

Lúcete con Sartenes Premium **ESSEN**



RECETAS
TRADICIONALES

CON ESSEN OBTENDRÁS LA MEJOR COLECCIÓN DE COCINA DE TU VIDA:

- Funcionan como **Hornos**, puedes hornear sobre tu estufa y a fuego bajo desde un rico pastel ¡Hasta un Lomo Relleno!
- Cocción de **Verduras Sin Agua**, conservando sus nutrientes.
- Con el uso correcto **¡Te durarán Décadas!**
- **Antiadherente Nova Trimium**, (Libre de Teflón PFOA)
No se les pegará nada, y repelen fuertemente el agua y el aceite para una limpieza súper fácil
- **Garantía de Reemplazo** de por vida
- **Hermosas y Elegantes**, como tu cocina



CONOCE NUESTROS JUEGOS ESSEN



Set Premium



Dúo Ideal



Set Estrella



Set Irresistible



Trío Magnífico



SartenesPremium.com

6677 30 60 55



ÍNDICE

PLATILLOS

Arroz Blanco con Pimiento Verde y Elote	10
Arroz Salvaje con Pasas y Almendras	11
Barbacoa Estilo “Maella”	12
Barbacoa Sinaloense	13
Tacos de Birria de Res	14
Canelones de Carne y Champiñones con Salsa Roja de Albahaca ..	15
Cochinita Pibil	16

SET PREMIUM 17

Costilla de Cerdo con Salsa Barbecue Casera	18
Costilla de Cerdo en Salsa de Mango y Cerveza Oscura	19
Crujiente de Parmesano	20
Chiles en Nogada Mar y Tierra	21
Chiles Rellenos de Camarón con Arroz	22
Ensalada Blanca Navidad	23
Ensalada Crocante	24
Ensalada Fresca de Pollo y Manzana	25
Ensalada Navideña	26
Fetuccini Alfredo con Camarones	27
Filete de Pescado Empanizado con Avena	28
Frijoles Puercos Sinaloenses	29
Gyro Griego	30
Hamburguesas	31

SET IRRESISTIBLE..... 32

Lasaña con Camarones en Salsa Tipo Suiza	33
--	----

Lasaña Italiana 34

Lomo de Puerco con Relleno Navideño..... 35

Gravy Lomo de Puerco con Relleno..... 36

Macarrones con Chorizo 37

Medallones de Pechuga de Pollo Empanizados con Cereal 38

Niño Envuelto con Crepas 39

Omelette de Champiñones con Espinaca 40

Papas Rellenas de Champiñones con Queso 41

Papas Rostizadas con Tocino, Especias y Cilantro 42

Pasta a la Crema 43

Pasta Parmesana 44

Pastel Azteca 45

Pastel de Atún 46

Pastel de Pescado 47

Pay de Atún 48

Pescado en Salda de Cilantro 49

Pierna o Lomo en Salda de Arándanos 50

Pizza con Base de Tamal de Elote 51

SET ESTRELLA..... 52

Pizza con Harina de Avena 53

Pizza Tradicional 54

Pollo Agridulce 55

Pozole	56
Puré de Papa a los 3 Quesos	57
Salmón a las Hierbas Finas	58
Salpicón Sinaloense	59
Tamales de Puerco	60
Tinga	61
Tornillos al chipotle	62

POSTRES

Atole de Guayaba	64
Brownie Cheesecake	65
Capirotada con Leche	66
Capirotada Tradicional	67
Dulce de Leche con Hojas de Naranja	68
Flan de Elote	69
FruitCake de Navidad	70
Galletas con Chispas de Chocolate	71
Mermelada de Guayaba	72
Pan de Elote	73
Panqué de Blueberries y Limón	74
Panqué de Plátano y Whisky	75
TRIO MAGNÍFICO.....	76
Pastel Energético	77
Pastel Express de Chocolate	78
Pastel Marmoleado	79
Pastel de Avena y Nuez	80
Pastel de Betabel con Zanahoria	81
DÚO IDEAL.....	82
Pastel de Café	83
Pastel de Chocolate MilkyWay	84
Pastel de Mil Hojas con Durazno y Queso Crema	85
Pastel de Nopal	86

Pastel de Queso con Moras 87

Pastel de Zanahoria Energético 88

Pastel de Zanahoria Tradicional 89

Pastel Red Velvet 90

Pay de Queso 91

Pudín de Chocolate 92

Spongata Toscano 93

Torrejas Saludables 94

Tronco Navideño 95

Volteado de Manzana con Nuez 96

Volteado de Piña con Zanahoria y Nuez 97

¿Con qué garantías cuento con Essen? 98

Guía de Uso y Cuidado..... 99

Únete al Club de Anfitrionas 100

Essen Trabaja desde Casa 101



PLATILLOS



ARROZ BLANCO CON PIMIENTO VERDE Y ELOTE

INGREDIENTES:

- 2 Tazas de arroz
- 2 Pimientos Morrón Verde, cortados en rajas
- 1 Cebolla, cortada en medias lunas
- 1 Lata mediana de Elote en granos.
- ¼ taza de aceite vegetal
- 2 Dientes de Ajo
- 2 Cubitos de Consomé de Pollo
- 4 Tazas de Agua
- Sal y Pimienta Negra al gusto.



MANERA DE PREPARARSE:

1. En un **Cacerola de 24 cm Essen** se calienta el aceite y se doran los dientes de ajo hasta que estén cafés, se retiran los dientes de ajo y se coloca el arroz, para dorarse hasta que esté transparente o blanco, cuidando de que no se ponga color ámbar.
2. Después se le agrega el agua y al estar hirviendo se agrega la cebolla, los pimientos verdes en rajas, el elote, los cubitos de consomé y finalmente la sal y la pimienta.
3. Cuezan parejo el arroz y las verduras. Se reduce la temperatura y se deja hervir por espacio de 20 minutos aproximadamente, hasta que el arroz esté listo y tenga en la parte superior unos orificios



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

ARROZ SALVAJE CON PASAS Y ALMENDRAS

INGREDIENTES:

- 200 gr de Arroz salvaje
- ½ Taza de Caldo de Pollo
- 1 Cucharadita de Hiervas Finas
- 1 ½ Cucharada de Sazonador en Polvo
- ½ Barra de Mantequilla (45 gr)
- ½ Taza de Pasas
- 1 Taza de Almendras Peladas y Troceadas



MANERA DE PREPARARSE:

1. En una **Cacerola de 18 cm** caliente el caldo de pollo con las hiervas finas, el sazónador y la mantequilla; cocine a fuego bajo hasta que suelte el hervor.
2. Agregue el arroz salvaje con las pasas y las almendras. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que se consuma todo el líquido y el arroz esté cocido.
3. Sirve y Ofrece



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

BARBACOA ESTILO “MAELLA”

INGREDIENTES:

- 3 Kg. Carne de res (Lagarto, chambarete) en trozos, salpimentado y reposado una hora.
- 1 Kg. Pierna de puerco en trozos, salpimentado y reposado una hora.
- 1 1/2 Kg. de papitas cambray lavadas y desinfectadas.

Para el preparado del chile necesitamos:

- 5 chiles anchos secos cocidos en agua
- 1 chile verde Pasilla crudo sin semillas
- 1 chile jalapeño crudo sin semillas
- 1 tomate crudo
- 1/2 cebolla blanca cruda
- 4 dientes de ajos
- 200 gramos de puré
- Cilantro verde al gusto
- 1 cucharadita de orégano
- 2 cucharadas soperas de consomé ó sazónador
- 2 tazas de agua.



MANERA DE PREPARARSE:

1. Agregamos a la licuadora todo lo del preparado del chile, licuamos y reservamos.
2. En nuestra Cacerola de 8 L Essen, colocamos una tanda de carne, papas y vamos agregando nuestra preparación que ya tenemos licuada ayudándonos con una espátula para que quede muy bien integrada, y así sucesivamente hasta terminar .
3. Tapamos, llevamos a fuego medio bajo y dejamos hornear por espacio de 2 horas.
4. Acompaña con una pasta y frijolitos puercos.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



BARBACOA SINALOENSE

INGREDIENTES:

- 3 Kg. Carne de res (Corte Lagarto, chambarete) en trozos.
- 6 Chiles Secos Guajillo
- 6 Chiles Secos Colorado
- Los dientes de 1 Cabeza de ajo grande
- 6 Cucharadas de Orégano seco
- 1 Lata Grande de Cerveza oscura
- 2 Cebollas Moradas, cortada en tiras
- 6 Tomates, cortados en tiras
- 3 Chiles Verde Poblano, cortados en tiras
- 1 Kilo de Zanahorias
- 1 Kilo de Papas Cambray
- Aceitunas deshuesadas al gusto
- Sal y Pimienta al gusto



MANERA DE PREPARARSE:

1. Agrega sal y pimienta a la carne.
2. En un comal tatema todos los chiles secos y licúalos con la Cerveza, los ajos y el orégano. Pasando por un colador, agrega el licuado a la carne.
3. Agrega las tiras de Cebolla, tomates y chile verde. Mezcla y deja marinar en el refrigerador toda la noche o 6 horas.
4. Agrega la carne marinada a la Cacerola de 8L Essen, tapa y deja a fuego bajo por una hora y media.
5. Agrega las Zanahorias peladas y cortadas, las papas cambray y las aceitunas, tapa y deja por 20 minutos más. Verifica si le falta sal y listo.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



TACOS DE BIRRIA DE RES

INGREDIENTES:

- 2.5 Kilos de Costilla de Res Entera
- 10 Tomates Maduros
- 1 Cebolla Blanca
- 10 Dientes de ajo
- 1 Cuch. De Pimienta gorda entera
- 1 Cuch. De Pimienta negra entera
- 1 Cuch. De Comino en polvo
- 1 Cuch. De Tomillo seco
- 1 Cuch. De Orégano
- 1/3 de Vara de Canela
- 5 Chiles Anchos Secos, limpios sin semillas
- 8 Chiles Guajillo secos limpios sin semillas
- 2 Cuch. De Vinagre Blanco
- 1 Litro de agua
- Sal al gusto
- Tortillas
- Queso Chihuahua



MANERA DE PREPARARSE:

1. Calientas un poco de aceite en la **Cacerola de 8 L Essen** y agregas los tomates y cebolla previamente partidos en 4 partes, los dientes de ajo y todas las especias y chiles. Deja cocinar 5 minutos y agrega el vinagre blanco y el litro de agua. Cuando ya esté suave licúa todo.
2. En la misma Olla pon 4 litros agua a calentar, agrega todo lo licuado y las costillas. Tapa y deja hervir a fuego mínimo por 2.5 horas.
3. Cuando la carne ya esté suave y se desprenda fácil del hueso, sácala de la olla. Retira los huesos y pica y refrigera.
4. Cuando enfríe el caldo, pásalo por un colador y refrigera toda la noche.
5. Al siguiente día, retira la capa de grasa del caldo y ponlo a calentar, ése será el consomé de tus tacos.
6. Calienta un poco de la grasa que retiraste del consomé en un comal y pon las tortillas, agrega la carne previamente calentada y queso. Cierra y voltea. Listo!

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

CANELONES DE CARNE Y CHAMPIÑONES CON SALSA ROJA DE ALBAHACA

INGREDIENTES:

- 6 Pz de Canelones
- 1 Cuch. De Aceite de Oliva
- ½ Pz. De Cebolla finamente picada
- 1 Diente de Ajo Picado finamente
- 2 Tazas de Champiñones picados
- ½ Kg de Carne molida de Res
- 2 Tazas de Queso Manchego Rayado
- Sal y Pimienta al gusto

PARA LA SALSA DE ALBAHACA:

- 7 Tomates Saladette
- 1 Diente de ajo
- ¼ de Cebolla Blanca
- 2 Cucharadas de Hoja de Albahaca fresca picada
- 2 Cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 2 Tazas de Agua
- 2 Tazas de Queso Manchego Rallado para decorar

MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- En un Sartén Caliente fríe la cebolla y el ajo con el aceite de oliva, cuando estén transparentes añade los champiñones y cocina por 5 minutos.
- 2.- Agrega la carne y salpimienta al gusto.
- 3.- Retira del fuego cuando la carne esté cocida, añade el queso manchego rallado, mezcla y reserva.
- 4.- Para la Salsa roja de albahaca, hierva los tomates en agua con sal hasta que estén cocidos, cuélalos y licúalos junto con el ajo, la cebolla y el consomé de pollo en polvo.
- 5.- Vierte la salsa en una cacerola, añade el agua y la albahaca picada.
- 6.- Cocina a fuego medio hasta que la salsa espese. Reserva.
- 7.- Se rellenan los canelones y se bañan con salsa y queso. Se colocan en la **Cacerola Cuadrada Essen** y se hornea a fuego lento sobre la parrilla de la estufa de 35 a 40 minutos.



COCHINITA PIBIL

INGREDIENTES:

- 1 Kg de Carne de Puerco
- 4 Dientes de Ajo
- ½ Cebolla Blanca
- 4 Hojas de Laurel
- Sal al gusto

INGREDIENTES PARA LICUAR:

- 30 gr de Pasta de Achiote
- 3 Naranjas dulces (**solo el jugo**)
- ¼ Tz de vinagre de manzana (o blanco)
- Pimienta al gusto
- Orégano al gusto
- Comino, una pizca
- 2 Dientes de Ajo
- ¼ de Cebolla Blanca



MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- En una **Cacerola de 24 cm Essen** agregar la carne picada en cubos con un litro de agua, la sal, dientes de ajo, cebolla y laurel. Poner a cocer a fuego bajo por una hora y media.
- 2.- Cuando ya esté cocida, sacar todo de la olla reservando el jugo. Desmenuzar la carne y ponerla en la olla.
- 3.- Licuar el resto de los ingredientes **con 2 tazas del jugo sobrante de la carne**. Pasando por un colador, agregarlo sobre la carne desmenuzada con sal al gusto. Tapar y dejar hervir 15 minutos.

