



*Salsa fresca*



*the Sous Chef® 16 Peel & Dice*  
Con recipiente de procesamiento  
de precisión y muy durable

**Breville®**

# Salsa fresca: Kit para cortar en cubitos de 8 mm

 Tiempo de preparación: 10 minutos

 Rinde 4 porciones



the Sous Chef® 16  
Peel & Dice  
Kit para cortar  
en cubitos de 8 mm



*1 cebolla morada mediana, pelada*  
*6 jitomates saladet, firmes y maduros*  
*3 cucharadas de hojas de cilantro picadas*  
*1 chile jalapeño, sin semillas (opcional)*  
*y finamente picado*  
*1 diente de ajo picado*  
*2 cucharadas de jugo de limón recién*  
*exprimido*  
*Sal de grano y pimienta negra recién molida*  
*al gusto*

## Cómo preparar:

1. Coloca el kit para cortar en cubitos de 8 mm en el procesador de alimentos.
2. Coloca la cebolla en el tubo y presiona de manera uniforme.  
Coloca los jitomates en el tubo y presiona de manera uniforme. Mezcla todos los ingredientes juntos.
3. Agrega sal y pimienta al gusto.

## Consejos

Si deseas que la cebolla tenga un sabor menos intenso, colócala en un colador de malla fina y enjuaga con agua fría. Sacude para retirar el exceso de agua.



*Ensalada de papa*



*the Sous Chef® 16 Peel & Dice*  
Con recipiente de procesamiento  
de precisión y muy durable

**Breville®**



# Ensalada de papa: Kits para cortar en cubitos de 8 mm y 12 mm, y pelador

 *Tiempo de preparación: 15 minutos*  
*Tiempo de cocción: 15 minutos*

 *Rinde 6 porciones*



*the Sous Chef® 16  
Peel & Dice  
Kits para cortar  
en cubitos de 8 mm  
y 12 mm, y pelador*

*1 kg (2 libras) de papas cambray o blancas  
(unas 8 medianas), peladas*

*2 tallos de apio*

*1 cebolla morada pequeña, pelada*

*1 taza (200 g) de mayonesa*

*2 cucharadas de vinagre de manzana  
o vinagre blanco*

*1 cucharada de mostaza de Dijon*

*4 huevos duros cortados en cuartos  
o picados*

*¼ de taza de hierbas picadas  
(perejil, estragón, cebollín)*

*Sal de grano y pimienta negra recién  
molida al gusto*

## Cómo preparar:

- 1. Coloca el accesorio para pelar en el recipiente del procesador de alimentos. Agrega las papas en la parte superior del disco pelador. Presiona START (Iniciar). Procesa hasta que las papas estén peladas. Enjuaga las papas usando un colador.*
- 2. Cambia el eje. Retira el eje del disco y coloca el eje de engranaje. Luego, coloca el kit para cortar en cubitos de 12 mm en el procesador de alimentos. Introduce las papas peladas una por vez en el tubo para alimentos y presiona de manera uniforme. Cuando todas las papas estén cortadas en cubitos, colócalas en una olla grande con agua fría con sal hasta cubrir las. Deja hervir el agua y cocina hasta que las papas estén tiernas. Cuela las papas cocidas y pásalas por agua fría. Deja que las papas se escurran y se enfríen por completo.*
- 3. Enjuaga el recipiente del procesador de alimentos y arma el kit para cortar en cubitos de 8 mm. Coloca el apio y luego la cebolla en el tubo usando el empujador para aplicar presión uniforme.*
- 4. Mezcla la mayonesa, el vinagre y la mostaza en un tazón pequeño.*
- 5. Combina todos los ingredientes en un tazón grande.*
- 6. Agrega sal y pimienta al gusto.*

## Consejos

*Si quieres un toque diferente, agrega rábano rojo en rodajas para agregar un sabor más picante y una textura crujiente, o bien chícharos y frijoles frescos.*



*Ensalada griega*




*the Sous Chef® 16 Peel & Dice*  
Con recipiente de procesamiento  
de precisión y muy durable

