

Recetario de Cocina

Record®



Índice



Desayunos

- Chilaquiles con tortilla horneada 09
- Rollos de crepas dulces 11
- Crepas con huevo y tocino 13
- Omelet de jamón de pavo y queso 15



Comidas

- Pozole **19**
- Pescado empapelado **21**
- Cochinita pibil **23**
- Carne asada **25**
- Camarones al ajillo **27**
- Tacos al pastor **29**



Cenas

- Pizza en horno freidora **33**
- Enchiladas de pollo **35**
- Panini de pollo **37**
- Caldo de res **39**



Postres

- Bizcocho en mermelada **43**
- Churros en freidora de aire **45**
- Pastel de doble chocolate **47**

Licuados

- Licuado frutal anti estrés **51**
- Smoothie de mango **53**
- Energía en 3 ingredientes **55**
- Licuado con fruta y granola **57**





Desayunos





Chilaquiles con tortilla horneada



4 personas



Horno freidora
Record



Licuadora Record

Ingredientes

- Tostadas de maíz deshidratadas en freidora de aire Record
- ½ kg de tomate verde o tomatillo
- ¼ de cebolla
- 1 taza de crema ácida
- 1 mazo de cilantro
- 1 chile serrano
- 1 diente de ajo
- 1 taza de queso fresco rallado
- 4 cucharadas de perejil picado
- 1 limón (jugo)
- Cebolla rebanada

Preparación

1. En una cacerola pon agua a hervir, agrega los tomates y déjalos alrededor de 5 minutos o hasta que cambien de color.
2. En tu licuadora Record agrega el ajo, la cebolla, el cilantro, el chile y licúa.
3. Haz trocitos con las tostadas, sírvelas y baña con la salsa verde, agrega crema y queso.
4. Decora con rebanadas de cebolla y perejil picado.



Rollos de crepas dulces



4 personas



Batidora Record



Multipráctico
Record



Crepera Record

Ingredientes

- 2 tazas de harina cernida
- 4 cucharadas de margarina sin sal
- 2 huevos
- 1 1/2 tazas de leche
- 1 cucharadita de sal

Para llenar, puedes usar queso crema y fresas o crema de avellanas

Preparación

1. Derrite las cucharadas de margarina por unos segundos, reserva.
2. En tu batidora Record, mezcla la harina, la sal y el huevo.
3. Vierte lentamente la leche y la margarina derretida, mezcla hasta obtener la masa ligeramente espesa.
4. En tu crepera Record a nivel bajo, derrite una cucharada de margarina, una vez derretida, vierte poco a poco la mezcla de crepas con ayuda de un cucharón.
5. Cocina la mezcla por 2 minutos o hasta que la crepa se despegue de las orillas, volteá la crepa y cocina por 2 minutos más, reserva caliente. Repite hasta terminar con la mezcla de crepas.
6. Rellena tus crepas como más te gusten y ¡Disfruta!



Crepas con huevo y tocino



4 personas



Crepera Record



Batidora Record



Horno freidora Record

Ingredientes

Para mezcla de crepas

- 2 tazas de harina cernida
- 4 cucharadas de margarina sin sal
- 2 huevos
- 1 1/2 tazas de leche
- 1 cucharadita de sal

Para relleno

- 6 huevos
- Mantequilla o margarina
- 1/4 tazas de crema para batir
- 8 rebanadas de tocino cortadas en tiras delgadas
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa pico de gallo para acompañar

Preparación

1. Derrite las cucharadas de margarina por unos segundos, reserva.
 2. En tu batidora Record, mezcla la harina, la sal y el huevo.
 3. Vierte lentamente la leche y la margarina derretida, mezcla hasta obtener la masa ligeramente espesa.
 4. En tu crepera Record a nivel bajo, derrite una cucharada de margarina, una vez derretida, vierte poco a poco la mezcla de crepas con ayuda de un cucharón.
 5. Cocina la mezcla por 2 minutos o hasta que la crepa se despegue de las orillas, volteá la crepa y cocina por 2 minutos más, reserva caliente. Repite hasta terminar con la mezcla de crepas.
-
1. En un tazón, bate los huevos junto con la crema para batir, sal y pimienta hasta integrar. Reserva.
 2. Fríe el tocino en la freidora de aire u horno freidora Record, o en su propia grasa sobre un sartén de teflón, procura hacerlo a fuego bajo y voltearlo constantemente hasta que la textura sea crocante. Retira el tocino del sartén y escurre en papel absorbente.
 3. Sobre la misma grasa del tocino, cocina los huevos batidos a fuego bajo, añade el tocino frito.
 4. Rellena de la mitad para abajo con el huevo revuelto, dobla como quesadilla, levanta el borde superior de la crepa, y dóblalo para hacer una forma de triángulo. Sirve en un platón y acompaña con pico de gallo al gusto.



Omelet de jamón de pavo y queso



1 persona



Horno Record



Horno freidora Record

Ingredientes

- $\frac{1}{4}$ taza de espinaca picada finamente
- 2 cucharadas de albahaca fresca, picada finamente
- 2 cucharadas de queso mozzarella
- 2 cucharadas de queso cheddar
- $\frac{1}{4}$ taza de jamón de pavo picado
- 1 pieza de huevo
- 1 taza tomates cherry cortados por la mitad
- 1 diente de ajo picado finamente
- $\frac{1}{4}$ cebolla picada finamente
- 1 cucharadita de cebollín
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En un molde para horno eléctrico u horno freidora, agrega los tomates cherry, el jamón de pavo, la cebolla y el ajo y revuelve.
2. Hornea en tu horno u horno freidora Record a 180 °C por 7 minutos.
3. Bate los huevos con leche, sal y pimienta.
4. Agrega el huevo, las espinacas, albahaca, queso cheddar y mozzarella.
5. Hornea a 180 °C por 7 minutos más.





Comidas

Cochinita pibil



4 personas



Olla eléctrica
Record



Licuadora Record

Ingredientes

- 1 kg de espaldilla o pierna de puerco sin grasa
- ½ taza de jugo de naranja
- 2 chiles habaneros, sin semillas y picados finamente
- 3 dientes de ajo picados, una cebolla cortada
- 1 cucharada de comino
- 1 de orégano seco
- ½ barra de achiote
- ½ taza de caldo de pollo
- ½ taza de vinagre de manzana
- Sal y pimienta

Preparación

1. Sazona la carne con la sal y la pimienta, úntale la pasta de achiote.
2. Espace la cebolla y el ajo en el fondo de tu olla eléctrica Record y coloca la carne.
3. En un recipiente coloca los ingredientes restantes y vierte sobre la carne.
4. Déjalo todo en tu olla eléctrica Record temperatura media hasta que la carne esté tierna y puedas deshebrarla con un tenedor (2 hrs aprox.) mezcla bien con la salsa y sirve, acompañada de arroz o en tacos.
5. Para hacer la salsa, licúa los chiles habaneros, el comino, vinagre de manzana y caldo de pollo en tu licuadora Record.