

Receta

Espagueti pomodoro



Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® NOVEL™ Dutch Oven 8 Cuartos

Royal Prestige® NOVEL™ Dutch Oven 4 Cuartos

Royal Prestige® NOVEL™ Skillet 10.5"

Royal Prestige® Power Blender Go

Herramientas de cocina

Ingredientes

1 libra (500 gramos) de espagueti

4 cuartos (3 ½ litros) de agua

1 libra (500 gramos) de tomates

5 dientes de ajo

2 cucharadas de romero fresco picado

Sal al gusto

Pimienta al gusto

¼ de libra (120 gramos) de queso parmesano, rallado y fresco

4 onzas (120 gramos) de crema espesa (heavy cream)

Para servir:

Hojas de albahaca fresca

10 tomates cherry, en cuartos

Piñones

Parmesano rallado y fresco

Aceite de oliva extra virgen

Procedimiento

1. Vierte agua en la olla de 8 cuartos hasta llenar un poco más de la mitad.
2. Agrega sal al gusto, tapa la olla con la Válvula Redi-Temp™ abierta y calienta a temperatura media-alta.
3. Cuando suene la válvula, añade la pasta y cocina por 12 minutos, hasta que la pasta quede al dente. Mueve ocasionalmente la pasta mientras se cuece.
4. Escurre con el colador y reserva una taza del líquido de cocción.
5. Pon a hervir dos tazas de agua en la olla de 4 cuartos.
6. Haz cortes de cruz en los tomates y ponlos en el agua hirviendo un par de minutos. Retíralos del agua caliente y sumérgelos en agua fría, después quita la piel y corta en cuartos.
7. Agrega en el sartén los tomates escaldados, los ajos, el romero, sal y pimienta al gusto.
8. Agrega el líquido de la cocción de la pasta y espera a que hierva.
9. Apaga el fuego, añade el queso parmesano y la crema. Licua con la licuadora de inmersión y añade la pasta.
10. Sirve la pasta con albahaca fresca, tomates cherry, piñones y queso parmesano fresco y disfruta.

Receta

Pizza a los tres quesos con prosciutto



Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® NOVEL™ Paella Pan 14"

Royal Prestige® NOVEL™ Saucepan 1½ Cuartos

Royal Prestige® Power Blender Go

Herramientas de cocina

Tazón para Mezclar 5 Cuartos

Ingredientes

Para la masa:

1 libra (400 gramos) de harina

220 ml de agua

½ cucharadita de polvo para hornear

2 onzas (50 gramos) de mantequilla

½ cucharadita de azúcar

1/4 de cucharadita de sal

Para la salsa pomodoro:

½ cucharadita de aceite de oliva

¼ de cebolla, finamente picada

1 diente de ajo, finamente picado

½ taza de puré de tomate

2 tomates, picados

3 ramas de albahaca

1 cucharadita de orégano seco

Sal y pimienta negra al gusto

Complementos:

½ libra (200 gramos) de queso mozzarella, rallado

1 pieza de tomate bola, en rebanadas

1 cucharadita de orégano seco

4 rebanadas de prosciutto

2 onzas (50 gramos) de queso gorgonzola

2 onzas (50 gramos) de queso parmesano

5 piezas de higos, por la mitad

1 taza de arúgula

Procedimiento

1. Para la masa: En un tazón para mezclar, combina harina con polvo para hornear, sal, azúcar y mantequilla.
2. Añade la mitad del agua, amasa e integra el resto del líquido poco a poco sin dejar de amasar, debe resultar una masa lisa y homogénea. Reservar por 10 minutos.
3. Para la salsa pomodoro: En la olla, precalentada a fuego medio y con un poco de aceite, acitrón, cebolla y ajo. Añade puré de tomate, tomates, orégano seco, albahaca y salpimenta.
4. Deja hervir por 2 minutos y procesa con la licuadora de inmersión, apaga el fuego y reserva.
5. Extiende la masa con ayuda de un rodillo y harina.
6. Precalienta la paellera a fuego bajo 30 segundos y coloca la masa extendida; cuece por 6 minutos y dale la vuelta.
7. Coloca la salsa pomodoro sobre la base de masa, seguido de los tres quesos y las rebanadas de tomate bola.
8. Tapar y cocina con la válvula Redi-Temp™ cerrada por 7 minutos más.
9. Retira de la paellera y coloca encima el resto de los complementos.
10. Sirve, decora y disfruta.