

RECETARIO FLIP





Este producto gracias a su multifuncionalidad nos permite preparar gran cantidad de recetas como grillados de carnes blancas, rojas y verduras, tartas, tortas, masitas, panqueques, masas, tortillas tostados y todas las recetas que nos imaginemos exceptuando aquellas que son líquidas o poseen un alto porcentaje de líquido en la preparación.

Se puede usar de ambos lados simplemente girándola con el mango sobre la cocina.

Altura: 4 cm / Capacidad: 1,8 L.



Ingredientes

- 1 Unidad de Huevo
- 75 gr. de Azúcar
- 1 Cucharadita de Esencia de Vainilla
- 1 Cucharadita de Limón (solo ralladura)
- 2 Cucharada de Aceite de oliva extra virgen "Olivos del salar"
- 150 gr. de Harina Leudante
- 75 cc de Leche
- 2 Cucharada de (null) (limon)

Cobertura y crumble:

- 3 Unidad de Peras (o cuatro pequeñas)
- 50 gr. de Azúcar
- 50 gr. de Harina Leudante
- 50 gr. de Nueces (picada)
- 2 Cucharada de Aceite de oliva extra virgen "Olivos del salar"
- 1 Cucharadita de Canela En Polvo
- 1 Cucharadita de Manteca

Preparacion

- En un bowl mezclamos el huevo con el azúcar y la esencia. Agregamos la ralladura, el aceite de oliva y luego de forma alternada, la harina tamizada, la leche y el jugo de limón.
- Pelamos las peras y las cortamos al medio. Retiramos las semillas y luego las cortamos en rodajas bien finas (sin separarlas).
- Enmantecamos las dos caras de la Flip. Volcamos la masa en la parte más profunda. Cubrimos con las peras.
- En un bowl pequeño mezclamos el azúcar, la harina, las nueces picadas, el aceite de oliva y la canela (debe formarse un granulado).
- Distribuimos el crumble sobre las peras.
- Cerramos y cocinamos a fuego mínimo 15'.
- Damos vuelta la Flip y continuamos a fuego mínimo hasta finalizar la cocción.



Ingredientes

- 200 gr. de Harina Leudante
- 50 gr. de Azúcar
- 50 gr. de Manteca
- 1 Unidad de Huevo
- 100 cc de Leche
- 1 Cucharadita de Esencia de Vainilla
- 200 gr. de Uvas Moradas
- 3 Cucharada de Azúcar

Preparacion

En un bowl colocamos la harina, el azúcar y la manteca. Formamos un arenado. Colocamos en otro bowl la leche, el huevo y la esencia de vainilla. Mezclamos. Agregamos esta preparación sobre el arenado y formamos una masa blanda. Enmantecamos la Flip de ambos lados. Forramos con la masa la base de la Flip. Cubrimos con las uvas cortadas al medio, sin semillas. Espolvoreamos con el azúcar y cerramos. Cocinamos a fuego mínimo durante 15 minutos. Damos vuelta la Flip y cocinamos 10 más.



Ingredientes

- 50 gr. de Manteca
- 250 gr. de Harina Leudante
- 100 gr. de Azúcar
- 100 cc de Leche
- 1 Unidad de Huevo
- 1 Cucharadita de Esencia de Vainilla

Cubierta:

- 4 Cucharada de Mermelada de Durazno
- 1 Unidad de Manzana Roja
- 1 Unidad de Peras
- 1 Cucharada de Azúcar
- 1 Cucharadita de Canela En Polvo

Preparacion

Colocamos en un bowl la manteca, la harina y el azúcar; mezclamos hasta lograr un arenado.

Incorporamos en el centro, la leche, el huevo y la esencia de vainilla. Vamos formando una masa tierna, sin amasar. Enmantecamos la pieza de ambos lados. Reservamos una tercera parte de masa para realizar las tiritas.

Forramos con la masa el lado más profundo de la pieza, llegando bien hasta los bordes.

