

Breville®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Limited
Breville es una marca registrada de Breville Holdings Pty. Limited

Breville Customer Service Breville Centro de Servicio al Cliente

US Customers

Para Clientes en Estados Unidos



Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

Canada Customers

Para Clientes en Canada



Anglo Canadian
2555, avenue Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2



Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

© Copyright. Breville Pty. Limited 2002
Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from
the one illustrated in this booklet.

© 2002, Breville Pty. Ltd.
Este manual esta registrado. Cualquier uso de los gráficos
o fotografías se considera una violación a los derechos de
Breville Pty. y se actuará conforme a la ley.
Debido a los continuas modificaciones en el diseño
y otros elementos, el producto que aparece en este
follete puede ser ligeramente diferente.

Model CBL10XL

Issue 1/03

PACKAGING CODE - AM

Breville®

Classic Blend Master™

Commercial quality for professional performance



INSTRUCTIONS FOR USE AND RECIPE BOOK

IMPRESO EN PAPEL
RECICLADO



PRINTED ON
RECYCLED PAPER

Model CBL10XL

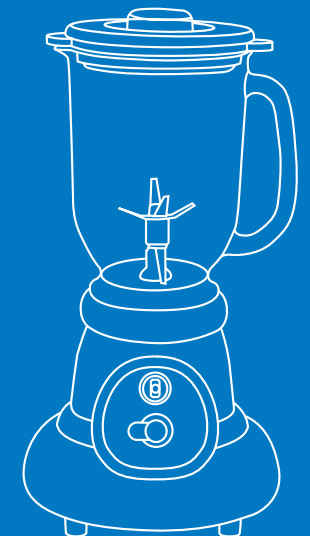
CONTENTS

	Page
Introduction	3
Breville Recommends Safety First	4
Know Your Breville Classic Blend Master	6
Operating Your Breville Classic Blend Master	7
Tips on How Best to use your Breville Blender	10
Care and Cleaning	12
A Guide to Suggested Uses for the Breville Classic Blend Master	13
Suggested Uses Chart	14
Recipes	
Great Starts	15
Slick Soups	18
Salads and Mains	20
Saucy Solutions	24
First Foods For Baby	26
Better Batters	27
Delicious Desserts	29
Spirited Drinks	31
Non Alcoholic Drinks	33
Smoother Smoothies	34
Spanish Instructions	37

Classic Blend Master™

Congratulations

on your purchase of a new Breville® Classic Blend Master™



BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

IMPORTANT SAFEGUARDS

We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, in mind. In addition, we ask that you exercise care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE OPERATING AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE.



- To protect against risk of electrical shock do not put blender base, cord or plug in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without jar properly attached.
- Always operate blender with cover in place.
- The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
- Do not blend hot liquids.
- Do not immerse the motor base in water or any other liquid.
- Do not remove the glass pitcher from motor base or replace it while blender is in operation.
- Do not place your hands in the pitcher when operating.
- Do not place the blade assembly on the motor base without the pitcher first.
- Do not use the blender for anything other than food or beverage preparation.
- Do not blend a dry, thick or heavy mixture for more than 60 seconds without turning off the blender. stir the ingredients, then continue blending.
- Close supervision is necessary when this appliance is being used by or near children.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- If supply cord, plug or actual appliance becomes damaged in any way contact Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or countertop, or touch hot surfaces or become knotted.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST cont'd

- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- This appliance is for household use only. It is not designed for commercial use. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use outdoors.



Your Breville appliance comes with the unique "Assist Plug™", conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into the power outlet. Do not use in conjunction with a power strip or extension cord.

IMPORTANT: TO CRUSH ICE

Place 1 cup of ice cubes and ¼ cup (60ml) of water into the blender pitcher. Replace lid and Set speed dial to setting 3 and push the ON/OFF/PULSE switch down to "PULSE" for short bursts until a snowy textured ice is achieved. This will take approximately 15 seconds. **When crushing ice, place your hand on the pitcher lid.**

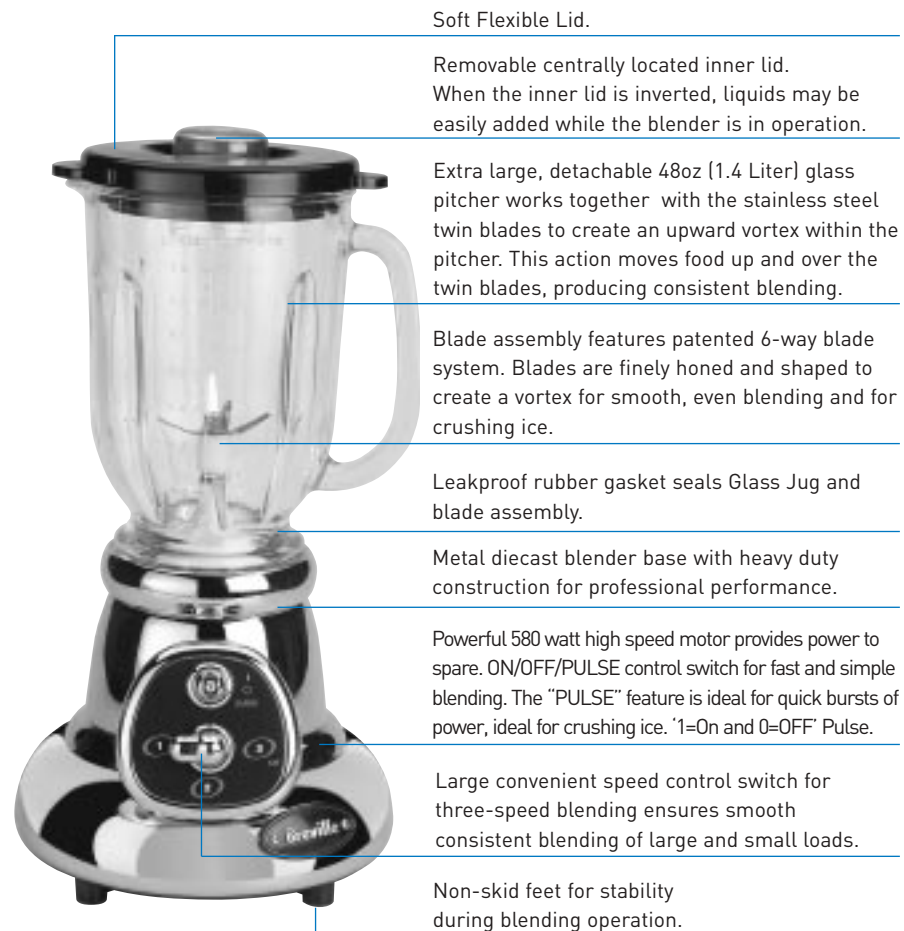
MAKE SURE THAT SPEED SETTING IS ON NUMBER "3" TO CRUSH ICE SINCE A LOWER SPEED MAY CAUSE DAMAGE TO THE MOTOR.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your blender has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cordset or an extension cord when using appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on underside of appliance).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR BREVILLE BLENDER



Soft Flexible Lid.

Removable centrally located inner lid. When the inner lid is inverted, liquids may be easily added while the blender is in operation.

Extra large, detachable 48oz (1.4 Liter) glass pitcher works together with the stainless steel twin blades to create an upward vortex within the pitcher. This action moves food up and over the twin blades, producing consistent blending.

Blade assembly features patented 6-way blade system. Blades are finely honed and shaped to create a vortex for smooth, even blending and for crushing ice.

Leakproof rubber gasket seals Glass Jug and blade assembly.

Metal diecast blender base with heavy duty construction for professional performance.

Powerful 580 watt high speed motor provides power to spare. ON/OFF/PULSE control switch for fast and simple blending. The "PULSE" feature is ideal for quick bursts of power, ideal for crushing ice. '1=On and 0=OFF' Pulse.

Large convenient speed control switch for three-speed blending ensures smooth consistent blending of large and small loads.

Non-skid feet for stability during blending operation.