Linda López 6677306055 

Set *Premium*



El Juego más completo. ¡Prepara de Todo! Cubrirás todas las necesidades de las comidas diarias, cocinando más saludable y delicioso.

Este Juego Incluye:

- Cacerola de 8 Litros
- Sartén de 28 cm
- Cacerola de 18 cm
- Sartén Express
- Comal de 44 cm



SartenesPremium.com

COSTILLA DE CERDO CON SALSA BARBECUE CASERA

INGREDIENTES:

- 1.5 kg Costilla de cerdo
- 1 Pimiento rojo
- ½ Cebolla blanca
- Aceite
- 500 ml Cátup
- 50 ml Vinagre de manzana
- 2 cd Mostaza
- 250 g Piloncillo
- 3 cds Salsa de habanero
- 100 ml Salsa inglesa
- 1 cd Paprika
- 1 cd Ajo en polvo
- 1 cd Cebolla en polvo
- Sal y pimienta



MANERA DE PREPARARSE:

1. Colocar el sartén **Cacerola Cuadrada 29 cm** sobre la flama y agregar una cucharada de aceite.
2. Salpimentar la costilla y sellar por ambos lados.
3. Envolver la costilla en papel aluminio, agregar media taza de agua caliente al fondo del sartén, dejar cocinar a fuego medio con el sartén tapado durante una hora aproximadamente.
4. Retirar el papel aluminio y barnizar la carne con la salsa BBQ y cocinar unos minutos más por ambos lados.

SALSA BARBECUE, PROCEDIMIENTO:

1. En una ollita de Essen añadir una cucharada de aceite a fuego medio, sofreír la cebolla y el pimiento troceados, hasta que estén bien dorados.
2. Añadir el resto de los ingredientes a excepción de los polvos y dejar cocinar hasta que el piloncillo se haya derretido.
3. Una vez que la salsa haya espesado un poco, añadir la paprika, el ajo y la cebolla en polvo
4. Moler la salsa y reservar

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



COSTILLAS DE CERDO EN SALSA DE MANGO, CERVEZA OBSCURA Y CHILES AHUMADOS

INGREDIENTES:

- 1 Kg de Costillas de Cerdo Cargadas

Ingredientes para la Marinada

- 1 Cerveza Obscura
- 1 Tz de Jugo de Naranja natural
- 10 Dientes de Ajo Machacados
- ¼ Tz de aceite de ajonjolí tostado
- 1 Cda. de Comino en Polvo
- 1 Cdita. de Canela en Polvo

Ingredientes para la Salsa:

- 3 pz de mango manila (la pulpa)
- ¼ tz de piloncillo en polvo
- ½ tz de salsa cátsup
- ¼ de tz de vinagre
- 4 chiles moritas
- Sal rosa y pimienta negra al gusto



MANERA DE PREPARARSE:

1. Lavar las costillas con agua, condimentarlas con el ajo, comino, canela, aceite de ajonjolí, sal y pimienta negra, la cerveza, el jugo de naranja, mezclar todo perfectamente y marinar toda la noche en refrigeración.
2. Limpiar los chiles, quitarles las semillas y tatemarlos ligeramente en el comal Essen sin que se quemen, hervirlos en agua para que se suavicen, licuarlos con el mango, el vinagre, el piloncillo y la salsa cátsup, licuar perfectamente, reservar.
3. Colocar las costillas de cerdo junto a la marinada en el **Cacerola Cuadrada 29 cm Essen** y vaciar el licuado de mango y chiles, tapar la cacerola y hornear sobre la estufa a fuego bajo por 1 hora o hasta que las costillas estén muy suaves y la salsa haya reducido.
4. Checar la sal a la mitad de la cocción y listo... ¡¡A disfrutar!!

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



CRUJIENTE DE PARMESANO

INGREDIENTES:

- 200 Gr. De Parmesano finamente rallado
- ½ Taza de Mayonesa
- 1 Taza de Crema o Yogurt Natural
- 1 Diente de Ajo Machacado
- 1 Pimiento Morrón Asado, Desvenado y Molido
- 1 Lechuga Sangría lavada y desinfectada
- 1 Lechuga Italiana lavada y desinfectada
- ½ Taza de champiñones fileteados
- 1 Taza de Germinado de Alfalfa
- 4 Elotitos en Salmuera
- Tomate Cherry y Cebollín para decorar



MANERA DE PREPARARSE:

1. En **Comal de 44 cm Essen**, espolvoree dos porciones de queso parmesano hasta cubrir ligeramente la base
2. Deje que empiece a dorar el queso y con ayuda de una espátula, voltéelos para continuar su cocción hasta lograr una tortilla consistente.
3. Retire del fuego y coloque la tortilla de parmesano sobre un recipiente amplio, puede ser un vaso, un tazón, un plato hondo, etc. y con la ayuda de las manos dele forma de tulipán.
4. Mezcle la mayonesa con la crema, el ajo y el pimiento molido, sazone con sal y pimienta.
5. Coloque en cada tulipán de queso parmesano las hojas de lechuga, champiñones, germinado, elotitos partidos a la mitad, tomates cherry y cebollín para decorar.
6. Bañe con aderezo y sirva.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



CHILE EN NOGADA, MAR Y TIERRA

INGREDIENTES:

- 2 pza chile poblano, verde y fresco
- 1 pza granada roja
- 20 gr perejil picado
- 15 gr cebolla morada
- 1 diente de ajo
- 50 gr pulpo cocido
- 50gr camarón mediano
- 1 filete de pescado blanco
- 100 gr filete de res
- 20 gr marlin ahumado
- 20 gr pasitas, 50 gr almendra
- 100 gr durazno
- 100 gr pera
- 50 gr manzana Golden
- 20 gr azúcar
- 2 gr canela en polvo
- sal y pimienta.



NOGADA:

- 200 gr nuez de castilla
- 50gr almendra
- 100 gr queso crema
- 20 gr azúcar
- 200 ml vino blanco
- nuez moscada al gusto
- leche la necesaria
- sal y pimienta.

MANERA DE PREPARARSE:

1. Limpia los chiles quitándole las semillas. **No** es necesario tatemar, limpiar y poner en bolsa.
2. Para el chile mezcla todos los ingredientes en crudo y rellena los chiles, llévalos a tu **Sartén de 24 cm** o tu pieza favorita y tapa, cocina por 15 min aproximadamente.
3. Para la NOGADA licua todo hasta obtener una mezcla cremosa
4. Después de los 15 min baja la lumbre de los chiles, tapa por 5 min más.
5. Sirve los chiles, baña con la salsa cremosa, agrega semillas de granada y disfruta



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

CHILES RELLENOS DE CAMARON CON ARROZ

INGREDIENTES:

- 2 ½ Tazas de Arroz
- ½ Cebolla blanca picada gruesa
- 1 Vara de apio picado en trozos gruesos
- 2 Dientes de Ajo
- 1 o 2 Ramitas de Perejil o Cilantro verde
- ½ Mazo de Brócoli cortado en trocitos
- 5 Chiles Anaheim asados y limpios
- 200 grs. de queso manchego o chihuahua rallado
- 200 grs. de Camarón limpio sin vena y cortado en trocitos.
- Aceite, Sal y Consomé de pollo el necesario
- 5 tazas de Agua



MANERA DE PREPARARSE:

1. Caliente a fuego medio bajo su **Cacerola de 28 cm Essen**, añada un poco de aceite y acitrone la cebolla, el apio, mezclo bien y agrego el ajo y perejil (o cilantro), tape la sartén para que vaporice y se acitrone todo.
2. Retire la verdura acitronada y licúe añadiendo un poco de agua, reserve.
3. Añada un poco más aceite a la Sartén para freír el arroz, previamente lavado, deje hasta que suene y semidore.
4. Vierta el sofrito licuado, revuelva bien, vierta el resto del agua y sazone con sal y consomé de pollo al gusto. Tape y deje cocinar por aprox. 10 min.
5. Mientras, salpimiente los camarones y mézclelos con el queso.
6. Rellene los chiles y después de 10 min. de cocer el arroz integre el brócoli y mézclelo en el arroz.
7. Coloque los chiles rellenos encima y termine de cocer por aprox. 6 u 8 min. más y a disfrutar..!

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



ENSALADA BLANCA NAVIDAD

INGREDIENTES:

- 500gr de uvas cortadas a la mitad
- 1 taza de nueces quebrada
- 2 ramas de apio finamente picada
- ½ litro de crema acida
- ½ litro de crema chantillí
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 lata de piña en almíbar



PROCEDIMIENTO:

En un tazón revolver todos los ingredientes.



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

ENSALADA CROCANTE

INGREDIENTES:

- Lechugas variadas
- 1 Manzana Dulce
- 2 Cucharaditas de Pasas
- ½ Taza de Nueces



INGREDIENTES PARA EL GRAVY:

- 4 Cucharaditas de miel de abeja
- ¼ de Tapa de Vinagre Balsámico
- ¼ de Taza de Aceite de Oliva
- Sal

MANERA DE PREPARARSE:

Mezcla los ingredientes del Gravy. Ralla la manzana, coloque los ingredientes en un tazón, mezcle perfectamente. Agrega el Gravy.



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

ENSALADA FRESCA DE POLLO Y MANZANA

INGREDIENTES:

- 2 Pechugas de Pollo sazonadas al gusto, asadas en un **Comal Essen**, cortadas en tiras.
- 2 Manzanas Verdes en Cubos
- 2 Manzanas rojas en Cubos
- 1 Taza de Almendras Tostadas
- 1 Taza de Apio picadito
- 1 Pimiento Morrón verde en Cubos
- 1 Pimiento Morrón Rojo en cubos
- 1 Taza de Uvas blancas o pasas blancas
- 1 Lechuga orejona lavada, deshojada y troceada con la mano



INGREDIENTES DEL ADEREZO:

- 1 Taza de Aceite de Oliva
- 1 Oz. De Vinagre de manzana
- 2 OZ de miel de abeja
- Sal y Pimienta al Gusto



PROCEDIMIENTO:

Revolver todos los ingredientes en un tazón, poner las hojas de lechuga sobre una ensaladera y encima lo anterior

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

ENSALADA NAVIDEÑA

INGREDIENTES:

- ½ Kg de Zanahoria
- ½ Taza de Piña en Almíbar Picada
- ½ Taza de Pasas
- 2 Manzanas Picadas en cuadritos Finos
- 1 Taza de Crema Líquida
- ½ Taza de Nuez



PROCEDIMIENTO:

Integre todos los ingredientes y refrigere



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

FETUCCINI ALFREDO CON CAMARONES

INGREDIENTES:

- 500 gr de Pasta Fettuccini, cocida con media cebolla blanca, 3 dientes de ajo, 5 hojas de laurel y sal.
- 500 gr de Camarones limpios, desvenados y salpimentados
- ½ Barra De Mantequilla
- 4 Dientes de Ajo Picado finamente
- ½ Cebolla grande picada finamente
- 1 Lata de Leche evaporada
- 1 Queso Philadelphia
- 1 Media Crema
- 1 Cuch. De Consomé
- ½ Cuch. De Pimienta molida
- Sal al gusto
- ½ Taza de Queso parmesano



PROCEDIMIENTO:

1. En una **Sartén de 31 cm Essen** poner a calentar la Mantequilla y agregar la cebolla y el ajo. Cuando esté transparente la cebolla agregar los camarones, mover hasta que estén de color rosa y retirar de el sartén, reservar.
2. En la licuadora, poner la leche, philadelphia, media crema, pimienta, consomé y sal. Licuar y agregar al sartén. Mover hasta que esté espeso como una crema, agregar el queso parmesano y mezclar.
3. Agrega el Fettuccini cocido y mezcla. Agrega la mitad de los camarones y mezcla. Tapa y deja cocinar por 3 minutos a fuego mínimo.
4. Sirva en 5 porciones y adornar con el resto de los camarones.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



FILETE DE PESCADO EMPANIZADO CON AVENA

INGREDIENTES:

- 4 Filetes de Pescado de su preferencia
- 250 gr de Avena molida
- Ralladura de Limón y su Jugo
- 1 Cucharadita de paprika, una de sal, pimienta y una de perejil.
- 1 Huevo revuelto con leche y mostaza
- Aceite de oliva al gusto

Salsa:

1 Taza de Crema

1 Taza de Leche

50 gr de queso azul o parmesano.



