

BLACK+DECKER

-receptor-



80% MÁS RÁPIDO*

Coloca la comida, selecciona la función y listo.



¡Sin precalentamiento!

TECNOLOGÍA
EXPERT ≈ TEMP™

*¡Más momentos
para compartir!*

Wafiera de doble giro | WMD200B



**CONTROLES
TÁCTILES.
FÁCIL DE LIMPIAR.**

*vs. la cocina eléctrica convencional Samsung cocinando pizza congelada Red Baron Classic.



Preparación: 8 minutos
Cocción: 7 minutos



Porciones: 2
Tamaño porción: 140 gr.

Filete

de tilapia con costra de hierbas y salsa de vino blanco

Ingredientes:

- Filete de tilapia | 250 g
- Tomillo | 1 cda
- Romero | 1 cda
- Albahaca | 1 cda
- Aceite de coco | 1 1/2 cda
- Panko | 1/2 cda
- Sal | Al gusto
- Pimienta | Al gusto
- Vino blanco | 1/4 de taza
- Yogur natural | 1/2 taza
- Curry amarillo en polvo | 1 cda
- Sal | Al gusto
- Pimienta | Al gusto

Preparación:

- En un bowl mezclar el aceite de coco, las hierbas, el panko, la sal y la pimienta.
- Colocar la mezcla anterior sobre la parte superior del filete de tilapia y llevar al horno a 160° centígrados por 8 minutos.
- Retirar y servir.
- Poner a calentar una sartén y agregar el vino blanco.
- Una vez el vino blanco llega a punto de ebullición agregamos el curry en polvo, el yogur natural, la sal y la pimienta.
- Dejar cocinar por 5 minutos y servir acompañando el pescado.

Procedimiento:

1. Limpiar el filete de tilapia
2. Picar finamente todas las hierbas



Preparación: 20 minutos
Cocción: 8 minutos



Porciones: 16
Tamaño porción: 50 gr.

Tequeños

Venezolanos

Ingredientes:

- Harina de trigo | 3 tazas
- Mantequilla | 1/2 taza
- Huevo | 1 huevo
- Queso blanco duro | 250 g
- Agua | 1 taza • Sal | 2 cda
- Ajo | 4 dientes
- Yemas de huevo | 2 u
- Huevo | 1 u • Perejil | 1 cda
- Aceite de oliva | 1 taza
- Limón | 1 u • Mostaza | 1 cda
- Sal | Al gusto • Pimienta | Al gusto

Procedimiento:

1. Pesar todos los ingredientes
2. Cortar el queso en bastones de 1 cm de espesor por 4 cm de altura.
3. Pelar el ajo.
4. Picar finamente el perejil.
5. Sacar el zumo de un limón.

Preparación:

- Mezclar todos los ingredientes excepto el queso blanco.
- Amasar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
- Dejar reposar la masa por 10 minutos.
- Una vez reposo la masa estirar en forma rectangular hasta obtener un grosor aprox. de 5 mm.
- Cortar cintas de masa de 1 cm de grosor por 5 cm de altura.
- Envolver los bastones de queso blanco en la masa y llevar al horno de convección a una temperatura de 180°C por 8 min. aprox.
- Lo mejor de todo es que tendrás unos pequeños mucho mas rápido y sin necesidad de precalentar.
- Colocar el ajo en el horno de convección a 190°C por 3 minutos.
- Luego de eso incorporar todos los ingredientes en la licuadora **B+D** excepto el aceite de oliva.
- Procesar la preparación anterior y agregar el aceite de a pocos en forma de hilo mientras sigue procesando.
- Entre más aceite mas densa quedara la salsa.
- Retirar y rectificar sal y pimienta.
- Servir acompañando los tequeños.

#HazloFacilConBlackAndDecker
www.blackanddeckerhome.co

BLACK+DECKER



Preparación: 10 minutos

Cocción: 18 minutos



Porciones: 2

Tamaño porción: 200 gr.

Pollo

a la paprika con vegetales y papa

Ingredientes:

- Pechuga de pollo | 1 u
- Aceite de coco | 2 cda
- Paprika | 1 cda
- Curry amarillo | 1 cda
- Papa criolla | 5 u
- Zanahoria | 1 u
- Cebolla morada | 1 u
- Cerveza rubia | 1 u
- Ajo | 3 dientes
- Sal | Al gusto
- Pimienta | Al gusto

Procedimiento:

1. Deshuesar la pechuga y dejar la piel.
2. Fundir el aceite de coco.
3. Cortar la zanahoria en laminas de 1 cm de grosor.
4. Cortar la cebolla morada en gajos.
5. Pelar los dientes de ajo.

