

☺  
COOKING CHEF  
**KENWOOD**



**20/02/2020**  
**Kenwood Cooking Academy**  
**Cocina con amor**

## **TAGLIATELLE AL PESTO ROSSO**

Dificultad: fácil

Nº de personas: 6 pax

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de elaboración: 10 minutos

Accesorios: procesador de alimentos, cuchilla y espátula manual

### **Ingredientes pesto rosso**

- 200 gr tomates deshidratados en Aceite de Oliva
- 100 ml Aceite de Oliva
- 40 gr queso parmesano
- 20 gr piñones
- 10 gr albahaca
- 1 diente de ajo
- Zumo de 1 limón
- Una pizca de sal

### **Ingredientes tagliatelle**

- 350 gr pasta fresca
- 1,5 L agua
- Una pizca orégano
- ½ cucharada sal

### **Preparación**

1. Incorporar el agua junto con sal y orégano en el bol de Cooking Chef, programar 105°C en tiempo continuo. Cuando comience a hervir el agua, incorporar la pasta fresca y programar 2 sin ningún accesorio. Escurrir cuando finalice el tiempo, reservar.
2. Incorporar todos los ingredientes de la salsa excepto el aceite en el procesador de alimentos con el accesorio cuchillas, comenzar a triturar en velocidad progresiva e incorporar el aceite a hilo por el bocal del procesador hasta emulsionar la salsa.
3. Servir la pasta acompañada de la salsa, espolvorear queso parmesano por la parte superior y decorar con unos piñones y unas hojas de albahaca.

## ESTOFADO DE POLLO CON VERDURAS

Dificultad: fácil

Nº de personas: 6 pax

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de elaboración: 32 minutos

Accesorios: procesador de alimentos, disco de corte juliana, gancho de remover y espátula manual

### Ingredientes

- 1 cebolla
- ½ pimiento rojo
- 2 zanahorias
- 100 gr champiñones
- 125 ml salsa de tomate
- 50 ml Aceite de Oliva
- 400 gr pollo
- 500 ml caldo de verduras
- Una pizca Sal
- Una pizca de romero, orégano, tomillo
- Una cucharadita pimentón de la Vera picante

### Preparación

4. Limpiar y pelar las verduras. Cortar con el procesador de alimentos con el disco de corte en juliana, reservar. Cortar el pollo en dados homogéneos, salpimentar e introducir en el bol de Cooking Chef y programar a 130°C con el accesorio gancho de remover en intervalo de pausa 4. Escurrir al finalizar el tiempo y disponer sobre papel absorbente, reservar.
5. Añadir las verduras en el bol de Cooking Chef junto al aceite de freír la carne. Programar 10 minutos a 110°C con el accesorio gancho de remover en el intervalo de pausa 4, al finalizar el tiempo añadir la salsa de tomate junto con las especias y programar 2 minutos más.
6. Incorporar el caldo junto con la carne, programar 20 minutos a 100°C con el accesorio gancho de remover con el intervalo de pausa 4.

## **BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO**

Dificultad: Media

Nº de personas: 6 pax

Tiempo de preparación: 55 minutos

Accesorios: Procesador de alimentos, cuchilla y batidora K

### **Ingredientes**

- 60 gr mantequilla pomada
- 60 gr azúcar
- 120 gr cobertura chocolate blanco
- 3 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 45 gr harina
- 20 gr nueces
- 20 gr pepitas de chocolate

### **Preparación**

1. Antes de empezar incorporar el azúcar en el procesador de alimentos y moler durante 1 minutos a velocidad máxima hasta realizar azúcar glass. Fundir el chocolate al baño María y reservar una vez fundido.
2. Programar Cooking Chef a velocidad 2 con el accesorio batidora K, incorporar la mantequilla, el azúcar y el chocolate fundido, mezclar durante 2 minutos hasta que este completamente integrado. Incorporar los huevos junto con la esencia de vainilla y mezclar durante 3 minutos. Añadir la harina previamente tamizada junto con las nueces y las pepitas restantes, mezclar durante 5 minutos hasta que esté todos los ingrediente bien integrados.
3. Precalentar el horno a 180 °C, engrasar un molde con mantequilla y verter la mezcla previamente elaborada. Hornear durante 35 minutos a 180 °C. Enfriar una vez retiremos del horno, servir acompañado de helado.