**Breville®**

# Ensalada griega: Kits para cortar en cubitos de 8 mm y 16 mm

 *Tiempo de preparación: 15 minutos*

 *Rinde 4-6 porciones*



*1 cebolla morada pequeña, pelada*  
*6 jitomates saladet, firmes y maduros*  
*2 pepinos persa pequeños*  
*1 pimiento rojo, sin semillas y sin tallo*  
*225 g (8 oz) de queso feta marinado*  
*½ taza (100 g) de aceitunas griegas marinadas, sin hueso*  
*1 cucharada de orégano fresco picado*  
*¼ de taza (60 ml) de aceite de oliva*  
*1 cucharada y ½ de vinagre de vino tinto*  
*Una pizca de azúcar morena*  
*Sal de grano y pimienta negra recién molida al gusto*

## Cómo preparar:

- 1. Coloca el kit para cortar en cubitos de 8 mm en el procesador de alimentos. Coloca la cebolla morada en el tubo y presiona de manera uniforme.*
- 2. Cambia la rebanadora. Coloca el kit para cortar en cubitos de 16 mm en el procesador de alimentos. Agrega los jitomates, los pepinos y el pimiento uno por vez en el tubo para alimentos, y presiona de manera uniforme.*
- 3. Retira las verduras picadas y reserva.*
- 4. Pasa un paño por el recipiente del procesador de alimentos para secarlo. Vuelve a armar el kit para cortar en cubitos de 16 mm. Coloca el queso feta en el tubo y presiona de manera uniforme. El queso feta se desmenuzará en trozos uniformes.*
- 5. Combina todos los ingredientes, menos el queso feta, en un tazón grande. Agrega sal y pimienta al gusto.*
- 6. Esparce el queso feta por encima de la ensalada.*

## Consejos

*Agrega las hojas verdes que más te gusten.*  
*Disfrútala sola o con pescado o cordero rostizados.*



*Pastel de pollo*



*the Sous Chef® 16 Peel & Dice*  
Con recipiente de procesamiento  
de precisión y muy durable

**Breville®**

# Pastel de pollo: Kits para cortar en cubitos de 8 mm y 12 mm

 *Tiempo de preparación: 10 minutos*  
*Tiempo de cocción: 40 minutos*

 *Rinde 8 porciones*



**1 cebolla grande pelada**  
**2 zanahorias medianas peladas**  
**2 tallos de apio**  
**3 cucharadas (40 g) de mantequilla**  
**1 cucharada de aceite de oliva**  
**300 g (10 oz) de champiñones, en cuartos**  
**2 dientes de ajo picados**  
**¼ de taza de coñac (o vino blanco)**  
**¼ de taza (30 g) de harina común**

**3 tazas (720 ml) de caldo de pollo**  
**800 g (1.75 libras) de pechuga de pollo deshuesada y sin piel, cortada en trozos de 2 cm (1 pulgada)**  
**1 cucharada de tomillo fresco picado**  
**1 cucharada de perejil italiano picado**  
**½ taza (120 g) de crema agria**  
**4 hojas de pasta de hojaldre**  
**1 huevo**  
**8 moldes individuales de cerámica para pasteles tipo ramequín o un molde grande para pasteles**

## Cómo preparar:

1. Coloca el kit para cortar en cubitos de 8 mm en el procesador de alimentos. Coloca la cebolla, la zanahoria y el apio uno por vez en el tubo y presiona de manera uniforme.
2. En una olla grande calienta la mantequilla y el aceite a fuego medio. Agrega la cebolla, la zanahoria y el apio, y deja sudar durante 5 minutos. Sube el fuego a medio alto. Agrega los champiñones y el ajo, y saltea durante 2-4 minutos.
3. Agrega el coñac o vino blanco y deja reducir hasta ¾.
4. Agrega la harina y revuelve para que no se formen grumos. Vierte el caldo y deja hervir a fuego lento durante 6-8 minutos.
5. Agrega el pollo, el tomillo y el perejil. Cocina durante 10 minutos. Retira del fuego. Agrega la crema agria y revuelve hasta combinar. Agrega sal y pimienta al gusto.
6. Reparte la mezcla entre 8 moldes individuales de cerámica o usa solo un molde grande para pasteles.
7. Mezcla el huevo con una cucharada de agua o leche.
8. Corta la masa un poco más grande para que sobresalga 1-2 cm (½ pulgadas) en todos los lados. Pincela la masa con el huevo batido y extiéndela sobre los moldes con el huevo batido mirando hacia abajo para que el huevo se pegue a los lados de los moldes.
9. Con un cuchillo afilado, haz un agujero en el centro de cada pastel para que se libere el vapor durante la cocción. Pincela con el huevo batido en la parte superior de cada pastel y hornea a 190 °C (375 °F) durante 20-25 minutos o hasta que el pastel esté crujiente y dorado.