Features the unique Breville Assist Plug. Easier to insert, easier to remove.



Registered design.



Specially designed glass table pitcher, so you can detach the pitcher and take it directly to tabletop or counter after blending. Leak proof rubber gasket seals both the pitcher and blade assembly.



NOTE!!

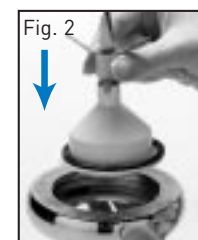
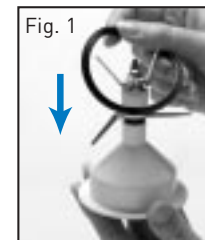
Blades must be handled carefully because they are sharp!

OPERATING YOUR BREVILLE CLASSIC BLEND MASTER

Before assembling your Blender remove all promotional labels and wash the glass pitcher and lid in hot soapy water. Make sure that the Classic Blend Master is unplugged and the On/Off/PULSE control switch on the Blender base is in the "OFF" position.

ASSEMBLY

1. Place rubber gasket on blade assembly. (see figure 1).
2. Place blade assembly, (with fitted rubber gasket), into threaded locking ring. (see figure 2).



3. Locate blade assembly and locking ring into glass pitcher (see figure 3). Turn counter clockwise to secure firmly into position.
4. Place assembled glass pitcher onto blender base (see figure 4). Make sure that rubber lugs under locking ring match up with the slots on top of Blender base.



NOTE!!

The pitcher and blade assembly can also be tightened by placing the assembled pitcher onto the blender base, and then turning the pitcher handle clockwise while holding the blender base (see figure 5). To loosen threaded locking ring from pitcher, (when empty), turn the pitcher slightly counter clockwise while holding motor base (see figure 6).

OPERATING YOUR BREVILLE CLASSIC BLEND MASTER cont'd

OPERATION

1. Place Blender base on a flat, dry surface and make sure the pitcher is assembled correctly and seated on the base before operation. (Refer to page 5.)
2. Make sure the On/Off/PULSE switch is in the 'O' position on the Blender (see below).



3. Add food or liquid into pitcher and secure lid firmly into position on pitcher.
4. Plug into a 120 volt outlet.
5. Set the speed by turning the speed control switch to desired setting "1", "2" or "3" (low, medium and high respectively). (Refer to figure 7 and recipes for required speed.)

6. To start blending switch the On/Off/PULSE switch to 'I' by lifting the switch up.



NOTE!!

If any moisture or liquid appears on top of motor base, wipe immediately with paper towels.

7. Speeds "1", "2" and "3" are continuous speeds and will operate until the On/Off/Pulse switch is flicked to the 'O' position. Speeds can be changed at any time during blending simply by turning the speed control to the desired setting. The "Pulse" setting will only operate the Blender when the On/Off/PULSE switch is held in the "PULSE" position.
8. If food sticks to the sides of the pitcher, switch the On/Off/Pulse switch to the 'O' position, then unplug cord from outlet. Use a plastic spatula to push food back onto blades. Remove spatula, replace lid and continue blending.

OPERATING YOUR BREVILLE CLASSIC BLEND MASTER cont'd

IMPORTANT: TO CRUSH ICE

Place 1 cup of ice cubes and ¼ cup (60ml) of water into the pitcher. Replace lid and set speed dial to speed "3". Push the ON/OFF/PULSE switch down to "PULSE" for short bursts until a snowy textured ice is achieved.

This will take approximately 15 seconds.

When crushing ice, place your hand on the pitcher lid, MAKE SURE SPEED SETTING IS ON "3" TO CRUSH ICE, SINCE A LOWER SPEED MAY CAUSE DAMAGE TO THE MOTOR.



NOTE!!

'When processing liquids', we recommend you hold the lid down with one hand in case the high power motor causes the liquid to surge up, dislodging the Lid (please refer Figure 8).



NEVER USE OR PLACE ANYTHING OTHER THAN FOOD AND LIQUIDS IN THE BLENDER WHILE BLENDER IS IN OPERATION.

TIPS ON HOW BEST TO USE YOUR BREVILLE BLENDER

DO

- Use **"PULSE"** for foods that only require short bursts of power such as herbs, nuts and small vegetables.
- **Speed "1", Low Speed** is best for mixtures like mayonnaise, dressings and marinades.
- **Speed "2", Medium Speed** is best for foods like batters that require mixing until just combined.
- **Speed "3", High Speed** is best for puréeing, crumbing, thickening, creaming and grinding. "PULSE" is best for crushing ice and chopping herbs and nuts (on speed 3).
- Make sure all parts have been thoroughly washed and dried before assembling. The rubber gasket will eventually disintegrate if not maintained.
- Make sure that the Classic Blend Master is correctly assembled before operating. (Refer to page 7).
- Make sure base of the glass pitcher is thoroughly dry before placing onto Blender base before use.
- When crushing ice, always make sure that blender is set on Speed "3", (Speeds "1" and "2" do not provide sufficient power to crush ice) and use the "PULSE" button. Always add water to ice before crushing, see page 9 for details.
- Make sure that appliance is on a clean, dry surface to operate.

- Liquids should be placed into blender **before** solid ingredients, except where specified in recipes.
- All foods should be cut into cubes approx. 1" to 1½" (2.5cm to 3.8cm) sq. to achieve an even result.
- When necessary, use a plastic or rubber spatula to wipe food down sides of pitcher when blender is in the "OFF" position and blender has been unplugged off at outlet. Make sure blades have stopped rotating. Metal utensils may damage the blades or pitcher.
- Make sure lid is placed on pitcher firmly before operating blender. Do not operate blender without the lid on. To add other ingredients while blending, place ingredients into blender through the small opening in the middle of the lid.
- Always disassemble pitcher before cleaning, that is, remove the blade assembly, rubber gasket and threaded locking ring. When food becomes lodged between gasket and pitcher, leaking may occur.
- Before reusing, wash and dry all parts thoroughly.

TIPS ON HOW BEST TO USE YOUR BREVILLE BLENDER cont'd

DON'T

- Do not blend a dry, thick or heavy mixture for more than 60 seconds without turning off the Blender and stirring the ingredients, then continue blending. For normal blending tasks, that is, for making mayonnaise or dressings, do not operate for longer than 3 minutes at one time.
- Do not place any objects, other than food, into the pitcher while the motor is running.
- Do not use the pitcher to store food.
- Do not place blade assembly and threaded locking ring onto blender base without first attaching the pitcher.
- Since air does not circulate when blending, the blender cannot beat egg whites, knead dough or mash potatoes.
- Do not remove pitcher while blender is operating.
- Overloading the blender with more than the specified quantity could cause motor to stall. Should the motor stall, turn blender "OFF", unplug from outlet and remove a portion of the mixture before continuing.

CARE AND CLEANING

1. Do not immerse the motor base in water or any other liquid.
2. For speedy cleaning, when blending a variety of foods in the Blender, half fill the Blender with lukewarm water and a small amount of detergent. Operate briefly, rinse thoroughly and drain.
3. Clean thoroughly before storing. Unscrew blade assembly and remove gasket and blade assembly. (Refer to page 5 for disassembling Glass Pitcher). Wash in warm soapy water. Ensure gasket and blade assembly are completely dry before reassembling.
4. Wipe the motor base with a slightly damp cloth. Do not immerse in water.



NOTE!!

When grinding larger spices such as nutmeg, begin by using "pulse" and speed "1" (low) to break into smaller pieces, then continue grinding using speed "3" (high).

If any moisture or liquid appears on top of motor base, wipe immediately with paper towels.

QUANTITIES AND HANDY HINTS

Do not put more than 2 cups (500ml) of warm ingredients into the Blender before you begin blending. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add another 1½ cups (375ml) of ingredients through the opening in the lid if you desire, then replace lid.

Thick mixtures such as pates, puree more efficiently if the Blender is ¼ to ½ full.

For dry mixtures, use enough to just cover the blades.