PREPARACIÓN:

- 1.- Marinar los filetes con la ralladura y jugo de limón, meterlos en el huevo revuelto con leche y mostaza, y dejar reposar en el refrigerador por una hora.
- 2.- En un tazón revolver la avena con las especies, reservar.
- 3.- Licuar todos los ingredientes de la Salsa, reservar.
- 3.- Empanizar cada filete con la avena y freír con el aceite de oliva en un **Comal de 44 cm Essen**.
- 4.- Servir y bañar con un poco de salsa

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



FRIJOLES PUERCOS DE SINALOA

INGREDIENTES:

- 1 ½ Kilo de Frijoles
- 1 Cebolla blanca
- 1 Cabeza de Ajo grande
- 400 gr de Manteca de Puerco
- 500 gr de Chorizo rojo de puerco
- 400 gr de Queso Chihuahua
- 1 Lata de 220 gr de Rajas de Jalapeño
- Sal al Gusto



PREPARACIÓN:

- 1.- Poner a remojar los frijoles con abundante agua. Cuando saquen lo amarillo desechar el agua.
- 2.- En una **Cacerola de 8 Litros Essen** poner a cocer el frijol con agua, el ajo y la cebolla.
Tapar y dejar a fuego bajo.
- 3.- Cuando el Frijol esté cocido agregar la sal.
- 4.- En una sartén poner a calentar la manteca, agregarla al frijol. Comenzar a licuar el frijol con una batidora de inmersión.
- 5.- Freír bien el chorizo y agregarlo a la olla de frijol con manteca, seguir licuando con la batidora de inmersión. Al tener la mezcla homogénea tapar y poner a fuego mínimo por 30 minutos.
- 6.- Agregar el queso rayado, la lata de chiles, mezcla y tapar de nuevo hasta que la manteca suba del frijol.

GYRO GRIEGO

INGREDIENTES:

Carne:

1 Kg de carne molida de res (90/10)
1 cebolla mediana finamente picada
2 cdas ajo picado
1 cda tomillo
1 cda romero
2 cdas sal
1 cda pimienta

Pita:

20 g levadura
300 ml agua
500 g harina
3 cdas aceite de oliva
2 cdas sal

Tzatziki:

1.5 tza yogur griego
1 diente de ajo rallado
1 tza de pepino rallado y escurrido
Sal y pimienta al gusto

Ingredientes Finales:

Lechuga picada
Jitomate picado
Cebolla morada fileteada



PREPARACIÓN:

1.- Integrar los ingredientes de la carne y reposar 4 horas en el refrigerador, colocar en un **Sartén de 24 cm Essen**, tapar y hornear sobre la estufa por 30 minutos a fuego bajo. Esperar a que enfríe y rebanar.

2.- Amasar los ingredientes de la pita por 7 minutos, reposar tapado en un ambiente cálido hasta doblar su tamaño, formar bolas de 10 cm y reposar de nuevo hasta que doblen su tamaño, extender con un rodillo enharinado y cocinar a fuego medio en un comal o sartén Essen hasta que doren ligeramente por ambos lados.

3.- Integrar ingredientes del tzatziki, untar sobre la pita, agregar carne, lechuga, jitomate, cebolla y servir.



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

HAMBURGUESAS CON TOCINO

INGREDIENTES:

Preparación de la carne:

600 Gr. de carne molida de res
¼ de cebolla blanca picada finamente
Cilantro al gusto picado finamente
1 cuch. De maicena
½ cuch. De consomé de pollo
Pimienta y sal al gusto

Demás ingredientes:

8 tiras de tocino
4 Rebanadas de Queso Chihuahua
4 Piezas de bollos para hamburguesa
Hojas de Lechuga
Tomate
Aros de cebolla
Mayonesa, Moztaza y Catsup



PREPARACIÓN:

- 1.- Mezclar los ingredientes de la preparación de la carne hasta integrar. Formar 4 bolas y apastar.
- 2.- Dorar los tocinos en un Comal de 44 cm Essen, retirar y poner a dorar las carnes. Al estar cocinadas en la parte de abajo voltear y poner encima los quesos, luego el tocino, tapar y dejar gratinar.
- 3.- En un comal liso calentar los bollos separados en mitades, untar mayonesa, poner las carnes, lechuga, cebolla y tomate, su tapa y listo.



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

Set *Irresistible*



Más que un juego de cocina, una inversión para toda la vida.
Diseñado para acompañarte en cada receta con la calidad, el rendimiento y la confianza de Essen.

Este Juego Incluye:

- Cacerola de 8 Litros
- Sartén de 28 cm
- Cacerola de 18 cm
- Flip 2.1



SartenesPremium.com

LASAÑA CON CAMARONES EN SALSA TIPO SUIZA

INGREDIENTES:

- 1 Caja de pasta para lasaña Varilla “Directo al Horno”
- 1 kg camarón limpio, desvenado, picado salpimentado al gusto.
- 1 Frasco de Salsa PREGO
- 1 Media crema
- 90 gramos queso philadelphia
- 1/4 Cebolla
- 1/4 Chile verde
- 1 Cuch. de mantequilla
- 300 Gr de Queso Chihuahua



PROCEDIMIENTO:

1. En una Sartén Essen coloque la mantequilla, agregue los camarones, cebolla y Chile verde. Una vez acitronado retire el chile y la cebolla.
2. En la licuadora coloque chile y cebolla acitronado, queso philadelphia, media crema y la salsa prego, mezcle perfectamente.
3. Coloque la mezcla en la cacerola con los camarones y deje horneando por 5 minutos.
4. En nuestra **Cacerola Cuadrada 29 cm** coloqué una base de la salsa y encima coloqué una capa de láminas de pasta luego los camarones en salsa tipo suiza y encima el queso Chihuahua rayado, continúe el mismo procedimiento y coloque otra capa y termine en guisado y queso.
5. Tape y deje horneando a fuego mínimo por espacio de 20 minutos.



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

LASAÑA ITALIANA

INGREDIENTES:

- 1 Kg de Carne Molida
- 1 Kg de Queso Mozzarella o Chihuahua Rallado
- Pasta para Lasaña Barilla
- Champiñones Frescos Troceados
- 1/2 de Tocino Troceado
- 1 kg de Salsa Pregó
- Aceite de Oliva al gusto
- 1 cebolla pequeña cortada
- 6 Dientes de ajo rallados
- 1 Cucharadita de tomillo seco
- 1 Cucharadita de romero seco
- 2 pizca de orégano seco
- 8 Hojas de Laurel
- 3 cubos de Caldo de Pollo



PROCEDIMIENTO:

- 1.- Calentar el aceite de oliva y poner a dorar la cebolla, cuando esté transparente agregar el ajo, dorar, agregar el tocino y dorar.
- 2.- Agregar la Carne, las pizcas de Tomillo, Romero, Orégano (hacerlo polvo con las manos). revolver y tapar para que suelte jugo. Agregar los cubos de caldo de pollo y los champiñones. Revolver, tapar y dejar que hierva. Agregar la Salsa Pregó, revolver tapar y dejar que hierva un poco.
- 3.- Untar la **Cacerola Cuadrada Essen** con mantequilla (si se desea), poner una capa de pasta, una capa de Salsa, una capa de Queso. Repetir hasta terminar en Queso. Tapar y poner a fuego mínimo por 25 minutos. Listo, llevar a la mesa y servir.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



LOMO DE PUERCO CON RELLENO NAVIDEÑO

INGREDIENTES:

- 2 kg de lomo o pierna de puerco abierto en mariposa
- Sal y pimienta al gusto
- Hilo cáñamo para amarrar

RELLENO:

- 1 kg de carne molida de res
- 200 gr de frutos secos (manzana, pera, piña, etc.)
- 200 gr. De semillas secas combinadas (cacahuete, nuez, almendra, etc.)
- 1 ramita de apio finamente picada
- 2 cebollas de rabo finamente picada
- 1 zanahoria finamente picada
- 2 dientes de ajos picaditos
- 1 cucharada de jengibre picadito
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 clavos de olor
- 1 cucharada de canela molida



PREPARACIÓN DE EL RELLENO:

En un Sartén de **28 cm Essen** poner la carne con sal, pimienta, azúcar canela y clavo, dejar cocinando por 15 minutos meneando constantemente para que no se apelmace. Después agregar el resto de los ingredientes y reservar.

PROCEDIMIENTO DE EL LOMO:

Extender el lomo sobre una base, poner sal y pimienta por lado y lado, agregar el relleno y envolver en forma de burrito amarrando con el hilo cáñamo y sellar sobre la **Bifera Essen**, dando vueltas constantemente hasta que dore. Sacar y rebanar en medallones y bañar con Gravy.

NOTA: puede decorar con 6 cebollitas de rabo cortadas en trozos, fritas en mantequilla.

GRAIVY PARA LOMO O PIERNA DE PUERCO

INGREDIENTES:

- 1 kg. De hueso de puerco
- 2 lt. De agua
- Ajo, cebolla, laurel, tomillo, mejorana, sal y pimienta todo al gusto.
- 100 gr. Maicena blanca
- 1 taza de vino blanco

1.- Poner a hervir todos los ingredientes en una Cacerola de 8 Litros, menos la maicena y el vino blanco.

2.- Dejar que hierva durante 1 hora a fuego lento, pasar por un colador.

3.- Por separado disolver la maicena con el vino blanco y agregar al caldo para que espese un poco.



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



MACARRONES CON CHORIZO

INGREDIENTES:

- 400 g Macarrones
- 250 g Chorizo
- 1.5 kg Jitomate
- ½ Pz Cebolla
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Oregano / laurel
- 1 cd de paprika
- 150 g Queso parmesano
- 200 g Queso manchego



MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- Colocar una cucharada de aceite de oliva sobre el sartén y agregar el chorizo picado en trozos medianos. Sofreír por unos minutos, enseguida agregar la cebolla y ajo picados.
- 2.- Una vez sofritos el chorizo, el ajo y la cebolla, agregar el jitomate molido, añadir una pizca de orégano, un par de hojas de laurel y salpimentar.
- 3.- Una vez que comience a hervir añadir la pasta y dejar cocinar hasta que se consuma el líquido del tomate, añadir la paprika y el queso parmesano.
- 4.- Rectificar la sazón.
- 5.- Colocar el queso manchego y dejar gratinar.

MEDALLONES DE PECHUGA DE POLLO EMPANIZADOS CON CEREAL

INGREDIENTES:

- 1 kg de Pechuga de Pollo en milanesas
- 2 Chiles Pimiento morrón, rojo y amarillo cortado en julianas
- 1 Cebolla chica cortada en julianas
- 1 Manojito de espinacas
- 4 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Huevos batidos con poca leche, sal y pimienta
- 3 Tazas de cereal molido, Corn Flakes
- 1 Taza de Harina
- Sal y Pimienta al gusto
- 1 Cucharada de Mostaza



PROCEDIMIENTO:

1. Barnizar las pechugas con mostaza y tamizarlas con harina, reservar
2. Por separado poner el cereal y por separado el huevo
3. En un **Sartén de 28 cm**, poner aceite y acitronar los pimientos con la cebolla y las espinacas, sazonando con sal y pimienta y reservar.
4. Poner a cada pechuga un poco de pimientos y enrollar en forma de burrito, empanizar con huevo y cereal y Freír usando un **Sartén Chef** con poco aceite de oliva.
5. Ya listos cortar en medallones y servir.

NIÑO ENVUELTO CON CREPAS

INGREDIENTES DE LAS CREPAS:

- 1 taza de harina
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharada de sal
- 1 ½ taza de leche entera
- 4 huevos
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal

PREPARACIÓN DE LAS CREPAS:

Pon todos los ingredientes en una licuadora y mezcla hasta que se forme una masa parejita. Pon a calentar un **Sartén Chef Essen** a fuego medio y cúbrelo de mantequilla. Vierte una parte de tu mezcla en el sartén, asegúrate de que cubra toda la superficie. Voltea la crepa y deja que se cocine y así sucesivamente con el resto de la pasta



INGREDIENTES DEL RELLENO:

- 250 gr de jamón de pavo
- 250 gr de queso amarillo
- 500 gr de pechuga de pollo desmenuzada
- 250 de aguacate en rebanadas delgaditas
- 4 hojas de lechuga orejona
- Salsa cátsup
- Mayonesa
- Mostaza
- Crema de Leche

Todo al gusto

PROCEDIMIENTO:

Sobre una hoja de aluminio extender las crepas, encima poner mayonesa, cátsup, mostaza y crema, extender el jamón, queso, pollo, lechuga y aguacate, poner encima más mostaza, crema, mayonesa y cátsup. Enrollar como si fuera un burrito y cortas en porciones medianas, acomodar sobre un Platón y acompañar con aderezo a tu gusto, chiles curtidos papas fritas, provecho



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



OMELETTE DE CHAMPIÑONES CON ESPINACA

INGREDIENTES:

- 6 Huevos
- 1 Cuch. de Aceite de Oliva
- Cebolla finamente picada
- 2 Tazas de Espinaca fresca, finamente picada
- 1 Taza de Champiñones fileteados
- Sal y Pimienta al Gusto
- Salsa Verde para acompañar



PROCEDIMIENTO:

1. Calienta el aceite a fuego medio **en Flip Essen**
2. Agrega la cebolla, espinaca y champiñones y sofríe por unos 5 minutos.
Sazona con un poco de sal.
3. Bate en un recipiente los huevos con un poco de sal hasta que estén ligeramente espumosos.
4. Vierte los huevos sobre la mezcla de espinaca con champiñones. Tapa y cocina a fuego medio, pasado dos minutos, voltea tu Flip y sigue cocinando al gusto y término personal.
5. Sirve con salsa verde.

PAPAS RELLENAS DE CHAMPIÑONES CON QUESO

INGREDIENTES :

- 6 Papas grandes
- 1 taza de crema
- 1 taza de queso cheddar rallado
- ¼ Taza de champiñones frescos picados
- ½ cucharadita de albahaca seco
- ½ cucharadita de orégano seco



MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- En una **Cacerola de 24 cm** se ponen a cocer las papas con suficiente agua y sal. Cuando estén cocidas, retírelas del fuego y déjelas enfriar un poco.
- 2.- Con cuidado haga una perforación en la papa y con una cuchara saque la pulpa para hacer un puré.
- 3.- Agregue a esto el resto de los ingredientes, incorpore perfectamente y vuelva a rellenar las papas.
- 4.- Cúbralas con el queso rallado póngalas en un **Sartén de 28 cm**, tape y cocine por 5 minutos más. Decore al gusto.