*Quesadillas de verduras*



*the Sous Chef® 16 Peel & Dice*  
Con recipiente de procesamiento  
de precisión y muy durable

**Breville®**

# Quesadillas de verduras: Kits para cortar en cubitos de 8 mm y 12 mm

 *Tiempo de preparación: 10 minutos*  
*Tiempo de cocción: 10 minutos*

 *Rinde 4 porciones (8 miniquesadillas)*



- ½ cebolla morada pelada*
- 1 pimiento rojo o verde, sin semillas y sin tallo*
- 1 calabacita italiana mediana*
- 3 calabazas amarillas pequeñas*
- 2 cucharadas de aceite de oliva*
- 6 champiñones*
- ¼ de taza de hojas de cilantro, picadas gruesas*
- 8 tortillas de trigo integrales (20 cm/8 pulgadas)*
- 1 taza y ¼ de queso cheddar de maduración media, rallado*
- Aceite en aerosol*

## Cómo preparar:

- 1. Coloca el kit para cortar en cubitos de 8 mm en el procesador de alimentos. Coloca la cebolla en el tubo y presiona de manera uniforme.*
- 2. Cambia el kit para cortar en cubitos. Coloca el kit para cortar en cubitos de 12 mm en el procesador de alimentos. Agrega los pimientos, la calabacita italiana y la calabaza uno por vez en el tubo para alimentos, y presiona de manera uniforme.*
- 3. En un sartén antiadherente grande, calienta el aceite a fuego medio alto, agrega la cebolla y cocina por 2 minutos o hasta que se ablande. Agrega el pimiento, la calabacita italiana, la calabaza y los champiñones, y cocina durante otros 3-4 minutos o hasta que las verduras estén tiernas. Retira las verduras del sartén.*
- 4. Agrega el cilantro y condimenta con sal y pimienta.*
- 5. Acomoda las 8 tortillas sobre una superficie limpia. Distribuye la mezcla de verduras en la mitad de cada tortilla y esparce queso. Dobra la tortilla.*
- 6. Limpia el sartén antiadherente. Cubre el sartén con aceite vegetal. Calienta el sartén a fuego medio alto. Cocina las tortillas en tandas durante 2-3 minutos por lado o hasta dorar.*



*Sopa minestrone*



*the Sous Chef® 16 Peel & Dice*  
Con recipiente de procesamiento  
de precisión y muy durable

**Breville®**

# Sopa minestrone: **Kit para cortar en cubitos de 8 mm**

 *Tiempo de preparación: 10 minutos*  
*Tiempo de cocción: 35 minutos*

 *Rinde 4 porciones*



*the Sous Chef® 16*  
*Peel & Dice*  
Kit para cortar  
en cubitos de 8 mm



- 1 cucharada y ½ de aceite de oliva*
- 1 cebolla pelada*
- 2 zanahorias medianas peladas*
- 2 tallos de apio*
- 2 calabacitas italianas pequeñas*
- 2 dientes de ajo picados*
- ¼ de taza (60 ml) de vino tinto seco*
- 1 lata de 400 g (14.5 onzas) de jitomates picados*
- 1 litro (1 cuarto) de caldo de pollo o consomé de pollo bajo en sodio*
- 1 taza de puré de jitomates*
- 2 tazas (480 ml) de agua*
- 1 cucharadita de orégano seco*
- 2 tazas de pasta concha pequeña sin cocer*

## Cómo preparar:

1. *Coloca el kit para cortar en cubitos de 8 mm en el procesador de alimentos. Agrega la cebolla, el apio y las zanahorias uno por vez en el tubo para alimentos, y presiona de manera uniforme. Reserva. Corta la calabacita italiana en cubitos y reserva por separado.*
2. *Calienta el aceite a fuego medio en una olla grande de base gruesa. Agrega la cebolla, el apio, la zanahoria y el ajo. Cocina durante 4-6 minutos hasta que las verduras estén tiernas.*
3. *Agrega el vino y reduce hasta la mitad.*
4. *Incorpora los jitomates, el caldo, el puré de jitomate, el agua y el orégano. Lleva a hervor y luego deja cocinar a fuego lento durante 15 minutos. Agrega más agua si es necesario.*
5. *Agrega la pasta y la calabacita italiana. Lleva de nuevo a hervor y luego deja cocinar a fuego lento, sin tapar, durante 12-15 minutos o hasta que la pasta esté tierna.*