When using several ingredients, place liquid ingredients in the Glass Pitcher first.

When blending thick or dry mixtures it may be necessary to stop the Blender and scrape down the sides of the Glass Pitcher, once or twice, during blending.

Your Blender is not designed to grind meat or extract juice from fruit and vegetables.

SUGGESTED USES FOR YOUR BREVILLE BLENDER

Bread Crumbs:

Remove the crusts from the bread and tear into pieces. Blend enough pieces at one time to cover the blades. Up to 5 slices at one time can be crumbed. Stale bread will produce the best results.

Cracker Crumbs:

Break crackers into pieces. Blend enough pieces at one time to cover the blades.

Chopped Nuts:

Blend ¾ cup of nuts at a time. Use the "PULSE" setting as this will give more even chopping.

Drinks:

The Blender makes superb drinks. Fill the container to at least ¼ full, remember to leave room to allow froth to form as the drink is aerated.

Ground Coffee:

Coffee beans can be ground finely enough for a percolator or for infusion, but not finely enough for drip coffee maker or espresso machine. Blend ½ cup (40g) beans at a time.

Ice:

To crush ice, place 1 cup (125g) ice cubes with ¼ cup (60ml) water into the Glass Pitcher, set speed to setting 3 and process for approximately 15 seconds using the "PULSE" setting. Up to 24 ice cubes can be crushed at one time.

Soups, Sauces, Purees:

The most efficient amount to blend will depend on the food/recipe used. However generally, the more liquid used, the more can be processed at one time. For drier mixtures such as cooked vegetables without added liquid, begin with enough food to cover the blades and scrape sides regularly.

Whipped Cream:

Place 1½ cup (375ml) cream with sugar and vanilla into the Glass Pitcher. Blend until thickened.

Mayonnaise:

Place egg yolks, mustard and vinegar in the Glass Pitcher. Using speed "1" (low), blend for 5 seconds. While Blender is running, pour oil in a slow, steady stream through hole in inverted inner lid (see page 4). Blend until mixture is thick.

Batters:

Place liquid ingredients and then dry ingredients into the Glass Pitcher. Using speed "1-2" (depending on batter type) blend until dry ingredients are moistened.

Pureed Vegetables:

Place chopped, warm cooked vegetables, up to 1kg (2lbs) at a time with 1 cup (250ml) of water into the Glass Pitcher. Using speed "3" (high), blend until smooth.

SUGGESTED USES FOR YOUR BREVILLE BLENDER

ACTION	SPEED SETTING	TIME	SUGGESTED FOOD TYPE	PREPARATION AND PROCEDURE
Aerate	3 High	30 secs to 1 min	Milkshakes, Smoothies	Place milk in pitcher followed by flavoring, blend until desired thickness
	2 Medium	30 secs	Cream	Blend until desired consistency
Chopping	"PULSE" Speed 3 High	30 secs to 1 min	Nuts, Lentils, Herbs, Ginger or Chilli	Use only ¾ cup quantity at one time, ensuring even texture
Crumbing	3 High	30 secs	Breadcrumbs	Tear bread roughly into even sized pieces and process until crumbed
	3 High	30 secs to 1 min	Crackers crumbs	Break into medium sized pieces and process until crumbed
Crushing	"PULSE" Speed 3 High	25 - 35 secs	Ice	Use 1 cup ice cubes and ¼ cup (65ml) of water at one time for best results
Emulsions	1 Low	2 - 3 mins	Mayonnaise, Marinades or Dressings	Pour oil into Glass Pitcher, through opening in lid, with motor running
Grinding	3 High	25 - 35 secs	Spices, Coffee	Use ½ cup at a time to ensure even texture
Refining	3 High	20 - 40 secs	White sugar, brown sugar	For superfine sugar consistency process 20 seconds then a further 40 seconds for icing sugar consistency
Mixing	1-2 Low-Med	30 - 40 secs	Batters	Blend until just combined
Pureeing	3 High	35 secs to 1 min	Soups, Sauces, Drinks, Deserts and Baby Food	Process well until no visible solids remain and mixture is smooth

GREAT STARTS

SPINACH TIMBALE WITH PEAR SAUCE

1 lb (500g) spinach leaves, roughly chopped
 3 eggs
 ½ cup (125ml) cream
 Pinch ground nutmeg
 Freshly ground black pepper

PEAR SAUCE

2 ripe pears, peeled, cored and roughly chopped
 2 tablespoons (30ml) cream
 ½ teaspoon (2ml) chili sauce
 pinch ground nutmeg

1. Boil spinach until tender. Refresh under cold running water, then squeeze spinach to remove excess liquid.
2. Place spinach, eggs, nutmeg and pepper in Blender pitcher, using speed 2, blend until smooth.
3. Spoon mixture into four greased, individual soufflé molds ½ cup (125ml) capacity. Cover with aluminum foil and place in a baking dish.
4. Pour in boiling water to come halfway up the sides of the molds.
5. Bake in moderate oven 350°F (180°C) for 40-45 minutes or until firm. Remove from water bath and leave for 5 minutes before turning out.
6. To make sauce, place pears, cream, chili sauce and nutmeg in Blender pitcher, using speed 1, blend until smooth. Transfer mixture to a small saucepan and heat gently for 3-4 minutes, or until the sauce is just warm.

Serve with Timbales.

NACHOS

5oz (155g) corn chips
 2 tomatoes, peeled and finely chopped
 ½ cup (60g) grated cheddar cheese
 ½ cup (60g) grated Romano cheese

AVOCADO TOPPING

1 large avocado, pitted, peeled and chopped
 2 teaspoons (10ml) lemon juice
 2 green onions, chopped
 2 teaspoons minced garlic
 1 teaspoon (5ml) salsa

1. Layer corn chips, tomatoes and cheese in an ovenproof dish, finishing with a layer of cheese.
 2. Bake in moderately hot oven 400°F (200°C) for 10-15 minutes, or until cheese melts and is golden.
 3. To make topping, place avocado, lemon juice, green onion, garlic and chili sauce in Blender pitcher, using speed 2, blend until smooth.
- Spoon onto corn chips and serve immediately.

GREAT STARTS cont'd

CHEESE STICKS WITH PESTO

12 slices white sandwich bread,
crusts removed
2 teaspoons wholegrain mustard
4 tablespoons (¼ cup; 60g) grated fresh
Parmesan cheese
½ cup (60g) grated cheddar cheese
1 tablespoon finely chopped fresh cilantro
Cayenne pepper
1 egg, lightly beaten
Vegetable oil for shallow frying

PESTO

1 cup (60g) fresh basil leaves
2 cloves garlic, chopped
2oz (60g or ¼ cup) pine nuts
½ cup (125ml) olive oil
2oz (or ¼ cup; 60g) grated fresh
Parmesan cheese

1. Roll each slice of bread with a rolling pin, to flatten as much as possible.
 2. Combine mustard, Parmesan cheese, cheddar cheese, cilantro and cayenne pepper to taste in a bowl.
 3. Divide mixture between bread slices and spread over half of each slice. Brush the other half of the bread slices with egg.
 4. Roll each slice up tightly using the egg to seal rolls. Arrange side by side on a tray. Cover and refrigerate until ready to cook.
 5. Heat oil in a fry pan and cook cheese sticks, a few at a time until golden all over. Drain on paper towels.
 6. To make Pesto, place basil leaves, garlic and pine nuts in Blender pitcher, using speed 2, blend until finely chopped.
 7. With motor running, pour in oil and blend until smooth.
 8. Add cheese and blend to combine.
- Serve with Cheese Sticks.