Preparación:

- En un bowl mezclar el aceite de coco junto con la paprika, el curry en polvo, la sal y la pimienta.
- Cubrir toda la pechuga de pollo con la mezcla anterior incluyendo la piel.
- En una bandeja de bordes altos colocar la pechuga con la piel mirando hacia arriba.
- Agregar los vegetales alrededor y terminar con la cerveza.
- Llevar tapada al horno **B+D** a una temperatura de 170°C por 15 minutos.
- Destapar y llevar nuevamente al horno por 4 min. más a 200°C para dorar la parte superior.
- Recuerda que con este espectacular horno ya no tendrás demoras con el precalentamiento porque ya no es necesario.
- Sirve y disfruta.



Preparación: 10 minutos

Cocción: 18 minutos



Porciones: 10

Tamaño porción: 1 taza

Muffins

**de avena
con banano y chocolate**

Ingredientes:

- Harina de avena | 250 gr
- Clara de huevo | 5 u
- Mantequilla | 200 gr
- Panela organica molida | 125 gr
- Banano | 1 u
- Chocolate semiamargo | 1/4 de taza
- Esencia de vainilla | 1 cda
- Polvo de hornear | 1 gr

Procedimiento:

1. Pesar los ingredientes
2. Cortar el banano en cubos
3. Fundir la mantequilla
4. Picar el chocolate en trozos pequeños

Preparación:

- Con ayuda de una batidora **B+D** o un batidor mezclar la mantequilla junto con la panela, las claras de huevo, el banano en cubos, el chocolate y la esencia de vainilla.
- Mezclar bien la preparación anterior y agregar la harina de avena, el polvo de hornear y mezclar hasta formar una mezcla lisa y homogénea.
- Llevar la masa a un molde para muffin o refractario y colocar en el horno **B+D** a 170° C por 18 minutos.
- Retirar y servir.



Preparación: 15 minutos
Cocción: 25 minutos



Porciones: 5
Tamaño porción: 100 gr.

Pedos de pollo a la parmesana con salsa caprese

Ingredientes:

- Queso crema bajo en grasa | 1 taza
- Tomate maduro | 3 u
- Ajo | 3 dientes
- Zanahoria | 1/2 u
- Albahaca | 3 hojas
- Pechuga de pollo | 1 u
- Miel | 1 cda
- Vinagre balsámico | 1 cda
- Clara de huevo | 2 u
- Panko | 1 taza
- Parmesano | 1/2 taza
- Salsa de soja | 1 cda
- Sal | Al gusto
- Pimienta | Al gusto

Procedimiento:

1. Pelar el ajo.
2. Pelar la zanahoria.
3. Picar la albahaca en láminas.
4. Cortar la pechuga de pollo en bastones.
5. Mezclar el panko junto con el parmesano.

Preparación:

- Colocar el tomate maduro, el ajo y la zanahoria en el horno **B+D** a 180° C por 10 minutos.
- Retirar los vegetales del horno, licuar en la licuadora **B+D**.
- Mezclar la preparación anterior con el queso crema bajo en grasa y agregar la albahaca.
- Reservar para servir.
- En un bowl mezclar la miel, el vinagre balsámico, la salsa de soja, la sal y la pimienta.
- Marinar por 20 minutos los bastones de pechuga en la preparación anterior.
- Retirar de la mezcla los bastones y pasar por clara de huevo y la mezcla de parmesano y panko.
- Llevar al horno a 190° c por 12 a 18 minutos.
- Retirar y servir acompañado de la salsa.



Preparación: 10 minutos
Cocción: 8 minutos



Porciones: 5
Tamaño porción: 40 gr.

Montaditos

Colombianos

Ingredientes:

MONTADITO 1

- Pan artesanal | 5 tajadas
- Manzana roja | 1 u
- Queso paipa | 5 tajadas
- Miel de abejas | 1 cda
- Canela | 1 cdta

MONTADITO 2

- Pan artesanal | 5 tajadas
- Queso mozzarella | 5 tajadas
- Bocadoillo | 5 tajadas
- Pera | 1 u
- Vinagre balsámico | 1 cda
- Panela orgánica | 1 cda

Procedimiento:

1. Cortar la manzana en láminas.
2. Cortar la pera en láminas.

Preparación:

- Sobre la tajada de pan colocar la manzana roja, luego el queso paipa, la miel y terminar con canela.
- Llevar al horno B+D por 3 minutos en la función de tostar.
- Recuerda que no debes precalentar .
- Retira y sirve.

- Sobre la tajada de pan colocar la pera, luego el bocadoillo por ultimo el queso.
- Agregar vinagre balsamico y espolvorear panela orgánica.
- Llevar al horno en la función de tostar por 4 minutos.
- Retirar y servir.



Preparación: 10 minutos

Cocción: 15 minutos



Porciones: 4

Tamaño porción: 80 gr.