*Coctel de frutas*



*the Sous Chef® 16 Peel & Dice*  
Con recipiente de procesamiento  
de precisión y muy durable

**Breville®**

# Coctel de frutas: Kit para cortar en cubitos de 16 mm

 *Tiempo de preparación: 15 minutos*

 *Rinde 10 porciones*



*the Sous Chef® 16  
Peel & Dice  
Kit para cortar  
en cubitos de 16 mm*

*¼ de melón chino pelado*

*¼ de sandía pelada*

*1 pitahaya pelada*

*2 kiwis*

*1 manzana sin corazón*

*1 pera sin corazón*

*2 limones exprimidos*

*1 taza (125 g) de frambuesas*

*1 taza (150 g) de fresas en mitades*

*1 taza (100 g) de arándanos*

*Hojas de menta cortadas con la mano*

## Cómo preparar:

- 1. Coloca el kit para cortar en cubitos de 16 mm en el procesador de alimentos. Agrega el melón, la sandía, la pitahaya, los kiwis, la manzana y la pera uno por vez en el tubo para alimentos, y presiona de manera uniforme.*
- 2. Mezcla todas las frutas y la menta cortada con la mano. Sirve en tu tazón favorito.*

## Consejos

*Si quieres que el coctel de frutas sea más dulce, agrega un poco de azúcar o almíbar cuando combines las frutas.*

*Si están de temporada, agrega los duraznos picados y las nectarinas.*

*Agrega frutos secos y semillas para darle un toque crujiente.*



*Tarta de ricota y pera*



*the Sous Chef® 16 Peel & Dice*  
Con recipiente de procesamiento  
de precisión y muy durable

**Breville®**

# Tarta de ricota y pera



Tiempo de preparación: 25 minutos  
Tiempo de cocción: 25-30 minutos, más tiempo para que se enfríe



Rinde 8-10 porciones



the Sous Chef® 16  
Peel & Dice  
Kit para cortar en cubitos de 8 mm  
Batidor de varillas emulsionante  
Cuchilla S-Blade



## Bizcochos

6 huevos grandes  
 $\frac{3}{4}$  de taza (130 g) de azúcar  
2 tazas y  $\frac{1}{2}$  (180 g) de avellanas tostadas  
 $\frac{1}{2}$  taza (60 g) de harina tipo 00  
7 cucharadas (100 g) de mantequilla derretida

## Almíbar de pera

$\frac{3}{4}$  de taza (180 ml) de agua  
 $\frac{3}{4}$  de taza (135 g) de azúcar  
 $\frac{1}{2}$  de taza (80 ml) de licor de pera

## Relleno

2 peras Bartlett (400 g) cortadas en cubitos con el kit para cortar en cubitos de 8 mm  
1 lima exprimida  
 $\frac{3}{4}$  de taza (90 g) de azúcar glas  
1 cucharada de ron  
1 cucharadita de fécula de maíz, disuelta en 1 cucharadita de agua  
3 tazas y  $\frac{1}{2}$  (800 g) de queso ricota  
1 taza y  $\frac{1}{2}$  (300 g) de azúcar  
Semillas de 1 vaina de vainilla  
1 taza y  $\frac{1}{4}$  (300 ml) de crema extragrasa

## Equipamiento especial

2 moldes para pastel redondos de 20 cm (8 pulgadas)  
2 cucharadas de azúcar glas para espolvorear

## Cómo preparar:

1. Precalienta el horno a 175 °C (350 °F). Engrasa la base y los lados de los moldes para pasteles, y cubre con papel encerado.
2. En un tazón, bate los huevos y el azúcar hasta espesar y triplicar el volumen.
3. Coloca las avellanas y la harina en el recipiente del procesador de alimentos equipado con la cuchilla S-Blade; procesa hasta lograr una textura fina. Transfiere a un tazón grande.
4. De a poco, vierte la mezcla de harina sobre la mezcla de huevo mientras unes con una cuchara grande de metal hasta combinar. Distribuye la mezcla entre los moldes preparados y nivela la masa. Hornea durante 10 minutos o hasta que el pastel comience a desprenderse de los lados y vuelva a su posición cuando se toque suavemente.
5. Gira el pastel sobre rejillas de alambre forradas con papel encerado. Retira con cuidado el papel encerado y deja enfriar.