GREAT STARTS cont'd

SHRIMP TOAST

6 slices white sandwich bread,
crusts removed
8oz (250g) shrimp, shelled and deveined
1 tablespoon (15ml) soy sauce
2 teaspoons cornstarch
2 teaspoons (10ml) snipped chives
1 teaspoon minced fresh ginger
1 egg, lightly beaten
1 cup (130g) sesame seeds
oil for cooking

1. Cut each slice of bread into 4–10 cm (4in; 10cm) lengths. Set aside.
2. Place shrimp, soy sauce, cornstarch, chives and ginger in Blender pitcher, using speed 2, blend until smooth.
3. Spread mixture on one side of each piece of bread. Brush with egg and sprinkle with sesame seeds.
4. Heat oil in a fry pan and cook bread pieces a few at a time until golden.
5. Remove from oil with a slotted spoon, drain on kitchen towels.

RICOTTA AND OLIVE SPREAD

1 bunch fresh cilantro, stems trimmed
7oz (200g) ricotta cheese
5oz (150g) butter, softened
½ cup (125ml) cream
2 teaspoons (10ml) lemon juice
½ cup (75g) grated fresh
Parmesan cheese
1 tablespoon drained capers
¼ cup (30g) chopped black olives
½ cup (60g) toasted pine nuts

1. Place cilantro, ricotta cheese, butter, cream, lemon juice, cheese, capers, olives and all but one tablespoon of the pine nuts in Blender pitcher, using speed 3, blend until smooth.
2. Transfer mixture to a serving bowl, top with reserved pine nuts. Chill until ready to use.

Serve as a dip for a selection of raw vegetable crudité's.

SLICK SOUPS

SPICY LENTIL AND TOMATO SOUP

- 1 tablespoon (15ml) vegetable oil
 - 1 large Spanish onion, chopped
 - 2 cloves garlic, crushed
 - $\frac{1}{2}$ cup (175g) red lentils
 - 14.5oz (2 x 425g) canned Mexican Style tomatoes
 - 8 cups (2 liter) chicken stock
 - 3 tablespoons chopped fresh parsley
 - 3 tablespoons chopped fresh cilantro
 - 1 teaspoon turmeric
 - 1 teaspoon ground cumin
 - $\frac{1}{2}$ teaspoon cayenne pepper
 - 1 teaspoon freshly ground black pepper
1. Heat oil in a large saucepan, add onion and garlic, cook over a medium heat until onion is soft.
 2. Stir in lentils, tomatoes, stock, parsley, cilantro, turmeric, cumin, cayenne and black pepper. Bring to a boil, then reduce heat and simmer uncovered for 1 $\frac{1}{2}$ hours or until lentils are tender.
 3. Place mixture in batches in Blender pitcher, using speed 3, blend until smooth. Serve immediately.

PUMPKIN APPLE AND BLUE CHEESE SOUP

- 500g (2 cups or 1 $\frac{1}{4}$ lb) pumpkin, peeled and chopped
 - 1 large carrot, peeled and chopped
 - 1 green cooking apple, peeled and chopped
 - 1 tablespoon chopped fresh cilantro
 - $\frac{1}{2}$ teaspoon ground cardamom
 - $\frac{1}{2}$ teaspoon ground nutmeg
 - 1 teaspoon freshly ground black pepper
 - 2 cups (500ml) chicken stock
 - 1oz (30g) butter
 - 2oz (60g) crumbled blue vein cheese
1. Place pumpkin, carrot, apple, coriander, cardamom, nutmeg, pepper and stock in a large saucepan. Dot with butter, cover and cook over a medium heat for 20 minutes or until pumpkin is tender.
 2. Transfer mixture in batches to Blender pitcher, using speed 3, blend until smooth. Ladle into serving bowls, top with cheese and serve immediately.

SLICK SOUPS cont'd

SWEET PEPPERED TOMATO SOUP

- 1 tablespoon (15ml) oil
 - 2 cloves garlic, crushed
 - 2 leeks, sliced
 - 41.5oz (2 x 410g) canned tomatoes, mashed
 - 2 teaspoons (10ml) chicken stock powder
 - 1 tablespoon (15ml) tomato paste
 - 2 teaspoons brown sugar
 - 1 bay leaf
 - $\frac{1}{4}$ teaspoon dried thyme
 - 1 teaspoon chopped fresh mint
 - 1 teaspoon (5ml) chopped fresh cilantro
 - $\frac{1}{4}$ teaspoon (1ml) ground cloves
 - Pinch cayenne pepper
 - 2 tablespoons chopped fresh parsley
1. Heat oil in a large saucepan, add garlic and leeks, cook over a medium heat for 2-3 minutes or until leeks are soft.
 2. Combine tomatoes, chicken stock powder, tomato paste, brown sugar, bay leaf, thyme, mint, cilantro, cloves and pepper.
 3. Pour into pan with leek mixture, bring to a boil, then reduce heat and simmer, uncovered for 20 minutes or until liquid has reduced by one third.
 4. Transfer mixture in batches into Blender pitcher, using speed 3, blend until smooth. Ladle soup into serving bowls, sprinkle with parsley and serve.

SWEET CORN AND BACON SOUP

- 1 tablespoon (15ml) oil
 - 1 onion, chopped
 - 4 cloves garlic, crushed
 - 2 teaspoon ground coriander
 - 1 teaspoon Cajun seasoning
 - 3 cups (345g) frozen corn kernels, thawed
 - 3 cups (750ml) chicken stock
 - 1 cup (250ml) milk
 - 3 slices bacon, chopped
 - $\frac{1}{2}$ cup (125ml) cream
 - 2 tablespoons snipped chives
1. Heat oil in a large saucepan, add onion, garlic, cilantro and Cajun seasoning.
 2. Cook over a medium heat, stirring constantly until onion is soft. Add corn, stock and milk. Bring to a boil, then reduce heat and simmer, covered for 30 minutes.
 3. Cook bacon in a separate pan until crisp, drain on paper towels.
 4. Transfer mixture in batches into Blender pitcher, using speed 3, blend until smooth.
 5. Return soup to pan, add cream, bacon and chives. Heat through gently and serve immediately.

SALADS AND MAINS

LOBSTER SALAD WITH RASPBERRY SAUCE

- 2 lobster tails, cooked and shells removed
- 4 cups (200g) salad mix leaves
- 1 cup (100g) snow peas
- 1 orange, peeled and segmented
- 2 kiwi fruit, peeled and sliced

RASPBERRY SAUCE

- $\frac{3}{4}$ cup (125g) fresh or frozen raspberries, thawed
- 2 tablespoons (30ml) Balsamic vinegar
- 2 tablespoons (30ml) vegetable oil
- 1 teaspoon finely chopped fresh mint
- 1 tablespoon sugar

1. Cut lobster flesh into medallions approximately 1cm (1/3in) thick.
2. Arrange salad leaves, snow peas, lobster slices, orange segments and kiwi fruit attractively on a serving platter and chill until required.
3. To make sauce, place raspberries into Blender pitcher, using speed 2, blend until smooth.
4. Push through a sieve to remove seeds. Combine raspberry puree with vinegar, oil, mint and sugar.

Pour sauce over salad and serve immediately.

FRESH VEGETABLE SALAD WITH PEPITA DRESSING

- 2 carrots, cut into thin strips
- 1 parsnip, cut into thin strips
- 1 cup (125g) green beans, sliced
- 1 cooked beet, cut into thin strips
- 1 red apple, chopped
- 2 teaspoons (10ml) lemon juice
- 1 tablespoon chopped fresh cilantro

PEPITA DRESSING

- 1 cup (100g) pepita (Mexican pumpkin) seeds, toasted
 - 1 tablespoon (15ml) lemon juice
 - 2 tablespoons (30ml) balsamic vinegar
 - 1 clove garlic, chopped
 - 1 tablespoon (15ml) Dijonnaise mustard
1. Combine carrots, parsnip, beans, beet, apple, lemon juice and cilantro.
 2. Toss well and arrange in a serving bowl.
 3. Chill until required.
 4. To make dressing, place pepita, seeds, lemon juice, vinegar, garlic and mustard into Blender pitcher, using speed 3, blend until smooth.

Transfer to a bowl and serve with vegetable salad.