Luego untamos con la mermelada de durazno el fondo de la masa.

Pelamos y cortamos la manzana y la pera en gajitos. Colocamos alternadamente cada gajo sobre la mermelada dándole forma de dominó.

Estiramos la masa que reservamos y formamos tiras finas (usamos harina extra si fuera necesario).

Colocamos las tiras de masa sobre las frutas, formando un enrejado.



Ingredientes

- 1/2 Kilo de Papas (Cortadas en rodajas finas)
- 1 Cucharadita de Pimentón
- 1/2 Cucharadita de (null)
- 3 Unidad de Huevo
- 100 gr. de Queso Mar Del Plata cortadas en rodajas finas
- 1 Atado de Espinaca cortada en juliana (200 g)
- 3 Cucharada de Queso de Rallar
- 1 Cucharada de Fecula de maíz
- 1 Pizca de Sal Fina
- 1 Pizca de Pimienta
- Cantidad Necesaria de Aceite de oliva extra virgen "Olivos del salar"

Preparacion

- En un bowl mezclamos las papas con el pimentón, el ají molido y 2 huevos. Agregamos sal y pimienta. • Por otro lado mezclamos la espinaca con el queso rallado, el huevo restante, la fécula y condimentamos. • Calentamos Flip, 3' a fuego medio. Rociamos las dos caras con aceite en spray. Volcamos la mezcla de papas. Cerramos y cocinamos 15' a fuego mínimo. • Abrimos la Flip y cubrimos con las láminas de queso. • Encima volcamos la preparación de espinacas. • Damos vuelta la Flip y continuamos a fuego mínimo 10'. • Desmoldamos.



Ingredientes

- 500 gr. de Azúcar
- 8 Unidad de Huevo
- 8 Cucharada de Aceite de Oliva Extra Virgen Essen (Varietal Arbequina)
- 4 Cucharadita de Esencia de Vainilla
- 1 Kilo de Harina Leudante
- 600 cc de Leche
- 50 gr. de Manteca (para enmantecar)
- (null) de Colorantes Vegetales

Relleno y cobertura:

- 250 cc de Almíbar
- 500 gr. de Dulce de Leche Repostero
- 250 gr. de Chocolate Negro para taza
- 250 gr. de Crema de Leche

En un bowl mezclamos 125 g de azúcar con 2 huevos, 2 cdas de aceite, 1 cdta de esencia de vainilla, 250 g de harina leudante y 150 c.c. leche. Agregamos ½ cucharadita de colorante e integramos bien.

Volcamos la preparación en la Flip enmantecada (en la parte más profunda). Cerramos y cocinamos 15' a fuego mínimo.

Damos vuelta la Flip y cocinamos a fuego mínimo hasta finalizar la cocción (10' aprox).

Desmoldamos.

Cocinamos 3 tortas más, siguiendo las indicaciones de la torta anterior, sólo cambiando el color del colorante.

Dejamos enfriar las tortas.

Formamos la torta superponiendo cada capa, humedeciendo con almíbar y rellenando con dulce de leche.

Cubrimos con crema ganache (fundiendo el chocolate y la crema de leche) en el Jarro.



Ingredientes

- 1/2 Kilo de Polenta (cocida)
- 2 Unidad de Huevo
- 50 cc de Leche (6 cucharadas)
- 2 Cucharada de (null)
- 1 Puñado de Albahaca Fresca (picada)
- 30 gr. de Tomates Secos (hidratados)
- 30 gr. de Aceitunas negras descarozadas (fileteadas)
- 1 Pizca de Sal Fina
- 1 Pizca de Pimienta
- 1 Cucharadita de Orégano
- 1 Cantidad Necesaria de Aceite de oliva extra virgen "Olivos del salar"

Relleno:

- 150 gr. de Queso Mozzarella (rallada)
- 1 Unidad de Pimiento Rojo (cortado en tiras)