PAPAS ROSTIZADAS CON TOCINO, ESPECIAS Y CILANTRO

INGREDIENTES :

- 500 gr de Papas Cambray medianas cortadas en cuartos
- 4 Dientes de Ajo Machados
- 1 Cdita. de cúrcuma en polvo
- ½ Cdita. de comino en polvo
- 1 Cda. de paprika ahumada
- 10 tiras de tocino ahumado cortado en cubos grandes
- 2 Cdas. de mantequilla orgánica
- 1 Cda. de aceite de ajonjolí tostado
- 2 Cdas. de aceite de aguacate
- Sal de mar y pimienta al gusto
- ½ taza de cilantro fresco picado para decorar
- ¼ de taza de agua



MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- Lavar y cortar las papas con todo y piel en cuartos, colocar las papas en un tazón y salpimentar. Agregar el ajo, la cúrcuma, comino, paprika y el aceite de ajonjolí tostado, mezclar muy bien y colocar las papas en el **Sartén de 28 cm Essen**. Agregar el aceite de aguacate y la mantequilla junto con el agua, tapar el comal y hornear sobre la estufa a fuego bajo por 15 minutos o hasta que estén suaves y empiecen a dorar.
- 2.- Agregar el tocino, tapar y seguir cocinando por 5 minutos o hasta el tocino dore, agregar el cilantro, rectificar la sal y listo.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



PASTA A LA CREMA

INGREDIENTES :

- 200 gramos de pasta seca
- 2 tazas de agua
- 50 gr de mantequilla en cubitos
- 1 Taza de crema de leche
- 1 Taza de chícharos
- 100 gr de jamón cortado en cubitos
- ½ taza de queso rallado
- Sal, pimienta y nuez moscada al gusto



MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- Colocar todos los ingredientes en una **Cacerola de 24 cm Essen**, tapar y llevar a fuego medio hasta hervir.
- 2.- Después bajar el fuego hasta finalizar la cocción (aproximadamente 15 minutos). Sirve y disfruta...

PASTA PARMESANA

INGREDIENTES:

- 1 Barra de Mantequilla
- 1 Pimiento Morrón rojo picado
- ½ Cebolla Picada
- ¼ de Taza de Vino Blanco
- 1 Taza de Caldo de Pollo
- 1 Cucharada de perejil fresco
- ¼ de Queso parmesano
- 300 gr de Fettuccini
- ½ Litro de Crema
- 1 Lata de Leche Evaporada
- Sazonador al gusto



MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- Derretir la mantequilla en nuestra pieza **Cacerola de 24 cm Essen**.
- 2.- Freír la cebolla, agregar el pimiento picado y el perejil, dejar que se sofría todo y agregar el resto de los ingredientes
- 3.- Dejar que hierva a fuego bajo y agregar sazónador
- 4.- Colocamos el fettuccini y dejar que seque la pasta, poner el queso parmesano al final.

PASTEL AZTECA

Ingredientes:

- 1 Chile Verde Poblano Asado, Sin Piel y Sin Semilla
- 5 Tomates Asados y Sin Piel
- 1/2 Cebolla Asada
- 1/2 Chile pimiento morrón verde en tiritas
- 1/2 Chile pimiento morrón rojo en tiritas
- 2 Dientes de Ajo Asados
- 2 Cucharaditas Cafeteras de Sazonador
- 1 Puré de 210 Gramos
- Sal y Pimienta al Gusto
- 1 Bolsa de Totopos 300 Gramos
- 1/4 de Chorizo Desmenuzado, Frito y Desgrasado
- 1/2 Kg de Nopalitos Cortados en Tiras, Cocidos y Escurridos.
- 1/4 de Queso Panela Cortado en Tiritas.
- 1/4 de Media Crema
- 1/2 Litro de Caldo de Res o de Pollo.
- Mantequilla para Untar la Pieza Essen.



MANERA DE PREPARARSE:

1. En la licuadora colocar los tomates asados, cebolla, ajo, chile poblano, puré y las 2 cucharadas de sazónador y licuar perfectamente
2. En un casito poner a calentar el medio litro de caldo y agregar todo lo licuado, rectificando sabor con sal y pimienta al gusto y se deja hervir por espacio de 5 minutos y reserve.
3. Engrase la pieza Essen con mantequilla.
4. Acomodar 1 tanda de totopos cubriendo el fondo de la pieza Essen
5. Colocar encima de los totopos el chorizo, tiritas de nopal, queso panela y media crema.
6. Bañar con el jugo preparado previamente.
7. Acomodar nuevamente otra tanda con el mismo procedimiento.
8. Por último, colocar una tercera capa y además de chorizo, nopalitos, panela y crema, agregamos tiras de chile pimiento morrón verde y rojo para darle un rico, nutritivo y colorido toque mexicano.
9. Tape y hornee sobre la estufa con flama baja alrededor de 10 a 15 minutos.
10. Apague, sirva y deguste.

Tip.: Se puede acompañar con frijolitos de la olla y ensalada fresca.

Linda López 6677306055 
SartenesPremium.com



PASTEL DE ATUN

INGREDIENTES:

- 3 Latas de Atún
- 5 Zanahorias
- 3 Papas
- 1 Pizca de Orégano
- Pimienta
- 400 Grs. de jitomate
- 1 Lata de Chíncharos
- 1 Cebolla grande, blanca
- 4 Ajos chicos
- 4 Chiles serranos
- 1 Taza de mayonesa
- 1 Taza de Crema
- 1 Cda. de aceite
- ½ Kilo de Queso Chihuahua
- 2 Barras de Pan Bimbo blanco, sin corteza



MANERA DE PREPARARSE:

1.- Las verduras se pican muy finitas.

2.- En un **Sartén de 28 cm Essen**, con la cucharada de aceite se acitrona la cebolla y el ajo, se le incorpora el atún y siga sazonando, se agregan las demás verduras en la forma de hacer un picadillo.

3.- Se mezcla la mayonesa y la crema.

4.- Se unta una **Cacerola Cuadrada de 29 cm Essen** con mantequilla, acomodando una tanda de pan, se unta con crema y mayonesa, se extiende una capa de guisado, se espolvorea queso rallado, así sucesivamente hasta terminar en guisado y queso chihuahua. (Se recomiendan 3 tandas).

5.- Se hornea de 10 a 15 minutos tomando el tiempo una vez que se calienta la tapa a fuego lento.

PASTEL DE PESCADO

INGREDIENTES:

- 1 KG Filete de Botete (pimienta, sal y consomé)
- 2 Tazas de queso chihuahua rayado
- 2 Tazas de cilantro verde picado
- 1 Paquete de pan molido
- 2 Tazas de cebolla blanca picada
- 1 Taza de chile pimiento morrón picado
- 1 Taza de arroz cocido en 1 ½ taza de agua



MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- Al arroz ya cocido, agrega el chile, cilantro, consomé, sal y pimienta Y la mitad del pan molido.
- 2.- Agrega pimienta al pescado y acomoda en tu **Pieza Kitchen Fair**
- 3.- Agrega una taza de arroz y una capa de queso, de nuevo pescado, arroz y queso hasta terminar.
- 4.- Se tapa y se deja hornear sobre la estufa a fuego bajo por espacio de 20 minutos.

PAY DE ATÚN

INGREDIENTES:

- 3 Latas de Atún drenado
- 1/3 de Taza de aceituna picada
- 1 Lata de elote
- 3 Huevos
- ½ Pimiento Rojo picado finamente
- ½ Pimiento Verde picado finamente
- ¼ Cebolla picada finamente
- 1 Tallo de Apio picado finamente
- 350 gr de Brócoli fresco en arbolitos
- 2 Tazas de Pan molido
- 350 gr de Queso chihuahua rallado
- 1 Taza de Crema espesa
- Sal y Pimienta al gusto



MANERA DE PREPARARSE:

En un recipiente picar todos los ingredientes, excepto el brócoli y el queso.

Añade la mezcla a un **Sartén Chef Essen** presionando, dando forma de pay.

Añadir el queso y decorar con el brócoli, tapar y hornear sobre la estufa por 15 minutos aproximadamente.

Linda López 6677306055 
SartenesPremium.com



PESCADO EN SALSA DE CILANTRO

INGREDIENTES DEL PESCADO:

- 500 Grs. De pescado Fileteado
- Orégano
- Sal de Ajo
- Pimienta
- 2 Cuch. de Mantequilla
- 2 Cuch. de Aceite

INGREDIENTES DE LA SALSA:

- 1 Lata de media crema
- 1 Mazo de cilantro
- 2 Cuch. de salsa soya
- Pimienta
- Sal de Ajo
- 2 Cuch. de consomé
- ½ Taza de Agua



MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- Sazonar el pescado con el orégano, Sal de Ajo y Pimienta. Freírlo con la mantequilla y aceite en un **Sartén de 28 cm Essen** durante 5 minutos y reservar.
- 2.- Licuar todos estos ingredientes de la Salsa y poner a fuego bajo durante 5 minutos en una **Cacerola de 18 cm.**
- 3.- Bañar con esta salsa la reserva del pescado, decorar al gusto.



PIERNA EN SALSA DE ARÁNDANOS

INGREDIENTES:

- 1 Kg de Pierna (o Lomo) de Cerdo
- 1 Cucharadita de aceite
- 3 Tazas de jugo de arándanos
- ½ Taza de Vino Blanco
- 2 Cucharadas de Salsa de Soya
- 1 Cucharadita de consomé de Pollo
- 2 Cucharaditas de Fécula de maíz
- 1 Taza de Arándanos
- Sal y Pimienta



MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- Salpimenta la pierna por ambos lados, en el Cacerola **Cuadrada de 29 cm Essen** calienta un poco el aceite y sella la pierna por ambos lados hasta que esté dorado.
- 2.- En un recipiente mezcla el jugo de arándanos con el vino blanco, la salsa de soya, consomé de pollo y la fécula de maíz.
- 3.- Vierte éstos ingredientes sobre la pierna de cerdo junto con los arándanos. Tapa el sartén y deja cocinar a fuego bajo por 30 minutos.
- 4.- Saca la pierna ya cocida y rebánala, regresa las rebanadas a la salsa y cocina por 3 minutos más.

PIZZA CON BASE DE TAMAL DE ELOTE

INGREDIENTES:

- 6 Tamales de elote
- ½ Barra de Mantequilla
- 1 Puré Sazonado
- 1 Puré Sazonado
- 200 gr de Queso Manchego
- 100 gr de Jamón de Pavo
- 250 gr de Chilorio
- Chile pimienta y Jalapeño al gusto



PREPARACIÓN:

- 1.- Desmorone el tamal de elote y amase con la mantequilla
- 2.- En nuestro Cacerola de 33 cm Essen extienda la masa de elote con las manos, dejando como base de la pizza
- 3.- Enseguida Agregue el puré sazonado, espolvoree queso y acomode los trozos de jamón, y así mismo ya frito y desgrasado el chilorio
- 4.- Decore con chile pimienta de su preferencia y chile jalapeño al gusto. Tape el comal y deje hornear a fuego mínimo alrededor de 15 minutos.
- 5.- Apague, desmolde y deguste.

Set *Estrella*



Más que un juego de cocina, una inversión para toda la vida.
Diseñado para acompañarte en cada receta con la calidad, el rendimiento y la confianza de Essen.

Este Juego Incluye:

- Cacerola de 4.5 Litros
- Sartén de 24 cm
- Cacerola de 18 cm
- Flip 2.1



SartenesPremium.com

PIZZA CON HARINA DE AVENA

INGREDIENTES:

- 2 Tazas de Hojuelas de Avena
- 2 Cucharadas de Linaza
- 2 Cucharadas de Quínoa
- 2 Cucharadas de Chía
- 4 Cucharaditas de Aceite de Oliva
- 1 Huevo
- 1 Pizca de Sal
- ¼ de Taza de Agua
- 1 Taza de Salsa de Tomate
- 250 g. de Queso Oaxaca



Ingredientes al gusto:

- 100 g. de Jamón de Pechuga
- ½ Chile Pimiento morrón en tiras
- Champiñones al gusto
- ½ Taza de Granos de Elote
- Chile Jalapeño (Opcional)



MANERA DE PREPARARSE:

En la licuadora agregue las hojuelas de avena, linaza, quínoa y chía. Licue perfectamente. Con este procedimiento haremos la harina.

En un tazón coloque la harina, la pizca de sal, el aceite de oliva, huevo y el agua. Mezcle perfectamente, deje reposar 10 minutos y reserve.

En un **Cacerola de 33 cm Essen**, extienda la masa poco a poco hasta cubrirlo. Haga hoyitos en la masa sobre el comal con un tenedor de plástico. Enseguida agregue la salsa de tomate y el queso. Agregue los ingredientes al gusto. Tapamos, colocamos a fuego bajo y dejamos horneando por 25 minutos o hasta cocer la masa.

Destape, desmolde sobre una charola o tabla y corte.