SALADS AND MAINS cont'd

LAMB AND TABBOULEH PITA POCKETS

- 1lb (500g) ground lamb
- 2 eggs, lightly beaten
- 1 cup (125g) stale breadcrumbs
- 1 onion, finely chopped
- 2 tablespoons chopped fresh mint
- $\frac{1}{2}$ teaspoon ground cinnamon
- $\frac{1}{2}$ teaspoon ground coriander
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2ml) ground cumin
- 1 small red chili, finely chopped
- 2 teaspoons turmeric
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (2ml) garam masala
- 6 pita pockets
- $\frac{1}{2}$ cup (110g) plain yogurt

TABBOULEH

- $\frac{3}{4}$ cup (100g) bulgur wheat
- 2 cups chopped parsley
- 2 tablespoons chopped fresh mint
- 1 tomato, seeded, chopped
- 1 yellow bell pepper, seeded and chopped
- $\frac{1}{4}$ cup (60ml) oil
- 2 tablespoons (30ml) lemon juice
- 2 cloves garlic, chopped

1. Place ground lamb, eggs, breadcrumbs, onion, mint, cinnamon, coriander, cumin, chili and garam masala in a bowl.
2. Mix well to combine and form into small sausage shapes. Grill or barbecue until cooked through.
3. To make Tabbouleh, place bulgur wheat in a bowl, cover with hot water, stand for 30 minutes.
4. Drain and squeeze dry.
5. Place bulgur wheat, parsley, mint, tomato, yellow pepper, oil, lemon juice and garlic into Blender pitcher, pulse until ingredients are finely chopped.
6. Transfer mixture to a bowl, cover and refrigerate until required.
7. Open pita pockets using the point of a sharp knife. Place a spoonful of Tabbouleh into each pocket and top with lamb sausage.

Drizzle with yogurt. Serve immediately.

SALADS AND MAINS cont'd

EGG SALAD WITH FRESH HERB DRESSING

- 1 bunch arugula leaves, washed and trimmed
- 6 hard-boiled eggs, peeled and quartered
- 2 Italian (Roma) tomatoes, quartered
- 1 avocado, stoned, peeled and cut into slices
- 12 black olives

FRESH HERB DRESSING

- 1 cup (225g) sour cream
 - 2 tablespoons chopped fresh parsley
 - 1 tablespoon chopped fresh basil leaves
 - 1 tablespoon chopped fresh cilantro
 - 2 tablespoons (30ml) apple juice
 - ¼ teaspoon ground nutmeg
 - freshly ground black pepper
1. Arrange arugula leaves, eggs, tomatoes, avocado slices and olives attractively on a serving platter. Chill until required.
 2. To make dressing, place sour cream, parsley, basil, cilantro, apple juice, nutmeg and pepper to taste into Blender pitcher, using speed 2, blend until smooth.

Pour dressing over salad and serve immediately.

ROSEMARY PARMESAN CRUSTED LAMB STEAKS

- 4 slices white bread, crusts removed
- ¼ cup (50g) grated fresh Parmesan cheese
- 2 teaspoons fresh rosemary leaves
- 4 lamb leg steaks
- All-purpose flour
- 1 egg, lightly beaten
- 2 tablespoons (30ml) oil
- ¼ cup (60g) butter
- 1 tablespoon (15ml) lemon juice
- 2 tablespoons drained capers

1. Break bread slices into pieces, place into Blender pitcher with Parmesan cheese and rosemary leaves. Pulse until fine breadcrumbs form.
2. Transfer crumb mixture to a large plate. Toss meat in flour, shake away excess, dip into egg and coat with breadcrumb mixture.
3. Heat oil in a fry pan, add meat and cook over medium heat until golden brown.
4. Remove from pan and drain on paper towels. Set aside and keep warm.
5. Wipe pan clean, heat butter, stir in lemon juice and capers, cook until heated through.

Serve lamb steaks with lemon sauce.

SALADS AND MAINS cont'd

FISH BITES WITH EGG AND LEMON SAUCE

- 1 lb (500g) filet of white fish (cod or halibut), chopped
- ¾ cup (100g) stale breadcrumbs
- 2 cloves garlic, chopped
- ½ teaspoon turmeric
- 1 tablespoon paprika
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 tablespoon chopped fresh cilantro
- 1 teaspoon grated fresh ginger
- 1 egg lightly beaten
- 3 cups (750ml) chicken stock

EGG AND LEMON SAUCE

- 1 egg
- 1 egg yolk
- ¼ cup (60ml) lemon juice

1. Place fish, garlic, turmeric, paprika, cumin, cilantro and ginger into Blender pitcher, using speed 2 blend until smooth. Remove from blender, shape into smallballs approximately 2-5cm (1-2in) in diameter.
2. Place stock into a large saucepan, bring to the boil.
3. Reduce heat to simmer, cook fish balls in batches for 5-6 minutes or until cooked through. Remove from pan with a slotted spoon. Set aside and keep warm.
4. Reserve ½ cup (125ml) of hot stock.
5. To make sauce, beat egg and egg yolk in a small bowl until thick and creamy, gradually add lemon juice and reserved stock.
6. Pour egg mixture into a pan, add fish bites, cook gently until heated through. Serve immediately.

SAUCY SOLUTIONS

AVOCADO DRESSING

- 1 tablespoon (15ml) juice
- ½ cup (100g) sour cream
- 3 tablespoons (45ml) cream
- 2 drops Tabasco sauce
- 1 teaspoon (5ml) honey
- 1 avocado, peeled, stoned and chopped
- 1 clove garlic, crushed

1. Place lemon juice, sour cream, cream, Tabasco sauce, honey, avocado and garlic into Blender pitcher. Using speed 1, blend until smooth.

Delicious used as dressing with Potato Salad.

SPICY PEACH SAUCE

- 14oz (410g) canned sliced peaches
- ½ cup (125ml) ginger wine
- 2 cloves garlic, chopped
- 2 teaspoons (10ml) grated fresh ginger
- 1 small red chili, chopped
- 1 tablespoon (15ml) lemon juice
- 2 tablespoons (30ml) sweet sherry
- 2 tablespoons (30ml) honey
- 2 teaspoons (10ml) soy sauce

1. Place peaches along with syrup, ginger wine, garlic, ginger, chili, lemon juice, sherry, honey and soy sauce into Blender pitcher using speed 2 blend until smooth.

This is a wonderful sauce to serve with poultry.

CREAMY ZUCCHINI SAUCE

- 2 tablespoons (30ml) oil
- 3 zucchini, sliced
- 2 onions, chopped
- ¾ cup (175ml) cream
- Freshly ground black pepper
- 4 tablespoons (60g) butter, melted
- ½ cup (100g) grated fresh Parmesan cheese
- Ground nutmeg

1. Heat oil in a saucepan and cook zucchini and onions for 4-5 minutes or until tender. Set aside to cool.
2. Transfer mixture to Blender pitcher, using speed 2, blend until smooth.
3. Return to pan, stir in cream and season to taste with black pepper.
4. Cook sauce over a low heat until it is almost boiling.

Serve sauce immediately with pasta.

SAUCY SOLUTIONS cont'd

RASPBERRY MAYONNAISE

- 6 egg yolks
- 1 teaspoon (5ml) Dijon mustard
- 1 tablespoon (15ml) lemon juice
- 1 tablespoon (15ml) Raspberry vinegar
- ¾ cup (175ml) grape seed oil
- ¾ cup (175ml) peanut oil freshly ground black pepper
- 1 tablespoon (15ml) boiling water

1. Whisk together egg yolks, mustard, lemon juice and vinegar. Pour mixture into Blender pitcher and using speed 1, blend until light and fluffy.
2. With blender running, slowly pour combined oils in through inverted measure cup in lid. Blend until mixture thickens.
3. Season to taste with pepper and stir in water. Transfer to a sterilized, screw on lid.

Cover and refrigerate until required.