Cobertura:

- 50 gr. de Queso de Rallar
- 2 Cucharada de Pan Rallado
- 1 Cucharada de Mix de Semillas

Preparacion

· En un bowl colocamos la polenta ya cocida y agregamos la leche, los huevos, la fécula y mezclamos. Incorporamos la albahaca, los tomates secos y las aceitunas. Condimentamos y mezclamos.· Rociamos con aceite de oliva en spray ambos lados de la Flip. Sobre el lado más profundo volvamos la mitad de la mezcla Rellenamos con la mozzarella y colocamos las tiras de morrón· Cubrimos con el resto de la polenta y por encima esparcimos la mezcla de la cobertura. Cerramos y cocinamos 15 min. a fuego mínimo. Damos vuelta la Flip y continuamos a fuego mínimo hasta finalizar la cocción. (10 min) Desmoldamos y cortamos la preparación en 4 partes iguales y luego cada parte en dos triángulos cada uno. Las servimos con tomates cherry salteados con aceite de oliva y hojas de albahaca fresca





Ingredientes

- 400 gr. de Pechuga de Pollo
- 100 gr. de Cebolla
- 50 gr. de Pimiento Rojo
- 2 Cucharada de Pan Rallado
- 1 Unidad de Huevo
- 1 Pizca de Sal Fina
- 1 Pizca de Pimienta
- 1 Pizca de Nuez Moscada

Cubierta:

- 350 gr. de Calabaza (sin cascara)
- 50 gr. de Queso Rallado
- 1 Unidad de Huevo
- 1 Cucharada de Fecula de maíz
- 1 Pizca de Nuez Moscada
- 1 Cantidad Necesaria de Aceite de oliva extra virgen "Olivos del salar"

Preparacion

- Colocamos en la procesadora el pollo en trozos, la cebolla, el pimiento, el pan rallado y el huevo. Procesamos y condimentamos a gusto. Reservamos.
- En un bowl rallamos la calabaza; agregamos el queso rallado, el huevo, la fécula y la nuez moscada. Mezclamos.
- Lubricamos la pieza con aceite de oliva de ambos lados y espolvoreamos con pan rallado.
- Colocamos del lado más profundo, el pollo y emparejamos con una espátula. Encima distribuimos la mezcla de calabaza.
- Cerramos y llevamos a fuego medio 15'; luego damos vuelta la pieza y cocinamos 10' más a fuego mínimo.
- Abrimos la pieza y dejamos unos minutos en reposo. Desmoldamos. Servimos el pastel acompañado por ensalada de hojas verdes.



Ingredientes

- 120 gr. de Harina sin gluten
- 50 gr. de Harina de trigo sarraceno sin gluten
- 25 gr. de Leche en polvo sin gluten
- 1 Cucharadita de Polvo Leudante sin gluten
- 10 gr. de Azúcar
- 10 gr. de Levadura sin gluten
- 1 Cucharadita de Goma xantica
- 7 gr. de Gelatina Sin Sabor sin gluten
- 25 cc de Aceite de Oliva Olivos del Salar
- 1 Unidad de Huevo
- 125 cc de Agua
- 9 Unidad de Uvas Moradas
- 1 Pizca de Sal Gruesa
- 1 Pizca de Romero

Preparacion

Activamos la levadura con el azúcar y un poco del agua. Colocamos todos los secos en un bowl, integramos y agregamos los líquidos batiendo para evitar que se formen grumos. Dejamos reposando 20 min la masa. Volvemos a mezclar y colocamos en la flip lubricada con un poco de oliva. Por arriba de la masa colocamos las uvas cortadas al medio sin las semillas, unos granos de sal, el romero y terminamos con un poco de oliva por arriba. Cocinamos a fuego mínimo 5 min y continuamos a fuego corona hasta que la masa este cocida, nos damos cuenta pinchando con un palito y este tiene que salir seco. Conocé más de la comida para celíacos.