Linda López 6677306055 
SartenesPremium.com



PIZZA TRADICIONAL

INGREDIENTES PARA LA MASA:

- 500 gr de Harina todo uso
- 1 sobre de levadura Tradipan
- 1 Cucharada de Azúcar
- 1 Taza de agua tibia
- 1/3 de Barrita de mantequilla (30 gr)
- Sal

INGREDIENTES:

- 1 Cucharada de Aceite de Oliva
- 1 Frasco de Salsa para Pizza PREGO
- 1 Cucharada de Queso Parmesano
- 200 gr de Queso Chihuahua ó Manchego
- Ingredientes de la Pizza Al Gusto (Puede ser peperoni, tocino, pimientos, cebolla, champiñón, etc etc)



MANERA DE PREPARARSE:

1.- Forme un volcán con el harina y en el centro agregue el agua tibia, el azúcar y el sobre de levadura. Disuelva la levadura con los dedos y deje reposar por 10 minutos. Después agregue la mantequilla a temperatura ambiente y la sal y amase hasta tener una masa homogénea y suave que no se pegue en las manos. Ponga a calentar solo un poco una **Cacerola de 24 cm Essen**, apague el fuego y ponga dentro la masa, tape y deje reposar hasta doblar su tamaño.

2.- Mientras crece, prepare sus ingredientes, ralle el queso y si desea sazone a su gusto la salsa para pizza.

3.- Saque la mitad de la masa de la olla y amase nuevamente. Después extienda sobre un **Sarten de 31 cm Essen**. Pique con un tenedor de plástico la masa extendida sobre el comal, unte la cucharada de aceite de oliva, agregue salsa de tomate, espolvoree el queso parmesano y después el queso chihuahua. Al finalizar ponga todos los ingredientes de su gusto.

4.- Tape y ponga a fuego mínimo por 15 - 20 minutos. Cuando vea las orillitas doradas saque de su comal a un platón y corte.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



POLLO AGRIDULCE

INGREDIENTES:

- 1 Kilo de Pollo en Trozos
- Sal y Pimienta al Gusto

INGREDIENTES QUE SE LICÚAN:

- 1 Taza de miel de abeja
- 4 Cucharadas soperas de Vinagre
- 1 Taza de Cátup
- 3 o 4 Chiles de Árbol



MANERA DE PREPARARSE:

El Pollo se sazona con sal y pimienta, después se marina con lo anteriormente licuado durante media hora.

Se acomoda en un **Sartén de 28 cm Essen**. se tapa y se pone a fuego medio por espacio de 10 minutos, luego se destapa para mantenerse en esta forma hasta que el líquido se quede con un espesor tipo gravy.

POZOLE

INGREDIENTES:

- 2.5 Kg de Carne con Hueso de Puerco
- 2 Kg de Nixtamal precocido
- 18 Chiles secos Guajillo
- 2 Puños de Orégano Seco
- 2 Cabezas de Ajos
- 1 Cebolla Blanca Grande
- 2 Cuch. de Caldo de pollo en polvo (opcional)
- Sal Al gusto



MANERA DE PREPARARSE:

1. En una **Cacerola de 12 L Essen**, pon a cocer con agua la carne de puerco, el nixtamal, la cebolla cortada por la mitad, las cabezas de ajo cortadas por la mitad y sal al gusto.
2. Hidrata los chiles cociéndolos en agua, después licúa con agua y con el orégano.
3. Pasando por un colador, agrega lo licuado a la olla. Agrega también el caldo de pollo en polvo.
4. Tapa y deja cocer hasta que la carne esté suave.

PURÉ DE PAPA A LOS 3 QUESOS

INGREDIENTES:

- 200 grs. De Tocino finamente picado y dorado.
- 1 Barra de Queso Philadelphia (190 grs)
- 1 Kg de Papas peladas y cortadas en cubos
- 150 grs. de Queso Chihuahua Rallado
- 100 grs. de Queso Amarillo
- ½ Barrita de mantequilla
- 2 Cucharadas de Consomé de Pollo
- ½ Taza de Leche
- Sal y Pimienta al gusto



MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- En un **Sartén de 28 cm Essen**, poner a hervir 2 tazas de agua con el consomé de pollo, agregar las papas.
- 2.- Una vez cocidas las papas, retirar el exceso de agua, agregarles los quesos y la mantequilla. Revolver todo.
- 3.- Agregar la leche caliente y mezclar hasta darle una consistencia al gusto.
- 4.- Decorar con trocitos de tocino dorado.

Linda López 6677306055 
SartenesPremium.com



SALMÓN A LAS HIERBAS FINAS

INGREDIENTES:

- 400 gr de Salmón
- Sal y Pimienta al gusto
- Sazonador de hierbas finas
- 1 Cucharadita de Aceite de Oliva
- 1 Cucharadita de Mostaza
- 3 Cucharaditas de miel
- 1 Cucharadita de Mantequilla



MANERA DE PREPARARSE:

A cada trozo de Salmón agregue sal, pimienta y sazónador de hierbas finas al gusto.

En un recipiente se coloca la mostaza, miel y mantequilla, se incorpora perfectamente, y se barniza el salmón salpimentado.

En nuestro **Sartén de 24 cm Essen** vierta una cucharadita de aceite de oliva y se coloca sobre la estufa a fuego mínimo, agregamos los trozos de salmón previamente marinados, se sella por ambos lados, se tapa y se deja horneando por espacio de 10 min.

Sirva y acompañe con verduras al vapor y arroz salvaje.

SALPICÓN SINALOENSE

INGREDIENTES:

- 1 Kg de Carne para Deshebrar
- 1 Kilo de Zanahoria Rayada con el Cono #3
- 1 Kg de Calabazas rayadas con el Cono #3
- ½ Kg de Papas, rayado con el Cono #3
- 1 Kg de ejotes en tiras
- 1 Kg de Cebolla Blanca Rayado con el Cono #3
- Chile Jalapeño en rajas al gusto
- Hojas de Laurel
- Pimienta entera al gusto
- 1 Cabeza chica de Ajos pelados, enteros
- Media Taza de Vinagre
- Media Taza de Aceite
- Medio litro de caldo de res
- 3 cucharaditas de Sazonador



MANERA DE PREPARARSE:

Se cuece la carne y se deshebra, se reserva el caldo.

En una **Cacerola de 12 L Essen** se agrega el aceite, se acitrona el ajo y se retira. Enseguida agregamos la pimienta, laurel, orégano y la cebolla; dejamos unos 4 minutos

Ahí mismo se le incorpora el ½ litro de caldo y media taza de vinagre. En cuanto comience a hervir agregamos los ejotes, revolvemos y se deja 4 minutos aproximadamente.

Con espacios, se va incorporando en este orden la zanahoria, la papa, la calabaza, chile jalapeño y por último la carne.

Se incorporan en forma envolvente agregando el sazónador, se tapa y se deja horneando por 5 minutos.

Se sirve con Queso y aguacate

Se acompaña con frijoles puercos y totopos.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



TAMALES DE PUERCO

INGREDIENTES:

- 1 Kg de Carne de Puerco
- 1 Kg de Maseca
- ¼ de Manteca de Puerco
- 2 Cuch. De Royal
- Consomé en Polvo
- Pimienta entera al gusto
- Sal al Gusto
- 3 Chiles Pasilla (Sin semillas, hervidos y escurridos)
- 4 Zanahorias cortadas en tiras
- ½ Kg de Tomate cortados en tiras
- 2 Dientes de ajo
- ¼ de Ejotes cortados
- ¼ de Calabacitas cortadas en tiras
- 2 Chiles Verdes Poblanos cortados en tiras
- 2 Papas cortadas en tiras
- Papas, aceitunas y chiles jalapeño al gusto
- Hojas de Maiz



MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- Cuece la carne con 3 y ½ Litros de agua, pimienta entera y ajo.
- 2.- Deshebra la carne y se guisa con cebolla y tomate.
- 3.- Licúa dos litros del caldo donde se coció la carne con el chile colorado y ajo. Sazona con consomé. Agrega dos tazas de esta mezcla a la carne y el resto reservalo para la masa.
- 4.- Agrega la manteca a la maseca, así como la sal y royal. Amasa y poco a poco ve agregando el caldo reservado.
- 5.- Unta una porción al gusto de masa en una hoja de maíz, agrega una cucharada de carne, una tira de cada verdura y al final pasas, aceitunas y chile jalapeño si se desea. Cierra amarrando con tiras de hoja de maíz.
- 6.- Acomoda los tamales en una **Cacerola de 12 L Essen** con dos tacitas de agua. Pon a fuego bajo aprox. por 1 hora.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



TINGA

INGREDIENTES:

- 1 Kg de Pierna de Puerco cocida y deshebrada
- El Jugo donde se coció la carne
- ¼ Kg de Tocino
- 1 Kg de cebolla de blanca
- 1 Latita de Chile chipotle
- 2 Tomates



MANERA DE PREPARARSE:

- 1.- En una **Cacerola de 24 cm Essen** se fríe el tocino, se agrega la cebolla en rebanadas delgadas, la carne deshebrada.
- 2.- Licúa el jugo de la carne con el chile chipotle, los tomates y sal y pimienta al gusto.
- 3.- Incorpora lo licuado a la Olla, tapa y deja hornear por 30 minutos a fuego bajo.
- 4.- Sirve en tostadas o tacos.

NOTA: También se puede hacer de pollo, o ½ kilo de res y ½ kilo de puerco.

TORNILLOS AL CHIPOTLE

INGREDIENTES:

- 200gr de tornillos cocidos
- 1 lata de chile chipotle de 90gr
- 500gr de crema de leche
- 1 lata de leche evaporada
- 2 dientes de ajo
- 50gr de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil fresco picado
- 1 cucharada de estragón



MANERA DE PREPARARSE:

1. En una Cacerola de 24 cm Essen derretir la mantequilla y freír el ajo finamente picado.
2. Por separado agregar en la licuadora la leche, la crema y el chipotle, agregar al sartén con el resto de los ingredientes dejar que hierba y decorar con el perejil.



POSTRES



ATOLE DE GUAYABA

INGREDIENTES:

- 350 gr. De Guayabas frescas
- 1 vara gruesa de canela
- 1 pz de piloncillo (150-200 gr)
- 2 Tazas de Agua
- 5 tazas de leche
- 1 taza de agua + 4 ½ cucharadas de maicena
- ¼ de cucharadita de Bicarbonato de sodio



MANERA DE PREPARARSE:

1. En una **Cacerola de 24 cm** Ponga a fuego bajo las dos tazas de agua con el piloncillo hecho trozos y la canela.
- 2.- Corte cada guayaba en 4 partes y agréguelas a la olla cuando ya haya derretido el piloncillo y la canela haya soltado olor. Tras unos 15 minutos, cuando las guayabas estén suaves apague el fuego y deje enfriar.
- 3.- Saque las varas de canela y agregue todo el contenido de la olla en la licuadora y licúe perfectamente. Agregue el licuado de nuevo a la olla, pero pasando por un colador para separar la pulpa de las semillas. Prenda de nuevo a fuego bajo.
- 4.- Al primer hervor de la pulpa, agregue el bicarbonato de sodio y revuelva hasta que la espuma que se generó haya desaparecido. Este paso es para evitar que se corte la leche.
- 5.- Agregue la leche que esté a temperatura ambiente y al primer hervor agregue la taza de agua con la maicena diluída. En cuanto espese está listo.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



BROWNIE CHEESECAKE

INGREDIENTES:

- 1 Tableta Chocolate Para Mesa, troceado
- 2 Lata Media Crema
- 2 Taza azúcar
- 4 Piezas huevo
- 2 Cucharada vainilla
- 4 Barras mantequilla de 90 gr reducida en grasa previamente derretida
- 2 Taza harina de trigo
- 2 Taza nueces picada
- 2 Barra Queso Crema cortado en cubos
- 1 Taza azúcar
- 2 Pieza huevo



MANERA DE PREPARARSE:

1. Para el brownie, mezcla el Chocolate para Mesa con 1 lata de la Media Crema y funde a fuego lento en la lecherita.
2. Aparte bate el azúcar con los huevos hasta que esponjen, sigue batiendo y agrega la vainilla, la mantequilla y la harina. Incorpora la mezcla anterior y las nueces.
3. Para el Cheesecake, calienta en una **Cacerola de 18 cm Essen** el resto de la Media Crema con el Queso Crema y licua con el azúcar y el huevo.
4. En un **Cacerola Cuadrada de 29 cm Essen** previamente engrasado y enharinado vacía la mezcla de brownie y encima la mezcla del cheesecake. Hornea por 55 minutos encima de la estufa a fuego lento, saca del horno y deja enfriar. Corta las orillas del brownie y sirve.