Torta de pan

Ingredientes:

- Queso mozzarella | 100 gr
- Huevos | 5 u
- Leche condensada | 400 cc
- Leche | 350 cc
- Pan blanco | 6 u
- Esencia de vainilla | 5 cc
- Canela | 1 cda
- Nuez moscada | 1/2 cdta
- Uvas pasas (opcional) | 2 cdas

Procedimiento:

1. Cortar el bocadillo en cubos.
2. Pesar los ingredientes.

Preparación:

- Procesar todos los ingredientes sin el queso mozzarella ni las uvas pasas.
- Agregar la mezcla del procesado anterior a un molde apto para horno
- Colocar las laminas de queso sobre la masa.
- Tapar con aluminio y llevar al horno a 160° C por 35 minutos aproximadamente.
- Retirar, dejar enfriar y servir.



Preparación: 10 minutos
Cocción: 8 minutos



Porciones: 2 U
Tamaño porción: 90 gr.

Volcán

de chocolate
con salsa de maracuyá

Ingredientes:

- Huevo | 1 u
- Yema de huevo | 1 u
- Azúcar | 30 g
- Chocolate semi-amargo | 60 g
- Mantequilla | 60 g
- Harina | 30 g
- Pulpa de maracuyá | 1 taza
- Limón | 1 u
- Miel | 3 cdas

Procedimiento:

1. Pesar los ingredientes.
2. Fundir el chocolate junto con la mantequilla.
3. Sacar el zumo de limón.

Preparación:

- En un bowl mezclar el huevos junto con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Agregar la mantequilla y el chocolate fundido y revolver hasta tener una consistencia pastosa.
- Adicionar la harina de trigo y envolver bien hasta obtener una mezcla homogénea.
- Llevar a los moldes de muffin y colocar en el horno **B+D** a 180° C por 8 minutos exactos.
- Retirar y servir.
- Colocar todos los ingredientes en una sartén y dejar reducir hasta obtener una mezcla brillante y con consistencia.
- Servir acompañando el volcán de chocolate.



Preparación: 10 minutos
Cocción: 8 minutos



Porciones: 2 U
Tamaño porción: 90 gr.

Tian de vegetales

Ingredientes:

- Zanahoria | 1 u
- Pimentón rojo | 1 u
- Zucchini verde | 1/2 u
- Zucchini amarillo | 1/2 u
- Cebolla morada | 1 u
- Tomillo | 1 rama
- Romero | 1 rama
- Cilantro | 1 cda
- Aceite de oliva | 4 cdas
- Queso parmesano | 5 cdas
- Sal | Al gusto
- Pimienta | Al gusto

Procedimiento:

1. Cortar la zanahoria en láminas delgadas.
2. Cortar el pimentón en lámina cuadradas delgadas.
3. Cortar los zuchinis en láminas delgadas.
4. Cortar la cebolla en láminas.
5. Picar finamente las hierbas.

Preparación:

- Realizar una mezcla de aceite de oliva con hierbas (tomillo, romero y cilantro).
- En un molde apto para horno colocar de base las laminas de zanahoria, agregar un poco de la mezcla anterior y de forma intercalada colocar el resto de los vegetales.
- Entre cada capa de vegetal colocar un poco del aceite con hierbas y queso parmesano.
- En la ultima capa agregar sal, pimienta y terminar con parmesano para gratinar.
- Llevar al horno a 160°C por 20 minutos.
- Retirar y servir.



Preparación: 20 minutos
Cocción: 10 minutos



Porciones: 1
Tamaño porción: 250 gr.

Pastel

de salmón
con hierbas

Ingredientes:

- Lámina de hojaldre | 1 u
- Filete de salmón | 230 g
- Espinaca | 1 taza
- Cebolla | 1/2 u
- Champiñones | 4 u
- Ajo | 3 dientes
- Crema de leche | 1/4 de taza
- Queso crema | Media taza
- Sal | Al gusto
- Pimienta | Al gusto

Procedimiento:

1. Estirar la lamina de hojaldre hasta obtener un grosor de 5 mm.
2. Retirar el tallo de la espinaca y blanquear en abundante agua hirviendo.
3. Picar finamente la cebolla.
4. Picar finamente el ajo.
5. Picar finamente los champiñones.

Preparación:

- En una sartén saltear la cebolla junto con el ajo, los champiñones y la espinaca.
- Agregar la crema de leche, el queso crema, la sal y la pimienta.
- Dejar reducir la preparación anterior para evitar que quede muy húmeda.
- Sobre la base de hojaldre colocar la preparación anterior y sobre esta el salmón.
- Envolver toda la pieza formando un pastel y llevar al horno a 190° C por 15 minutos o hasta que él hojaldre este dorado.
- Retirar y servir.

BLACK+DECKER™

#HazloFacilConBlackAndDecker

Todos Somos
BLACK+DECKER

¡RECETAS RÁPIDAS, FÁCILES Y DELICIOSAS
creadas especialmente para ti!

www.blackanddeckerhome.co