Variations

GARLIC MAYONNAISE:

Add 6 cloves of chopped garlic cloves to the egg yolk mixture and replace lemon juice with lime juice and Raspberry vinegar with tarragon vinegar.

HERBED MAYONNAISE:

Replace lemon juice and Raspberry vinegar with ½ cup (25g) chopped mixed fresh herbs (such as basil, chives, parsley and thyme) and 1 clove garlic, chopped. Blend into prepared mayonnaise.

FIRST FOODS FOR BABY

APPLE PEAR AND BANANA BLEND

- ½ cup (100g) stewed apple
- ½ cup (100g) stewed pear
- ½ banana, peeled and mashed

1. Place apple, pear and banana in Blender pitcher. Using speed 1, blend until smooth.

Use immediately.

PUREED VEGETABLES

- ½ cup (115g) chopped, steamed vegetables
- 4 tablespoons (60ml) boiled water

1. Place vegetables and water into Blender pitcher, using speed 3, blend until smooth. More or less water may be required depending on the thickness desired.

VEGETABLE AND LENTIL SOUP

- 1 cup (225g) chopped mixed vegetables
- 2 cups (500ml) water
- 1 tablespoon (15ml) red lentils

1. Place vegetables, water and lentils into a medium saucepan. Bring to a boil, then reduce heat and simmer until vegetables and lentils are tender.
2. Set aside to cool.
3. Transfer mixture to Blender pitcher. Using speed 2, blend until smooth.

Freeze or refrigerate any leftovers.

CHEESY SPINACH

- ¾ cup (175g) steamed spinach leaves

CHEESE SAUCE

- 1 tablespoon (15g) butter
- 2 teaspoons flour
- ½ cup (125ml) milk
- 2 tablespoons (30ml) grated mild cheddar cheese

1. To make sauce, melt butter in a small saucepan. Stir in flour and cook for 1 minute over a medium heat.
2. Remove from heat and gradually blend in milk until smooth. Return to heat and stir continuously until the sauce boils and thickens. Reduce the heat and simmer for 2 minutes. Blend in the cheese. Set aside to cool slightly.
3. Place spinach and 3 tablespoons of sauce into Blender pitcher. Using speed 1, blend until smooth.

BANANA SMOOTHIE

- 1 cup (250ml) milk or formula
- 2 tablespoons (30ml) plain yogurt
- 1 small ripe banana

1. Place milk, yogurt and banana into Blender pitcher. Using speed 1, blend until smooth.

Serve immediately.

BETTER BATTERS

CARAMEL PUFFS

- 1 teaspoon dry yeast
- ½ teaspoon (2ml) superfine sugar
- 1½ cups all-purpose flour
- 1 cup (250ml) warm water oil for deep-frying
- 2 tablespoons (30ml) butter
- ½ cup (125ml) golden syrup (maple syrup may also be used)
- 2 tablespoons (30ml) water

1. Combine yeast and sugar in a small bowl, with 2 tablespoons (30ml) of the flour, stir in water. Cover and set aside to stand in a warm place for 15 minutes or until mixture is frothy.
2. Place water and remaining flour into Blender pitcher, then add yeast mixture. Using speed 2, blend until smooth. Transfer mixture to a large bowl, cover and stand in a warm place for about 1 hour, or until batter is doubled in size and bubbles appear on the surface.
3. Heat oil in a large saucepan; cook the equivalent of 2 teaspoons (10ml) of mixture in hot oil until puffs are light golden brown. Drain on paper towels, then transfer to a serving dish.
4. Melt butter in a saucepan, stir in golden syrup (or maple syrup) and cook over a low heat for 3-4 minutes or until well blended. Add water and heat gently, stirring, until blended.

Pour over puffs and serve immediately.

LIME BATTER

BATTER

- ½ cup (125ml) lime juice
- 1 cup (250ml) soda water
- 2 teaspoons (10ml) lime zest
- 1½ cups (175g) all-purpose flour

1. To make batter, place lime juice, soda water, lime zest and flour into Blender pitcher. Using speed 2, blend until smooth. Use to coat seafood or poultry.

YORKSHIRE PUDDINGS

- ¼ cup (60ml) water
- ½ cup (75ml) milk
- 1 egg, lightly beaten
- ¾ cup (90g) all-purpose flour
- Freshly ground black pepper
- 1½ tablespoons (23ml) beef drippings

1. Preheat oven to hot 425°F (220°C).
2. Place water, milk, egg, flour and pepper into Blender pitcher. Using speed 1, blend until smooth.
3. Place 1 teaspoon (5ml) beef drippings in each of 6 muffin tins and heat in oven until drippings are sizzling.
4. Divide batter between muffin tins and bake in a hot oven 425°F (220°C) for 10-15 minutes, or until puffed and golden.

Serve as an accompaniment for roast beef.

BETTER BATTERS cont'd

CREPES WITH RASPBERRY SAUCE

- 1½ cups (310ml) milk
- 2 eggs
- 1 tablespoon (15ml) butter, melted
- 1 cup flour

RASPBERRY SAUCE

- ½ cup (250g) fresh or frozen raspberries
- ¼ cup confectioners sugar
- 2 tablespoons (30ml) Grand Marnier or orange liqueur
- 2 tablespoons (30ml) water

1. Place milk, eggs, butter and flour into Blender pitcher. Using speed 2, blend until smooth. Pour ¼ cup (60ml) of batter into a nonstick frying pan and cook over a medium heat until golden brown.
2. Turn and cook for 30 seconds longer.
3. Set aside and keep warm. Repeat with remaining mixture.
4. To make sauce, place raspberries, confectioners sugar, Grand Marnier and water into Blender pitcher. Using speed 1, blend until smooth.

Spoon over crepes and serve.

DELICIOUS DESSERTS

BERRY BASKET WITH ROSE CREAM

- 2 teaspoons (10ml) rosewater
- 2 egg whites
- 4 tablespoons (60ml) butter, melted
- 3 tablespoons (45ml) superfine sugar
- 3 tablespoons ground almonds
- 3 tablespoons flour mixed berries: strawberries, raspberries, blackberries
- ¾ cup (150ml) whipped cream
- 2-3 drops pink food coloring
- 1 teaspoon (5ml) rosewater

1. Preheat oven to moderate 350°F (180°C). Place rosewater, egg whites, butter, sugar, almonds and flour into Blender pitcher. Using speed 1, blend until ingredients are just combined.
2. Mark two 4in (12cm) circles on a greased and floured baking sheet. Place 1 tablespoon (15ml) of mixture in each circle and spread out thinly to fill circles. Bake in a moderate oven 350°F (180°C) for 10-12 minutes. Remove from oven. Lift circles, using a spatula, transfer over the base of a greased, small, flat-bottomed bowl to form a basket.
3. Set aside to cool.
4. Repeat with remaining mixture to make 6 baskets.

Fill cooled baskets with berries. Combine whipped cream, food coloring and rosewater and serve with baskets.

BANANA FLUFF

- 3 eggs, separated
- ½ cup superfine sugar
- 4 tablespoons (60ml) coconut cream
- 3 small bananas, peeled and chopped
- 1 tablespoon (15ml) lime juice
- 1 teaspoon (5ml) ground cinnamon
- 1 tablespoon (15ml) Marsala
- 3 tablespoons (15ml) powdered gelatin dissolved in 3 tablespoons (45ml) hot water and cooled
- 1 cup (250ml) whipping cream

1. Beat egg yolks and sugar in a mixing bowl, until thick and creamy.
2. Place coconut cream, bananas, lime juice, cinnamon and Marsala in Blender pitcher. Using speed 2, blend until smooth. Blend cooled gelatin mixture into egg yolk mixture, then stir in coconut mixture.
3. Place cream in a bowl and beat until soft peaks form, then fold through banana mixture. Beat egg whites until stiff peaks form, then fold through banana mixture. Spoon into eight individual serving glasses and refrigerate until firm.