CAPIROTADA CON LECHE

INGREDIENTES:

- 12 Tortalisas rebanadas
- 200 Gr. de Cacahuete pelado
- 3 Plátanos machos rebanados
- 150 Gr. de Pasitas
- ½ Kilo de queso ranchero en cubos
- 200 Gr. de ciruela pasa deshuesada
- 4 Manzanas rayadas
- 5 Piloncillos
- Canela y Clavo de olor al gusto
- 10 o 12 tazas de agua
- 1 Lata de Leche Evaporada
- 1 Lata de Leche Condensada
- ½ Barra de Mantequilla



MANERA DE PREPARARSE:

1. Ponga a hervir el agua, vierta el piloncillo, clavo de olor y canela, una vez preparada la miel, añada la leche evaporada, la leche condensada y la mantequilla, mezcle todo y retire del fuego.
- 2.- Unte ligeramente el pan con mantequilla, dórelo sobre un comal.
- 3.- En una **Cacerola de 31 cm Essen** coloque una capa de pan y sobre este todos los ingredientes capa por capa y entre cada una bañar con la miel que preparó.
- 4.- Tape el Sartén, deje que se cocine tapado por aproximadamente 40 min. a fuego lento.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



CAPIROTADA TRADICIONAL

INGREDIENTES:

- 1 gr de Pan Birote cortado en rebanadas y tostado
- 300 gr de ciruela Pasas
- 300 de Cacahuete tostado sin sal
- 4 piloncillos
- 1 barra de mantequilla
- 300 de uva pasa
- 2 plátanos macho
- 4 varas de canela
- 1 Cucharada de Clavo de Olor
- ½ Kilo de Queso Ranchero
- Cucharada de sal
- 1 Taza de Azucar (por si se necesita)



PREPARACIÓN:

1. En una Olla con 5 Litros de agua hacer un “Té” cociendo la canela desbaratada, el clavo y el piloncillo. Agregar la sal y la taza de Azúcar (al gusto). Dejar hervir, reservar.
2. Pelar los plátanos y cortar en rodajas. Cortar el Queso en Cuadritos.
3. Untar con Mantequilla una **Cacerola de 12 Litros Essen** y poner capas de todos los ingredientes: Pan, Ciruela Pasa, Cacahuete, Pasas, Platanos, Queso. Repetir hasta terminar. Al finalizar agregar cuadritos de Mantequilla.
4. Pasando por un colador, agregar el té a la olla, mojando todas las capas.
5. Tapar y poner a fuego medio por 5 minutos, después bajar la flama al mínimo.
6. Dejar hornear por 30 minutos. Para saber si ya está lista, probar una rebanada de plátano, si está cocido ya está lista.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



DULCE DE LECHE CON HOJAS DE NARANJO

INGREDIENTES:

- 3 Litros de leche entera
- 2 Piloncillos Cuadrados
- ½ Cucharada de sal
- 1 Taza de azúcar
- 15 Hojas de Naranja
- 400 Gramos de Harina
- 1 Lata de Leche Evaporada
- 2 Taza de Agua



PREPARACIÓN:

- 1.- Se ponen a hervir los tres litros de leche con el piloncillo, sal y azúcar en una **Cacerola de 12 L Essen**
- 2.- Cuando esta a punto de hervir se le agrega las hojas de naranjo, se deja hervir con un espacio de 10 minutos.
- 3.- Se diluye el harina con la leche evaporada y el agua, se incorporan a la olla sin dejar de revolver. Se deja a fuego lento a que tenga la consistencia deseada.

Sugerencia: Servir en moldes individuales decorando con las mismas hojas de naranjo.

FLAN DE ELOTE

INGREDIENTES:

- 3 latas de granos de elote escurridas (220 gr c/u)
- 4 Huevos enteros
- 1 Queso crema
- 1 Lata de leche condensada
- 1 Cucharada de vainilla
- 2 Cucharadas de maicena blanca
- Mantequilla para untar



PREPARACIÓN:

- 1.-Licue todos los ingredientes y vacíe la mezcla en un **Sartén de 24 cm Essen** previamente engrasado con mantequilla;
- 2.- Tape y coloque encima de la estufa a fuego medio bajo por espacio de 3 minutos, enseguida baje la flama a mínimo y deje horneando alrededor de 25 minutos.
- 3.- Destape, cheque con un palillo y si sale limpio mueva para desprender, espere a que enfríe, desmolde y deléitese...

Tip: Puede decorar con crema chantillí y granitos de elote.

FRUITCAKE DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

- 2 ½ Tazas de Harina
- ¼ de Cucharada de Sal
- 3 Barras de Mantequilla
- 1 ½ cucharadas de Polvo para Hornear
- 4 Huevos y 1 yema
- 2 Limones cristalizados
- 1 Lata de Leche condensada
- Cerezas las necesarias
- 1 Taza de Jugo de Piña
- Fruta Seca, la necesaria: Dátiles, Pasas, Ciruelas Pasas, Orejón de Chabacano, Biznaga Picada, Higos Cubiertos, Naranja cristalizada.



PREPARA EL SARTÉN:

- 1 Barra de Mantequilla, 1/3 de Taza de Azúcar Mascabado, Piña en Almibar. Mezcla la mantequilla con el azúcar y unta tu sartén de forma generosa. En el fondo de tu **Sartén de 28 cm Essen** acomoda con decoración la piña con frutos

PREPARACIÓN:

- 1.- Cierne la harina con el polvo para hornear y la sal.
- 2.- Con batidora a velocidad baja se acrema la mantequilla y se añaden los huevos poco a poco. enseguida la harina alternándolo con el jugo de piña y la leche condensada. Sigue batiendo hasta lograr una mezcla homogénea.
- 3.- De la fruta, separa la necesario para decorar el molde (nuestro sartén) y el resto pícala finamente y espolvoréala con harina seca, mezcla hasta que se suelte muy bien.
- 4.- Ya sin usar la batidora, agrega la fruta picada y mezcla en forma envolvente, vierte este mezcla en tu sartén decorado.
- 5.- Tapa y hornea a fuego muy bajo por 35 minutos o hasta que al picarlo con un palillo de madera éste salga seco.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 225 Gr. de Mantequilla fría sin sal
- 2 Huevos fríos
- ½ Taza de Azúcar
- 1 Tz. de Azúcar mascabado
- 3 Tz. de harina de todo uso
- 2 Cucharaditas de polvo de hornear (royal)
- ¼ Cucharadita copeteada de bicarbonato de sodio
- ¼ Cucharadita copeteada de sal
- 1 ½ Cucharadita de Vainilla
- 1 Cuch. Copeteada de Maizena
- 150 – 200 gr de Combinación al gusto de Chispas de chocolate
- 150 – 200 gr de Nueces (Castilla o pacana)



PREPARACIÓN:

1. Al harina agregamos el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la maicena, mezclamos bien. Reservamos
2. A los huevos añadimos la vainilla y los batimos.
3. Con la batidora batimos la mantequilla cortada en cuadritos con las dos azúcar, primero a velocidad baja y después a velocidad media hasta incorporar bien.
4. Agregamos los huevos batidos con la vainilla. Incrementamos velocidad a media alta, hasta que la mezcla esté ligeramente esponjada.
5. Incorporamos la mitad de la harina y mezclamos con una espátula luego la otra mitad hasta integrar. Añadimos las nueces y los chocolates, mezclamos .
6. Sin apretar demasiado, formamos 14 bolas y las ponemos al congelador por 15 minutos.
7. Sacar 7 y colocarlas en el **Sartén de 31 cm Essen**, tapar y poner a fuego mínimo. Si usas una tapa de cristal, seca cuando genere vapor. Cuando se vea doradita la base volteas cada galleta y vuelves a tapar, al dorarse por abajo también estarán listas, aprox. 20 minutos en total.

MERMELADA DE GUAYABA

INGREDIENTES:

- 1 Kg. De Guayaba
- 2 Tazas de Azúcar
- 2 Varas de Canela
- 1 Taza de Agua



PREPARACIÓN:

1. Corta las guayabas limpias en 4, y con una cuchara separa las semillas de las cáscaras.
2. Pon las semillas en la licuadora y licúa con la taza de agua.
3. En una **Cacerola Essen de 24 cm** agrega las cáscaras de la guayaba, las dos tazas de azúcar y la canela.
4. Pasando por un colador agrega lo licuado a la olla. Así separas las semillas de la pulpa.
5. Tapa y pon la olla a fuego bajo, cuando empiece a hervir, baja la flama al mínimo, y deja cocinar por 1 horas y media. Retira la Canela.
6. Deja hervir por 1 hora más hasta que se vea como color rojizo y espeso.

Linda López 6677306055 
SartenesPremium.com



PANQUÉ DE ELOTE

INGREDIENTES:

- 1 Lata grande de Granos de Elote dorado
- ½ Lata de Leche Condensada Nestlé
- 1 ½ Cucharadas de Royal
- 1 Tazas de Harina para Hot Cakes
- ¼ Taza de Leche
- ½ Taza de Aceite
- 2 Huevos
- 1 Pizca de Sal
- 1 Cucharada de Vainilla



BETÚN (Opcional):

1 Queso Philadelphia de 190gr, 1 Lechera y el Jugo de 2 Limones. Mezclar todo con batidora y decorar al gusto.



PREPARACIÓN:

1.- Unta la Budinera Essen con mantequilla

2.- Licúa todos los ingredientes del pan.

3.- Agrega el licuado a la Budinera, coloca la Budinera dentro de la cacerola cuadrada, tapa y pon a fuego mínimo por 25 minutos.

4.- Verificar que esté cocido, desmoldar, decorar al gusto y servir.

5.- Si deseas... repite la receta en la segunda budinera y hornea ambas al mismo tiempo.



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



PANQUÉ DE BLUEBERRIES Y LIMÓN

Ingredientes Panqué

2 huevos
1 taza de azúcar
1 taza de crema para batir
1/2 taza de aceite
1 cucharadita de vainilla
1/4 cucharadita de sal
2 taza de harina de trigo
2 cucharaditas de polvo para hornear
1 limón, solo jugo
Ralladura de limón
1/2 cucharada de fécula de maíz
1 1/2 tazas de blueberries

Para el Glaseado

1 taza de azúcar Glass
1 1/2 Limón, el Jugo
Ralladura de limón



- 1.- Bate los huevos con el azúcar hasta que cambien de color y tomen una consistencia espesa. Agrega la crema para batir, el aceite de olivo, la vainilla y la sal y bate hasta integrarlos por completo. Reserva.
- 2.- Cierna la harina de trigo con el polvo para hornear.
- 3.- Agrega la mezcla que reservaste y por último el jugo y la ralladura de limón.
- 4.- Vacía la mitad de la mezcla en la **Sartén de 28 cm Essen** previamente engrasada. Encima vacía los blueberries previamente mezclados con un poco de limón y la fécula de maíz.
- 5.- Colócalos encima de la mezcla y cubre con el resto de la mezcla.
- 6.- Cocina tapada durante 50-55 min o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Deja enfriar.
- 7.- Mientras se enfría, bate el azúcar glass con el jugo y la ralladura de limón hasta obtener una consistencia lisa y ligeramente líquida, lo ideal es que quede espesa para que se mantenga sobre el panqué.
- 8.- Cubre con el glaseado y ofrece

Linda López 6677306055 
SartenesPremium.com



PANQUÉ DE PLÁTANO Y WHISKY

INGREDIENTES:

- 180 g Mantequilla
- 3 huevos
- 100 ml Crema
- 1 cdta Sal
- 50 g Avena
- 180 g Azúcar
- 3 Plátanos maduros
- 1 Cd Polvo para hornear
- 300 g Harina integral
- 100 g Nuez
- 50 ml Whisky
- 1 cd Vainilla

BETÚN:

- 100 g Azúcar
- 100 g Mantequilla
- 50 ml Whisky

PREPARACIÓN:

- 1.- En un bowl a cremar la mantequilla con el azúcar, añadir los huevos uno a uno.
- 2.- Posteriormente agregar los plátanos y machacar muy bien. Incorporar el resto de los ingredientes.
- 3.- Untar con mantequilla la **Cacerola de 24 cm Essen** y verter la mezcla del panqué...
- 4.- Tapar y Hornear a fuego bajo durante 40 minutos aproximadamente.

PARA EL BETÚN

- 1.- Juntar la mantequilla, el azúcar y el whisky y colocar unos segundos en el microondas y mezclar perfectamente.
- 2.- Añadir un poco de esta mezcla al panqué antes de desmoldarlo y refrigerar el resto para que tome cuerpo.
- 3.- Dejar enfriar el pan y colocar el resto del betún.



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



Trío *Magnífico*



Más que un juego de cocina, una inversión para toda la vida.
Diseñado para acompañarte en cada receta con la calidad, el rendimiento y la confianza de Essen.

Este Juego Incluye:

- Cacerola de 8 Litros
- Sartén de 28 cm
- Cacerola de 18 cm



SartenesPremium.com

PASTEL ENERGÉTICO

INGREDIENTES:

- 2 Tazas de Harina integral para Hotcakes
- 4 Huevos
- ½ Taza de azúcar mascabado
- 1 Cucharada de Polvo para Hornear
- 1 Cucharada de Canela en Polvo
- 1 Taza de Leche
- 1 Taza de Amaranto
- ½ Taza de Avena
- ½ Taza de Nuez Picada
- ½ Taza de Pasitas
- 1/3 de Taza de Aceite
- 2 Tazas de Zanahoria
- 2 Peras Fileteadas



MANERA DE PREPARARSE:

1. En un tazón se mezclan todos los ingredientes excepto la pera.
2. Se untan las peras con un poco de mantequilla y se espolvorea con azúcar moscabado y canela.
3. En un **Sartén de 28 cm Essen** previamente engrasado con mantequilla se acomodan las peras en el fondo, y se agrega la mezcla de los demás ingredientes.
4. Se tapa el Sartén, se coloca sobre la estufa a fuego medio por 3 minutos, cuando la tapa esté tibia, bajar la flama y dejar hornear por 25 minutos.
5. Destapar y revisar picando con un palillo en el centro, si éste sale limpio está listo, si no, volver a tapar y dejar unos minutos más.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



PASTEL EXPRESS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1 Caja de Harina Preparada Sabor Chocolate
- 3 Huevos
- ¼ de Taza de agua o leche
- ½ Taza de Aceite
- Mantequilla para Untar



INGREDIENTES PARA EL BETUN:

- 1 Mantequilla
- 1 Lechera
- ¼ de taza de agua
- 3 Cucharadas de Cocoa Hershey's



MANERA DE PREPARARSE:

En un Tazón coloque el harina de chocolate, huevos, agua y aceite. Mezcle perfectamente con la batidora hasta que no queden grumos.

