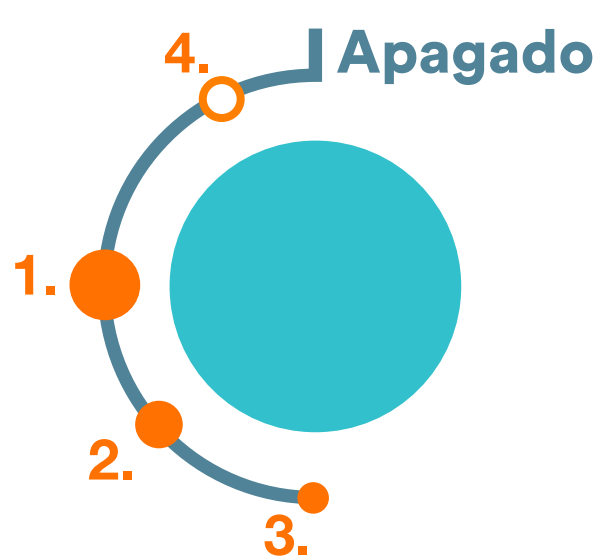
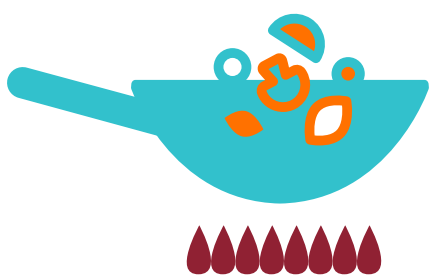


## FRITURAS PRECALENTAR EL ACEITE **FUEGO MÁXIMO** toda la cocción



## SALTEADOS CON PRECALENTADO

**FUEGO MÁXIMO**  
toda la cocción



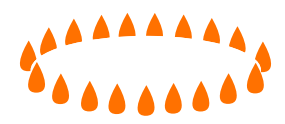
1. Fuego Máximo



2. Fuego Medio



3. Fuego Mínimo



4. Fuego Corona





# FLIP 2.0



Con Essen cocinas simple  
*Ahorras tiempo, gas y energia*