DELICIOUS DESSERTS cont'd

CHOCOLATE ORANGE PUMPKIN FLAN

4 oz (125g) sweet un-iced chocolate cookies
3 tablespoons (60ml) walnuts
6 tablespoons (90g) butter, melted

FILLING

8oz (250g) pumpkin, peeled and cooked
2 teaspoons (10ml) grated orange zest
¾ cup (175ml) heavy cream
2 eggs, separated
1 teaspoon (15ml) apple pie spices
¼ teaspoon (1ml) ground nutmeg
¾ cup (115g) brown sugar
1½ tablespoons powdered gelatin dissolved
in 3 tablespoons (45ml) hot water

1. Place cookies into Blender pitcher, pulse until crushed.
2. Transfer cookie crumbs to a large bowl. Add walnuts to Blender pitcher, pulse until nuts are finely chopped. Add to cookie crumbs in bowl. Stir in melted butter.
3. Press mixture over base and sides of a 8in (20cm) pie plate. Refrigerate until firm.
4. To make filling: Place pumpkin, orange rind, 3 tablespoons (45ml) cream, egg yolks, spice, nutmeg and sugar into Blender pitcher. Using speed 3, blend until smooth.
5. Pour mixture into a saucepan and stir over a medium heat until hot but not boiling.
6. Whisk dissolved gelatin into pumpkin mixture. Allow to cool and refrigerate until almost set. Check every 15 minutes.
7. Whip extra cream and fold through filling with beaten egg whites. Spoon into cookie base and refrigerate until set.

Serve with whipped cream if desired.

APRICOT CREAMS

28oz (800g) canned apricots in syrup
3 teaspoons (15ml) powdered gelatin
1 cup (250ml) heavy cream, whipped

1. Drain apricots, reserving syrup. Place apricots into Blender pitcher, using speed 1, blend until smooth. Measure puree to make 1½ cups (310ml). Reserve remaining puree.
2. Sprinkle gelatin over 3 tablespoons (45ml) of reserved syrup and dissolve over hot water. Set aside to cool then whisk into apricot puree.
3. Fold in whipped cream.
4. Pour mixture into six individual molds. Chill until firm.

Turn out and serve with remaining puree and whipped cream if desired.

SPIRITED DRINKS

MARGARITA

Makes 2

2 tablespoons (30ml) tequila
2 tablespoons (30ml) triple sec
1 cup (250ml) lime juice
12 ice cubes

1. Place tequila, triple sec, lime juice and ice cubes into Blender pitcher. Using speed 3, blend until well combined and ice is crushed.

FLUFFY DUCK

2 tablespoons (30ml) white rum
2 tablespoons (30ml) advocaat
3 tablespoons (45ml) orange juice
2 tablespoons (30ml) heavy cream
6 ice cubes

1. Place rum, advocaat, orange juice, cream and ice cubes into Blender pitcher. Using speed 3, blend until well combined and ice is crushed.

WILD STRAWBERRY

2 tablespoons (30ml) white crème de cacao
1 tablespoon (15ml) strawberry liqueur
3 teaspoons (3 teaspoons; 15ml) Galliano
1 tablespoon (15ml) coconut cream
2 tablespoons (30ml) orange juice
1 tablespoon (15ml) heavy cream
3 strawberries, stems removed and sliced
5 ice cubes

1. Place crème de cacao, strawberry liqueur, Galliano, coconut cream, orange juice, cream, strawberries and ice cubes into Blender pitcher. Using speed 3 blend until well combined and ice is crushed.

MELON DREAM

1 tablespoon (15ml) triple sec
2 tablespoons (30ml) Galliano
2 tablespoons (30ml) cream
2 tablespoons (30ml) orange juice
1 cup (175g) chopped cantaloupe
10 ice cubes

1. Place triple sec, Galliano, cream, orange juice, cantaloupe and ice cubes into Blender pitcher. Using speed 3 blend until well combined and ice is crushed.

PINA COLADA

2 tablespoons (30ml) white rum
2 tablespoons (30ml) coconut cream
1 tablespoon (15ml) sugar
¾ cup (175ml) unsweetened
pineapple juice
10 ice cubes

1. Place rum, coconut cream, sugar, pineapple juice and ice cubes into Blender pitcher. Using speed 3, blend until well combined and ice is crushed.

STRAWBERRY DAIQUIRI

2 tablespoons (30ml) white rum
2 tablespoons (30ml) lime juice
2 teaspoons (10ml) sugar
1 punnet (300g) strawberries, hulled
5-6 ice cubes

1. Place rum, lime juice, sugar, strawberries and ice cubes into Blender pitcher. Using speed 3, blend until well combined and ice is crushed.

SPIRITED DRINKS cont'd

GRASSHOPPER

2 tablespoons (30ml) crème de menthe
2 tablespoons (30ml) crème de cacao
1 cup (250ml) heavy cream

1. Place crème de menthe, crème de cacao and cream into Blender pitcher. Using speed 3, blend for 20-30 seconds.

Serve in martini or champagne glasses, garnished with a cherry.

ISLAND MARNIER

4 ice cubes
2 tablespoons (30ml) Grand Marnier
1 tablespoon (15ml) dark rum
1 cup (250ml) pineapple juice

1. Place ice cubes, Grand Marnier, rum and pineapple juice into Blender pitcher. Blend on speed 3, until well combined and ice is crushed.

ALEXANDER COCKTAIL

3 tablespoons (45ml) gin
2 tablespoons (30ml) crème de cacao
2 tablespoons (30ml) cream
2-3 ice cubes
Nutmeg

1. Place gin, crème de cacao, cream and ice cubes into Blender pitcher. Using speed 3, blend for 20-30 seconds.
2. Serve in martini or champagne glasses. Sprinkle with nutmeg and serve.

BLOODY MARY FREEZER

1 cup (250ml) tomato juice
¼ cup (60ml) vodka
½ cup (125ml) lemon juice
Salt and pepper
¼ teaspoon (1ml) Tabasco sauce
¼ teaspoon (1ml) Worcestershire sauce
5-6 ice cubes
Celery leaves

1. Place tomato juice, vodka, lemon juice, salt and pepper to taste, Tabasco sauce, Worcestershire sauce and ice cubes into Blender pitcher. Blend on speed 3, until well combined and ice is crushed.

Serve garnished with celery leaves.

VERMOUTH COCKTAIL

1 tablespoon (15ml) gin
1 tablespoon (15ml) sweet vermouth
2 tablespoons (30ml) Grand Marnier
2 tablespoons (30ml) dry vermouth
2 teaspoons (10ml) Angostura bitters
3-4 ice cubes

1. Place gin, sweet vermouth, Grand Marnier, dry vermouth, Angostura bitters and ice cubes into Blender pitcher. Using speed 3, blend until well combined and ice is crushed.

NON ALCOHOLIC DRINKS

FRUIT COCKTAIL

1 cup (250ml) pineapple juice
1 banana, peeled and chopped
1 orange, skin and pith removed
then quartered
3-4 ice cubes
1 cup (250ml) soda water
2 tablespoons (30ml) passion fruit pulp

1. Place pineapple juice, banana and orange into Blender pitcher. Blend on speed 3, until well combined. Add ice cubes and soda and blend 10 more seconds.

Stir in passion fruit pulp and serve.

CRANBERRY CRUSHER

1 cup (175g) peeled and chopped pink grapefruit
½ cup (125ml) orange juice
½ cup (125ml) cranberry juice
1 tablespoon (15ml) superfine sugar
1 cup (250ml) ginger ale
6-8 ice cubes

1. Place grapefruit, orange juice, cranberry juice, sugar, ginger ale and ice cubes into Blender pitcher. Blend on speed 3, until well combined and ice is crushed.

PINEAPPLE COCONUT CREAM COOLER

2 cups (500ml) pineapple juice
½ cup (125ml) coconut cream
6 ice cubes

1. Place pineapple juice, coconut cream and ice cubes into Blender pitcher. Blend on speed 3, until well combined and ice is crushed.