Engrase con Mantequilla el **Sartén de 28 cm Essen** y coloque la mezcla anterior, tape y coloque en la estufa a fuego medio bajo por espacio de 5 minutos, enseguida baje la flama a mínimo y deje horneando alrededor de 20 minutos.

Destape, cheque con un palillo picando en el centro, si sale limpio, apague. Deje enfriar por unos minutos y voltee en una charola.

BETÚN:

Sobre la parrilla de la estufa coloque una **Cacerola de 18 cm.** a flama mínima y derrita la mantequilla, agregue la lechera e integre perfectamente, enseguida vacíe la cocoa previamente disuelta en el ¼ de taza de agua, revuelva y deje hervir. Apague y vierta el betún sobre el pastel (No es necesario esperar a que enfríe).

PASTEL MARMOLEADO

INGREDIENTES DE EL PASTEL:

- 2 Cajas de harina Betty Croker ó Moist Deluxe (1/2 Sabor vainilla y 1/2 Sabor Chocolate)
- 1/2 Taza de aceite (1/4 para cada mezcla)
- 4 huevos (2 para cada mezcla)
- 1 Taza de leche (1/2 para cada mezcla)



PREPARACIÓN:

Se prepara cada 1/2 caja de harina por separado de la Siguiete manera:

- 1.- Se baten los huevos y se agrega el aceite, enseguida el harina y poco a poco se le va agregando la leche sin dejar de batir.
- 2.- En nuestro **Sartén de 28 cm Essen** previamente engrasado se van incorporando las harinas intercalándolas cucharada a cucharada hasta terminar.
- 3.- Enseguida se tapa y se hornea por espacio de 25 a 30 minutos.

INGREDIENTES PARA EL DECORADO:

- 1 Lechera
- 1 Barra de mantequilla
- 3 Cucharadas de cocoa en polvo Hersey's
- Almendras o nueces al gusto



PROCEDIMIENTO:

- 1- En una **Cacerola de 18 cm Essen** Se derrite la mantequilla a fuego lento Y se le agrega la cocoa hasta que no queden grumos.
- 2.- Enseguida se incorpora la lechera; se revuelven hasta que cuaja.
- 3.- Se decora inmediatamente nuestro pastel marmoleado y se le espolvorea almendra ó nuez.

PASTEL DE AVENA Y NUEZ

INGREDIENTES:

- 2 Tazas de Avena
- 3 Huevos
- 1 Taza de azúcar mascabado
- 1 Taza de Nuez
- 1 Taza de Aceite de Maíz
- 3 Cucharadas de Vainilla
- 1 Taza de Leche Tradicional



INGREDIENTES PARA BETÚN:

- 90 gr de Mantequilla
- 100 gr de Azúcar Glass
- Jugo de 2 Limones
- 190 gr de Queso Crema
- Colorante Vegetal



MANERA DE PREPARARSE:

1. En la licuadora agregar el aceite, azúcar, huevo y vainilla, licuar muy bien.
2. Incorporar poco a poco la avena y la leche de forma alternada.
3. Por separado en un **Sartén de 28 cm**, poner la nuez en el fondo y encima agregar la pasta.
4. Tapar y hornear por 30 min a fuego muy bajo.
5. Mientras se hornea, batir el betún. En un tazón poner la mantequilla con el queso y azúcar glass, batir muy bien y agregar el limón y el colorante a su gusto. Decorar el pastel y listo!.

PASTEL DE BETABEL CON ZANAHORIA

INGREDIENTES:

- 2 Taza de Harina
- 2 Cucharadas de Royal
- Un punto de sal
- 2 Cucharadas de Canela molida
- 3/4 Taza de Azúcar
- 2 Tazas de Zanahoria cruda rayada (cono No. 2 de Easy Salad)
- 1 Taza de Betabel crudo rayado (cono No. 2 de Easy Salad)
- ¼ Cucharada de Bicarbonato
- 4 Huevos
- Una Taza de Aceite
- ½ Taza de Nuez picada
- Mantequilla (Para untar)



BETÚN:

- 1 Queso Philadelphia
- 1 Barra de Mantequilla
- 1 Taza de Azúcar Glass
- ½ Cucharada de Vainilla

MANERA DE PREPARARSE:

Se baten los huevos a punto de turrón, se le incorpora el azúcar, se sigue batiendo y enseguida el aceite. Se le agrega el harina ya cernida con el royal, bicarbonato, canela y sal, y por último se le incorpora sin batir la zanahoria, betabel y la nuez. Unte con mantequilla un **Sartén de 28 cm Essen** y luego vierta la mezcla.

Tape y coloque sobre la parrilla de la estufa a fuego lento y deje horneando por 35min aproximadamente.

Se Creman muy bien todos los ingredientes del betún con la batidora. Está listo para untar, decore.



Dúo *Ideal*



Más que un juego de cocina, una inversión para toda la vida.
Diseñado para acompañarte en cada receta con la calidad, el rendimiento y la confianza de Essen.

Este Juego Incluye:

- Cacerola de 4.5 Litros
- Sartén de 24 cm



SartenesPremium.com

PASTEL DE CAFÉ

INGREDIENTES DE EL PASTEL:

- 2 Tazas de Harina para Hotcakes
- 4 Huevos
- 1 Lata de Leche condensada La Lechera
- ½ Taza de Aceite de Coco o Maíz
- ¼ Taza de Leche evaporada clavel
- 2 Cucharadas de Café soluble
- 2 Cucharadas de Vainilla
- 2 Cucharaditas de Royal
- 1/3 Taza de Brandy
- Mantequilla para untar



BETÚN:

- 1 Mantequilla 90 gr.
- 1 Queso Philadelphia 190 gr
- ½ Taza de Azúcar Glass
- 2 Cucharaditas de Café soluble

PREPARACIÓN:

1.- En un tazón se baten los huevos, se agrega la leche condensada, el aceite, leche evaporada y el café disuelto en la vainilla. Agregamos poco a poco la harina con el Royal y finalizamos con el brandy.

2.- En la **Sartén de 28 cm Essen** previamente engrasado con mantequilla, se vacía la mezcla y se coloca sobre la estufa a fuego bajo por 3 minutos y posteriormente se baja la flama y se hornea por 25 minutos aprox.

3.- Para el betún solo se acrema la mantequilla y se agregan los demás ingredientes. Listo, se decora a su gusto.

PASTEL DE CHOCOLATE MILKYWAY

INGREDIENTES DE EL PASTEL:

- 1 Caja de Harina Preparada para Pastel Sabor chocolate
- 1 Taza de Agua a Leche
- 3 Huevos
- 1/3 de Taza de Aceite

PREPARACIÓN:

- 1.- Batir la Harina para Pastel según las instrucciones de la caja.
- 2.- Untar con Mantequilla la **Savarín de 24 cm**, verter la mitad de la mezcla anterior, poner dentro de una **Cacerola de 24 cm Essen**, tapar y poner sobre la estufa, a fuego lento por 25 minutos. Verificar con palillo si está cocido.
- 3.- Voltear, desmoldar y dejar enfriar.



BETÚN:

- 1 Queso Philadelphia 190 grs.
- 1 Lata de Leche Condensada
- 1 Barra de Mantequilla
- 2 Cucharadas de Cocoa Hersheys
- 1 Chocolate MilkyWay

PREPARACIÓN:

- 1.- Se crema el queso con ½ Lata de Leche condensada y con esta mezcla untar el pastel de chocolate.
- 2.- En una **Cacerola de 18 cm Essen** poner la mantequilla, la cocoa, leche condensada restante y el MilkyWay en pequeños trozos. Dejar a fuego lento hasta derretir.
- 3.- Dejar enfriar y chorrear sobre el pastel con el betún previamente untado, decorar con nuez y pedacitos de milky way.



PASTEL DE MIL HOJAS CON DURAZNO Y QUESO CREMA

INGREDIENTES:

- 1 kg de Pasta de Hojaldre extendida y cortada en 4 partes
- 3 Barras de Queso Crema de 190 gr c/u
- 1 Lata de Durazno en Almíbar cortado en cubos
- 3 Chocolates Carlos V
- 30 gr de Mantequilla
- 1 Taza de Nuez quebrada



PREPARACIÓN:

- 1.- Colocar la Pasta de Hojaldre en un **Cacerola Cuadrada 29 cm**, tapar y hornear a fuego bajo y dejar que doren por los dos lados
- 2.- Por separado revolver con la batidora el queso con el durazno y un poco del almíbar y reservar.
- 3.- En una **Cacerola 18 cm**, fundir el chocolate con la mantequilla
- 4.- Untar con queso cada hoja de hojaldre e intercalar, cubrir con nuez quebrada y chorrear el chocolate encima del pastel.
- 5.- Decorar a tu gusto.



Linda López 6677306055 
[SartenesPremium.com](https://www.SartenesPremium.com)

PASTEL DE NOPAL

INGREDIENTES DE EL PASTEL:

- 2 Tazas de harina para hot cakes integral.
- 1 Taza de granola
- 3 Huevos
- ½ taza de azúcar.
- ½ Taza de aceite
- ½ Taza de Jugo de naranja
- 3 Pencas de nopal tiernitas, picadas
- 1 Cucharada de royal



BETÚN:

- 200 Grs. De Queso Philadelphia
- ½ Lata de leche condensada La Lechera
- Jugo de 4 Limones



PREPARACIÓN:

- 1.- Poner la harina, la granola y el royal en un recipiente hondo y revolver hasta que queden bien integrados los ingredientes.
- 2.- Licuar juntos el resto de los ingredientes y verter la mezcla en el recipiente con la harina, mezclar hasta que quede una pasta uniforme.
- 3.- Engrasar con mantequilla un **Sartén de 28 cm Essen**, y verter la preparación anterior. Poner a fuego lento por espacio de 30 minutos, desmoldar y dejar enfriar.
- 4.- Acremar el queso, la leche y el jugo de limón hasta formar una pasta uniforme; untar el pastel horneado anteriormente con la mezcla y decorar al gusto

PASTEL DE QUESO CON MORAS

INGREDIENTES DE EL PASTEL:

- 250 gr. queso crema
- 50 gr. Mantequilla
- 50 gr. Maicena
- 120 gr. Azúcar
- 100 ml leche
- 60 gr. Harina
- 7 claras de huevo
- 6 yemas de huevo



DECORADO:

- 1 barra de mantequilla
- 1 queso crema de 190 grs.
- 1 taza de azúcar glass
- jugo de 1 limón 2 cdas. aprox.
- Moras Frescas al Gusto
- Azucar Glass



PREPARACIÓN:

1. Licuar todos los ingredientes menos azúcar y claras de huevos.
2. Batir las claras y azúcar a punto de merengue con una batidora de mano.
3. Ambas mezclas incorporarlas de forma envolvente con una espátula.
4. En nuestro **Sartén de 28 cm Essen** colocar mantequilla y verter la mezcla.
5. Tapar y prender fuego bajo durante 25 minutos.
6. Deje enfriar y desmolde
7. Para el decorado Mezcle la mantequilla, queso crema, la taza de azúcar glass y el jugo de limón. Vierta la pasta sobre el pay.
8. Coloque las moras a su gusto y espolvoree con más azúcar glass

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



PASTEL DE ZANAHORIA ENERGÉTICO

INGREDIENTES DE EL PASTEL:

- 4 Huevos
- 1/2 taza de Leche
- 125 gramos de mantequilla fundida
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharada de canela
- 1/2 taza de azúcar mascabado
- 2 tazas de harina integral para hot cake
- 2 tazas de zanahoria cruda rallada
- 1/2 taza de amaranto
- 1/2 taza de pasitas
- 1/2 taza de avena
- 1 taza de nuez picada



DECORADO:

- 1/2 taza de azúcar glass
- Fruta de su elección (puede ser kiwi, fresa, durazno, uvas etc.)



PREPARACIÓN:

- 1.-En la licuadora colocar los huevos, leche, vainilla, mantequilla, azúcar y canela y mezcle perfectamente.
- 2.- Ahí mismo incorpore el harina poco a poco y licue nuevamente
- 3.- En un tazón vierta lo licuado y enseguida incorpore la zanahoria, avena, amaranto, pasas y la nuez e integre perfectamente.
- 4.- Engrase con mantequilla el **Sartén de 24 cm Essen**. Agregue la mezcla, tape y coloque a flama baja por espacio de 5 minutos.
- 5.- Enseguida bajé la flama a mínimo y dejé horneando por 30 minutos más.
- 6.- Destape, cheque con un palillo y si sale limpio, apague, desprenda y desmolde.
- 7.- Espolvoree el azúcar glass y decore con frutas de su elección .

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



PASTEL DE ZANAHORIA TRADICIONAL

INGREDIENTES DE EL PASTEL:

- 2 Tazas de Harina integral
- 1 Taza de aceite de Maíz
- 3 Cucharaditas de Royal
- 2 Cucharaditas de Canela Molida
- ½ Taza de Piña en Almíbar Picada y Ecurrida
- ½ Taza de Nuez Picada
- 1 Taza de Azúcar
- 4 Huevos
- ¼ de Cucharadita de Bicarbonato
- 2 Tazas de Zanahoria Rayada
- ½ Taza de coco rayado



DECORADO:

- 1 Taza de azúcar glass
- 1 Barra de Mantequilla 90gr
- 1 Queso Philadelphia
- ½ Cucharada de Vainilla

PREPARACIÓN:

Se baten los huevos, se le incorpora el azúcar, se sigue batiendo y enseguida el aceite. Se le agrega la harina ya cernida con el royal, bicarbonato, canela y una pizca de sal. Por ultimo se incorpora sin batir la zanahoria, piña, nueces y coco rayado.