## Almíbar de pera

1. Hierve el azúcar y el agua durante 30 segundos. Retira del fuego y luego agrega el licor. Deja enfriar.

## Relleno

1. Coloca las peras cortadas en cubitos de 8 mm en un cazo, junto con el jugo de lima y el azúcar glas. Lleva el cazo a fuego medio y cocina durante 2 minutos o hasta que se disuelva el azúcar. Agrega con cuidado el ron (ya que puede salpicar) y cocina por otros 5 minutos. Agrega la mezcla de fécula de maíz y revuelve hasta que la salsa se espese. Retira del calor y deja enfriar.
2. Coloca la ricota, el azúcar y la vainilla en el recipiente del procesador de alimentos equipado con la cuchilla S-Blade, y procesa hasta que los ingredientes estén bien combinados. Retira la mezcla del recipiente y reserva.
3. Coloca la crema en el recipiente del procesador de alimentos equipado con el batidor de varillas emulsionante y procesa hasta que formen picos suaves. Retira el batidor de varillas emulsionante y agrega la mezcla de ricota al recipiente. Mezcla a mano con un batidor de varillas hasta que las mezclas de ricota y crema estén bien combinadas.

## Armado

1. Barniza con un poco de almíbar cada bizcocho. Esparce la crema de ricota y la preparación de peras sobre un bizcocho. Coloca el segundo bizcocho por encima. Cubre y refrigera durante 2 horas. Espolvorea con azúcar glas, coloca más peras en cubitos en la parte superior y sirve.






*Puré de papa*



*the Sous Chef® 16 Peel & Dice*  
Con recipiente de procesamiento  
de precisión y muy durable

**Breville®**

# Puré de papa: Kit para cortar en cubitos de 16 mm, pelador y Smoking Gun™

 *Tiempo de preparación: 15 minutos para el puré de papa, 5 minutos para ahumar la mantequilla*  
*Tiempo de cocción: 30-40 minutos*

 *Rinde 4 porciones*



## Para la mantequilla ahumada

**75 g de mantequilla**

**Pizca de astillas de madera de nogal de Breville**

**Smoking Gun™ de Breville**

### Consejo

*La mantequilla le da al puré de papa un sabor especial, pero también puedes usar mantequilla sin ahumar para crear un hermoso puré de papa.*

## Para el puré de papa

**75 g de mantequilla ahumada**

**75 g de mantequilla sin sal cortada en cubitos**

**100 ml de leche entera tibia**

**10 ml de aceite de trufa**

**Sal**

**500 g de papas blancas, peladas con el accesorio pelador**

## Cómo preparar:

- 1. Corta 75 g de mantequilla en cubitos de 2.5 cm.** Coloca la mantequilla en un recipiente y cubre con una envoltura de plástico. Agrega una pizca de astillas de madera de nogal a la cámara de combustión de the Breville Smoking Gun™. Coloca la manguera debajo de una envoltura de plástico con la abertura sobre la mantequilla. Sella la envoltura de plástico. Activa la pistola para ahumar a alta velocidad y deja que se enciendan las astillas de madera. Cambia a la velocidad baja y ahúma durante unos segundos hasta que el recipiente esté lleno de humo denso. Retira la manguera y vuelve a sellar la envoltura de plástico. Deja infundir por 3 minutos.
- 2. Calienta agua sin salar en un cazo a 72 °C (162 °F) a fuego medio.** Coloca el kit para cortar en cubitos de 16 mm en el procesador de alimentos. Coloca las papas una por vez en el tubo para alimentos y aplica presión de manera uniforme. Agrega las papas al cazo y vuelve a llevar la temperatura del agua a 72 °C (162 °F). Mantén las papas a esta temperatura durante 30 minutos retirando el cazo y ajustando el fuego según sea necesario. Pasados los 30 minutos, escurre las papas y enjuágalas con agua fría.
- 3. Pon a hervir un cazo con agua nueva con sal y agrega las papas.** Cocina hasta que las papas estén muy suaves y se deshagan. Cuela las papas y regresa al cazo a fuego muy bajo para que se sequen. Combina ambas mantequillas (ahumada y no ahumada) en un tazón grande. Pasa las papas por un prensador de papas dentro del tazón y mezcla con la mantequilla. Pasa esta mezcla por un colador, luego agrega la leche tibia, el aceite de trufa y la sal al gusto.