



## RECETARIO KITCHENAID

RECOMENDACIÓN DEL CHEF MARK RAUSCH  
PARA DISFRUTAR Y COMPARTIR EN ESTA  
ÉPOCA



**KitchenAid®**



## PIZZA ARTESANAL

### Para preparar la masa

En ½ taza de agua tibia colocar la levadura con la media cucharadita de azúcar, esperar por 5 minutos sin revolver.

En la batidora kitchenAid, colocar el batidor gancho, asegurar la cabeza de la batidora y encender a velocidad media.

Agregar la harina, y dejar batir por un minuto, añadir la levadura hidratada sin apagar la batidora, ir agregando poco a poco el resto del agua 1 cucharadita de aceite de oliva, una vez logremos una masa homogénea retirar de la batidora y dejar reposar por 20 minutos.

### Para elaborar la salsa

En una olla mediana pon todos los ingredientes y cocina a fuego alto hasta que hierva, reduce la temperatura a fuego bajo y continúa cocinando por 15 minutos, retira del fuego y dejar enfriar.

colocar los ingredientes de la salsa en un procesador de alimentos y procesar por 1 minuto.

colocar el pollo en la batidora, y con ayuda del batidor escudo, batir por 2 minutos, el pollo quedará totalmente desmechado.

Colocar del aditamento rallador y laminador de KitchenAid en el centro de conexión de la batidora, pon la cuchilla de corte más grande, enciende la batidora, y coloca los champiñones por el cilindro vertical, saldrán en láminas del mismo grosor, perfectas para nuestra pizza.

Cambiar la cuchilla del aditamento por una de corte más delgado, pasar el queso por el cilindro vertical y el queso quedará totalmente rallado en segundos.

dividir la masa de la pizza en 6 porciones, estirar cada una de forma circular

Extender una capa de salsa sobre cada una de ellas.

agregar pollo desmechado, champiñones en láminas y terminar con una capa de queso rallado.

hornear por 15 minutos a 180 °c o 350°F

## INGREDIENTES

- 7 gramos de levadura seca
- 250ml de agua tibia
- 500 gramos de Harina de trigo.
- 1 cucharadita de aceite de oliva.
- 1 taza de puré de Tomate
- ½ taza de agua
- 2 dientes de ajo partidos por la mitad
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ cucharadita de vinagre de vino o zumo de limón
- ½ cucharadita de albahaca seca
- ½ cucharadita de orégano seco
- sal y pimienta la gusto
- 2 tazas de queso mozzarella
- 1 taza de champiñones
- 1 pechuga de pollo sin piel y sin huesos.



## ESPAGUETIS CON ALBÓNDIGAS

### Para las albóndigas

Conecta el aditamento molino de carnes a la batidora, enciende y pasa por este la carne y la mitad de la cebolla en trozos, en minutos tendrás todos estos ingredientes molidos e integrados.

en una sartén caliente a fuego medio una cucharadita de aceite de oliva y saltea el ajo y el resto de la cebolla en julianas por 5 minutos, evitando que tome color, retirar y deja enfriar.

en un recipiente pon a remojar el pan con la leche durante 20 minutos.

en el bowl de la batidora coloca todos los ingredientes y batir con el batidor escudo por 2 minutos, llevar a la nevera por unos minutos formar 30 bolitas del mismo tamaño.

calentar un sartén con aceite de oliva y dorar las albóndigas por todos los lados.

### Para la salsa

En un sartén caliente saltear la cebolla, el ajo, el laurel, el tomillo y la albahaca, evitando que se doren.

agregar los tomates enteros y el puré de tomate, y dejar cocinar por 20 minutos.

procesa rápidamente y pasa por un colador

agregar las albóndigas a la salsa para terminar la cocción

### Para la pasta

En el bowl de la batidora poner la harina y encender y batir con el batidor escudo por un minuto.

ir agregando huevo por huevo y la cucharadita de aceite, hasta lograr una consistencia elástica pero poco pegajosa.

empezar a trabajar en el rodillo de pasta y cuando ya tengamos una forma definida y el grosor preferido, cortarla y cocinar por 1 minuto.

servir los espaguetis y encima colocar las albóndigas con la salsa napolitana. espolvorear queso parmesano al gusto.

## INGREDIENTES

### Albondigas

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 2 tajadas de pan baguette
- ¾ de taza de leche
- 2 huevos
- 1 cucharada de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de perejil liso
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 250 gramos de carne de ternera.
- 250 gramos de carne de cerno
- 250 gramos de carne de res
- 1 taza de miga de pan
- sal y pimienta al gusto

### Salsa Napolitana

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo partidos por la mitad
- 2 hojas de laurel
- 2 ramas de tomillo
- 2 tallos de albahaca
- 3 tazas de tomates enteros en lata
- 1 taza de puré de tomate
- sal y pimienta al gusto

### Espaguetis

- 500 gramos de harina de trigo
- 5 huevos medianos
- 1 cucharadita de aceite de oliva.





## TORTA DE CHOCOLATE MULTICOLOR

Precalienta el horno a 180°C o 350°F

En la batidora KitchenAid, con el batidor escudo, batir la mantequilla y el azúcar hasta que esté cremosa, añadir huevo por huevo y la yema, sin dejar de batir. disuelve muy bien la cocoa en polvo en las 2 tazas de agua y adiciona a la mezcla anterior.

incorporar los ingredientes secos y batir por unos segundos más hasta que esté totalmente integrado.

colocar la mezcla en un molde (previamente engrasado con mantequilla y harina) y hornea por 40 minutos o hasta que al insertar un cuchillo, este salga limpio. dejar reposar y desmoldar.

Para la cubierta, en una olla calentar la crema de leche sin dejar que hierva. a parte, en un recipiente hondo, mezcla el chocolate y la mantequilla, agregar la crema de leche caliente.

dejar reposar por 5 minutos y luego mezclar con una espátula hasta que se integren todos los ingredientes y obtengas una crema de chocolate que puedas esparcir.

cubre la torta con la crema de chocolate y pega los dulces de colores en la superficie, formando el diseño que más te guste.

## INGREDIENTES

### Torta de chocolate

- 1 taza de mantequilla
- 2 y ½ tazas de azúcar
- 4 huevos
- 1 yema
- ½ taza de cocoa en polvo
- 2 tazas de agua tibia
- 4 tazas de harina
- 1 y ½ cucharaditas de polvo para hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 pizca de sal

### Cubierta

- 1 taza de crema de leche
- 1 taza de chocolate semiamargo finamente picado
- ¼ de taza de mantequilla fría cortada en cubos
- 1 taza de dulces de chocolate de varios colores