Unte con Mantequilla un **Sartén de 28 cm Essen** y luego vierta la pasta. Hornear por 30 minutos a fuego bajo. Revisar picando con un palillo.

Betún:

Integre todos los ingredientes con la batidora. No bata demasiado para no cortar. Unte y decore al gusto.



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



PASTEL RED VELVET

INGREDIENTES :

- 2 ½ tazas de harina
- 2 tazas de azúcar
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de cocoa en polvo
- 1 barra de mantequilla
- ½ taza de leche
- 4 huevos
- 30 mililitros de colorante artificial rojo
- 1 taza de crema agria
- 2 cucharadas de esencia de vainilla



INGREDIENTES PARA EL BETÚN:

- 1 barra de queso crema
- 1 barra de mantequilla
- 2 cucharadas de crema agria
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 450 gramos de azúcar glass

PREPARACIÓN:

1. En un bowl mezcle el harina, el azúcar, el polvo para hornear, la sal y la cocoa.
2. En otro bowl bata la mantequilla, la leche, los huevos, el colorante rojo, la vainilla y la crema agria.
3. Agregue la mezcla de harina a la mezcla húmeda y bata los ingredientes hasta obtener una mezcla lisa.
4. Vierta la mezcla en el **Sartén de 28 cm Essen**, tape y cocine a fuego lento hasta que al insertar un palillo este salga limpio.
5. Apague el fuego y deje enfriar antes de desmoldar
6. Mientras se cocina el pastel haga el betún batiendo el queso crema, la mantequilla, la vainilla y el azúcar glass en un bowl.
7. Tome el pastel y con un cuchillo, córtelo en mitad y rellene
8. Coloque una capa de betún sobre el y decore con chispas de chocolate blanco y rojas, también podría usar galletas pequeñas y colocarlas sobre el betún.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



PAY DE QUESO

INGREDIENTES:

- 1 Paquete de galletas Marías pulverizado
- 1 Barra de Mantequilla
- 5 Huevos
- 1 Lata de Leche Condensada
- 1 Cucharadita de Vainilla
- 1 Barra de Queso Crema
- 1 Bolsa de Glaseado en Gel
- 2 Tazas de Fresa para decorar



PREPARACIÓN:

- 1.- Derrete la mantequilla y mezcla con el paquete de galletas maría. Coloca la mezcla en el **Sartén de 24 cm Essen**. Aplana con una espátula hasta formar la base del Pay.
- 2.- Coloca el resto de ingredientes, excepto las fresas y el glaseado, en la licuadora y licúa. Vacía la mezcla en tu Sartén para Freír de 25 cm con la costra de galletas. Tapa y pon sobre tu estufa a fuego mínimo para hornear por 30 minutos.
- 3.- Deja enfriar y decora con el glaseado y las fresas. Puedes cortar con una espátula en el mismo sartén.

PUDIN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1/3 taza de azúcar
- 1/3 taza de cacao en polvo
- 2 cucharadas de maicena
- 2 tazas de leche
- 2 cucharadas de crema de batir
- 2 cucharaditas de licor de nueces o avellanas
- 1 cucharadita de vainilla
- 4 onzas de chispas de chocolate semi-dulce



PREPARACIÓN:

1. Mezclar el azúcar con el cacao y la maicena.
2. Incorporar lentamente la leche y la crema de batir revolviendo hasta que los ingredientes secos se disuelvan completamente.
3. Cocinar en una **Cacerola de 18 cm Essen** a fuego bajo y revolviendo constantemente.
4. Apenas la mezcla esté caliente, agregar el licor y la vainilla.
5. Cuando empiece a espesar, retirar del fuego y añadir inmediatamente las chispas de chocolate.
6. Revolver
7. Verter en uno o varios moldes y refrigerar.



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

SPONGATA TOSCANO

INGREDIENTES:

- 500 gr. De harina cernida
- 200 gr. De mantequilla
- 150 gr. De azúcar
- 1 caballito de vino blanco
- 2 yemas de huevo
- Ralladura de limón

RELLENO:

- 200 gr. De higos cortados en trozos
- 200 gr. De manzana peladas y cortadas en cubos
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 cucharadita de canela
- 100 gr. De azúcar
- 3 clavos molidos
- 50 gr. De almendras rebanadas
- 50 gr. De mantequilla



PREPARACIÓN:

Bata la azúcar, la yema, mantequilla y ralladura hasta que este cremosa, agregue el harina poco a poco y el vino blanco y reserve en una bolsa de plástico.

Parta la harina en 2 partes iguales. En un **Sartén de 28 cm Essen** forre el fondo con una de las partes de harina.

Por separado en una **Cacerola de 18 cm Essen** Ponga todos los ingredientes del relleno hasta que espese. Reserve un poco de mermelada, solo para barnizar y agregue el resto del relleno encima de la base y extienda la segunda parte de harina sobre el relleno.

Barnice con la mermelada usando una brochita y ponga a hornear durante 30 minutos a fuego bajo. Voltear la spongata para que dore por la parte de arriba. Decore a su gusto.

Linda López 6677306055 

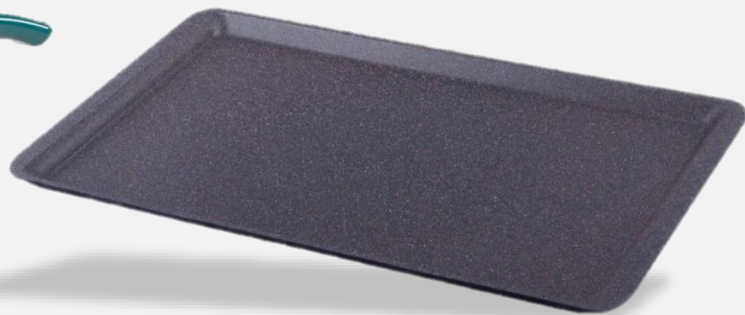
SartenesPremium.com



TORREJAS SALUDABLES

INGREDIENTES:

- 2 Piezas de Baguette en Rebanadas, tostadas en un comal de Essen
- 1 Litro de Agua
- Cáscara de Piña a su gusto
- ½ Kilogramo de Piloncillo
- 2 Piezas de Canela en Raja
- 2 Clavos de Olor
- 1 Lata de Leche Evaporada
- 5 Huevos, separado Yema y Clara
- 50 gr. De Mantequilla



PREPARACIÓN:

1. En una **Cacerola de 18 cm Essen** poner a hervir el agua, piloncillo, canela, clavo y cáscara de piña. Una vez hervido, colar, agregar la leche y reservar.
2. Levantar las claras de los huevos a punto de turrón, agregar las yemas y si lo prefiere poner una cucharada de harina para que no se baje de volumen
3. Lamprear las rebanadas de pan y cocinar en un **Comal de 44 cm Essen** untado con mantequilla. Reservar.
4. Servir de forma individual, bañando con el jarabe a su gusto.

TRONCO NAVIDEÑO

INGREDIENTES:

- 250 Gr. Azúcar Glass cernida
- 5 Cuch. De Harina cernida
- 1 Pizca de sal
- 6 Huevos
- 2 Cuch. De Vainilla
- 2 Tazas de Nuez quebrada

Betún y decorado:

- Crema Chantilly
- 3 Cuch. De Cacao (opcional)
- Cerezas
- Duraznos en almibar



PREPARACIÓN:

1. Cernir harina, azúcar glass y sal. Reservar.
2. Primero separar los huevos y levantar las claras a punto de nieve. Reservar.
3. Batir las yemas con la vainilla y agregar la harina poco a poco, por último agregar las claras de forma envolvente y hornear en un **Cacaerola Cuadrada de 29 cm Essen** previamente engrasado con mantequilla.
4. Hornear por 15 minutos y desmoldar sobre un lienzo húmedo.
5. Untar con crema chantilly (opcional: agregar cacao), poner cereza, durazno y nuez. Enrollar, decorar y listo.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



VOLTEADO DE MANZANA CON NUEZ

INGREDIENTES:

- 1 Caja de Harina para pastel sabor vainilla
- 3 huevos
- ½ Taza de leche
- ½ de Aceite de Maíz
- ½ Taza de nuez granillo
- 1 Taza de Manzana Rallada (Cono Easy Salad #1)
- Mantequilla para untar
- 2 Manzanas en Medias Lunas
- Azúcar Mascabado
- ½ Cuch. De Canela Molida



PREPARACIÓN:

- 1.- Se Baten los huevos con el Aceite, Leche, se le incorpora Harina y Posteriormente la Taza de Manzana rallada y la nuez
- 2.- Se unta mantequilla en nuestro **Sartén de 28 cm Essen**, se espolvorea el azúcar mascabado y canela, enseguida se colocan las manzanas en medias lunas, para después incorporar la mezcla
- 3.- Se tapa y se pone a fuego medio bajo, ya que se calienta la tapa, aprox. 3 minutos, se baja a fuego mínimo por espacio de 25 a 30 minutos, se revisa con un palillo y si sale limpio, apague, desprenda, desmolde y disfrute.

Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com



VOLTEADO DE PIÑA CON ZANAHORIA Y NUEZ

INGREDIENTES:

- 1 Caja de Harina para Pastel sabor vainilla
- 3 Huevos
- 1 Taza zanahoria rayada
- Mantequilla para untar
- 5 Rodajas de Piña en almíbar
- Azúcar mascabado
- 1/2 Taza de Aceite de maíz
- ½ Taza de Nuez Granillo
- Cerezas para decorar



MANERA DE PREPARARSE:

Se baten los huevos con el aceite, se le incorpora la harina y posteriormente la taza de zanahoria rayada y la mitad de la nuez.

Se unta mantequilla en nuestro **Sartén de 28 cm Essen**, se espolvorea el Azúcar mascabado, enseguida se colocan las rodajas de piña al gusto. Agregamos el resto de la nuez granillo para después incorporarle la Mezcla.

Se tapa y se pone a fuego medio bajo, ya que se calienta la tapa (aprox. 5 minutos), se baja a fuego mínimo por espacio de 25 minutos, se revisa con un palillo y si sale limpio, apague, desprendá, desmolde y decore con cerezas.



Linda López 6677306055 

SartenesPremium.com

¿Con qué Garantías cuento con Essen?

- **Garantía Limitada.** Si tu pieza tiene cualquier defecto de fábrica por dentro o por fuera, ya no la uses y comunícate inmediatamente con la persona que te la ha vendido, ella enviará la pieza para garantía y te entregará una completamente nueva.



- **Garantía de Reemplazo de por Vida.** Si por un mal uso tu pieza ha sido dañada, no importando su estado ni su edad, podrás reemplazarla por una igual o equivalente completamente nueva con un descuento de 20% de su valor actual. Comunícate, nosotros te apoyamos a hacer válido tu descuento.



Guía de Uso y Cuidado

¡Felicitaciones en la adquisición de tus productos Essen!

Antes del primer uso

- Lava tu producto en agua tibia jabonosa, enjuágalo y sécalo posteriormente.
- Aplica con una toalla suave una cucharadita de aceite vegetal en la capa interior. Repite este proceso cada 2 a 3 meses.

Cocinando

- Siempre usa fuego bajo o moderado. Los productos de cocina Essen distribuyen el calor de manera uniforme, por eso no requieren de fuego alto.
- Para los productos de antiadherente Nova Trimium recomendamos el uso de utensilios de silicona, nylon, o madera para proteger la apariencia de la superficie antiadherente.
- Nunca cortes nada dentro o sobre tus piezas Essen. El uso de utensilios filosos dañará la capa antiadherente de tu batería de cocina



Limpieza y almacenaje

- Limpia tu pieza después de cada uso. Siempre deja enfriar tu batería de cocina antes de limpiarla y lávala con agua tibia y jabonosa. Usa una esponja, toalla suave, malla de nylon o un estropajo de plástico. Enjuaga completamente con agua y seca con un paño suave para mantener el brillo de tus productos de cocina.
- Evita limpiar tus productos de cocina con estropajos o polvos limpiadores ásperos, o limpiadores que contengan cloro. Estos productos pueden arruinar la capa antiadherente. No limpies tus productos de cocina en un horno auto-limpiante.
- Los lavaplatos automáticos opacan las bandas pulidas y la capa antiadherente de tus piezas. El equipo de cocina Essen se lava fácilmente sin necesidad de usar el lavaplatos.
- Al almacenar tus piezas, nunca voltees las tapas dentro de las piezas, ya que las perillas pueden rallar el interior antiadherente. Si guardas tus piezas de cocina apiladas, utiliza un protector de ollas Essen o una paño de tela entre cada pieza a fin de prevenir rayaduras o raspaduras en las superficies.
- No se recomienda dejar comida en tu batería de cocina por largos períodos de tiempo. No es recomendable guardar comida en el refrigerador. Debe prestar mucha atención a las comidas con alto contenido de ácido como chile, salsa de tomate, etc.



¡EMPRENDE CONMIGO EN ESSEN!

Transforma tu vida y sé dueña de tu Éxito



TRABAJA DESDE CASA



MANEJA TUS
HORARIOS



GANAR PREMIOS
Y COMISIONES



CRECE
PERSONAL Y
PROFESIONAL



¡SIN INVERSIÓN INICIAL!

CAPACITACIÓN GRATUITA

ESCRÍBEME AL

6677 20 60 55

**Cocina
hace bien**