LIME CRUSH

½ cup (125ml) lime juice
½ cup (80g) sugar
2 cups (500ml) mineral water
2 cups (500ml) soda water
6-8 ice cubes
1 lime, thinly sliced

1. Place lime juice, sugar, mineral water, soda water and ice cubes into Blender pitcher. Blend on speed 3, until well combined and ice is crushed.

Serve garnished with lime slices.

SMOOTHER SMOOTHIES

BANANA DELIGHT

2 cups (500ml) milk
2 bananas, peeled and chopped
¼ cup (60ml) heavy cream
1 tablespoon (15ml) sugar
1 teaspoon (10ml) lemon juice
1 egg yolk
4-6 ice cubes
Nutmeg

1. Place milk, bananas, cream, sugar, lemon juice, egg yolk and ice cubes into Blender pitcher. Blend on speed 3, until well combined and ice is crushed.

Serve sprinkled with nutmeg.

MANGO SMOOTHIE

2 mangoes, peeled and sliced
1½ cups (325g) plain yogurt
1 cup (250ml) orange juice

1. Place mango, yogurt and orange juice into Blender pitcher. Blend on speed 3, until smooth.

Serve immediately.

ORANGE BUTTERMILK MIXER

1 cup (250ml) concentrated orange juice
½ cup (125ml) buttermilk
2 tablespoons (30ml) sugar
¼ teaspoons (1ml) vanilla extract
6 ice cubes

1. Place orange juice, buttermilk, sugar, vanilla extract and ice cubes into Blender pitcher. Blend until well combined and ice cubes are crushed.

BANANA SMOOTHIE

2 bananas, peeled and chopped
1 cup (225g) plain yogurt
1 cup (250ml) milk
⅓ cup (115g) honey

1. Place banana, yogurt, milk and honey into Blender pitcher. Blend on speed 3 until well combined.

Serve immediately.

CUCUMBER SMOOTHIE

1½ cups (375ml) milk
1½ cups (325g) plain yogurt
1 medium cucumber, peeled, seeded and chopped
2 shallots, chopped roughly pinch salt
6 mint leaves
6 ice cubes

1. Place milk, yogurt, cucumber, shallots, salt, mint and ice cubes into Blender pitcher. Blend on speed 3, until well combined.

Serve immediately.

PEANUT SMOOTHIE

2 cups (500ml) milk
2 large scoops vanilla ice cream
2 tablespoons (40g) peanut butter
1 tablespoon (15ml) protein powder

1. Place milk, ice cream, peanut butter and protein powder into Blender pitcher. Blend on speed 3, until smooth.

Serve immediately.

SMOOTHER SMOOTHIES cont'd

POWER SHAKE

2 tablespoons (30ml) cocoa powder
1 teaspoon (5ml) instant coffee
2 tablespoons (30ml) boiling water
2 tablespoons sugar
1 teaspoon (5ml) wheat germ
2 cups (500ml) cold milk

1. Dissolve cocoa and coffee in boiling water. Combine with sugar, wheat germ and milk. Pour into Blender pitcher. Blend on speed 3, until smooth and frothy.

Serve immediately.

Breville®

Licuadaora Clásica Maestra

Diseñada comercialmente para obtener resultados profesionales



**MANUAL DE INSTRUCCIONES
Y RECETARIO**

Modelo CBL10XL

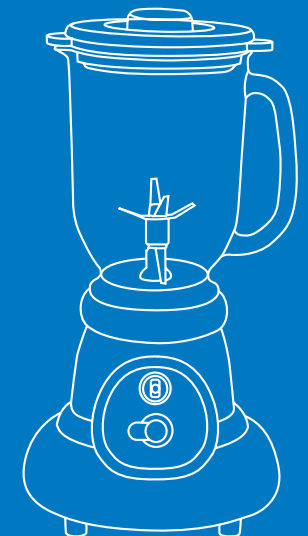
CONTENIDO

	Página
Introducción	39
Recomendaciones Básicas de Seguridad	40
Componentes y Características	42
Modo de Empleo	43
Sugerencias en el Modo de Empleo	46
Cuidado y Limpieza	48
Guía de Sugerencias	49
Usos Sugeridos	50
Recetas	
Aperitivos	51
Sopas Caldosas	54
Ensaladas y Platos Principales	55
Salsas	59
Comidas para el Bebé	61
Antojitos	62
Postres Deliciosos	64
Bebidas con Alcohol	67
Bebidas sin Alcohol	70

Licadora Clásica Maestra

Felicitades

En la compra de su Licadora nueva
Clásica Master Breville



RECOMENDACIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD

IMPORTANTES SALVAGUARDIAS

Felicidades en la compra de su nueva Licuadora Clásica Maestra Breville. Diseñamos y fabricamos productos para el consumidor, teniendo en mente a nuestros valiosos clientes que son ustedes. Además le pedimos, que por favor tenga cuidado al usar cualquier electrodoméstico y tome en cuenta las siguientes recomendaciones:



IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Para protegerse contra el riesgo de un golpe eléctrico no ponga la base, cordón (cable) o enchufe de la licuadora en agua u otro líquido.
- Desconecte el enchufe cuando no esté usando la licuadora, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarla.
- Evite el contacto con partes en movimiento.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante podría causar incendios, golpes eléctricos o lesiones.
- Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso de la licuadora mientras está funcionando para reducir el riesgo de graves lesiones personales o daño a la licuadora. Se puede usar una espátula, pero solamente cuando la licuadora no está funcionando.
- Las cuchillas son afiladas. Tóquelas con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca instale las cuchillas en la base a menos que el vaso esté debidamente ajustado.
- Use siempre la licuadora con la tapa puesta.
- El uso de accesorios, incluyendo frascos para conservas, no recomendados por el fabricante podría causar riesgo de lesiones personales.
- No mezcle líquidos calientes.
- Lea todas las instrucciones antes de hacer funcionar su licuadora, guardelas para referencias futuras.
- No sumerja la base del motor en agua u otro líquido.
- No remueva el vaso de cristal de la base del motor o lo reemplace mientras la licuadora esté funcionando.
- No ponga sus manos en el vaso de cristal mientras este funcionando.
- No ponga las cuchillas en la base del motor sin haber asegurado el vaso de cristal primero.
- No use la batidora para cualquier otra cosa que no sea la preparación de comidas o bebidas.
- No licue mezclas secas y espesas durante 60 segundos sin desconectar la batidora. Luego, remueva una parte de la mezcla y continúe con el proceso.
- En necesario supervisar a los niños cuando se este usando la licuadora o esten cerca.
- No deje la licuadora funcionando sin supervisión.
- Siempre utilice la licuadora en superficies secas y niveladas.

RECOMENDACIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD cont

- Si la licuadora se daña, no la use más y comuníquese al Centro de Servicio al cliente 1-866-Breville.
- No permita que el cable de la licuadora cuelgue, se tuerza, o toque superficies calientes.
- No utilice esta licuadora cerca de estufa eléctrica o de gas y donde se encuentre un horno caliente.
- Este licuadora es sólo para uso doméstico. No utilice esta licuadora para otra cosa que no sea el uso para la que fue diseñada. No la use en el exterior.



Su licuadora Breville viene con un sistema único de Enchufe (Assist Plug™), diseñado convenientemente, con un hueco que permite al dedo apalancarse para desconectar fácilmente, y con mayor seguridad el tostador. Por razones de seguridad conecte su licuadora directamente, no la conecte a ninguna extensión.

¡IMPORTANTE: PARA TRITURAR HIELO

Vierta 1 taza de hielos en cubo ¼ de taza (60ml) de agua en el vaso de cristal. Ponga la tapa y seleccione el número 3 y presione el botón ENCENDIDO/APAGADO/PULSO (ON/OFF/PULSE) y cambielo a "PULSO" (PULSE) por intervalos pequeños hasta que el hielo tenga la consistencia de nieve. Esto le tomará aproximadamente 15 segundos. Al triturar el hielo, ponga sus manos en la tapadera del vaso de cristal.

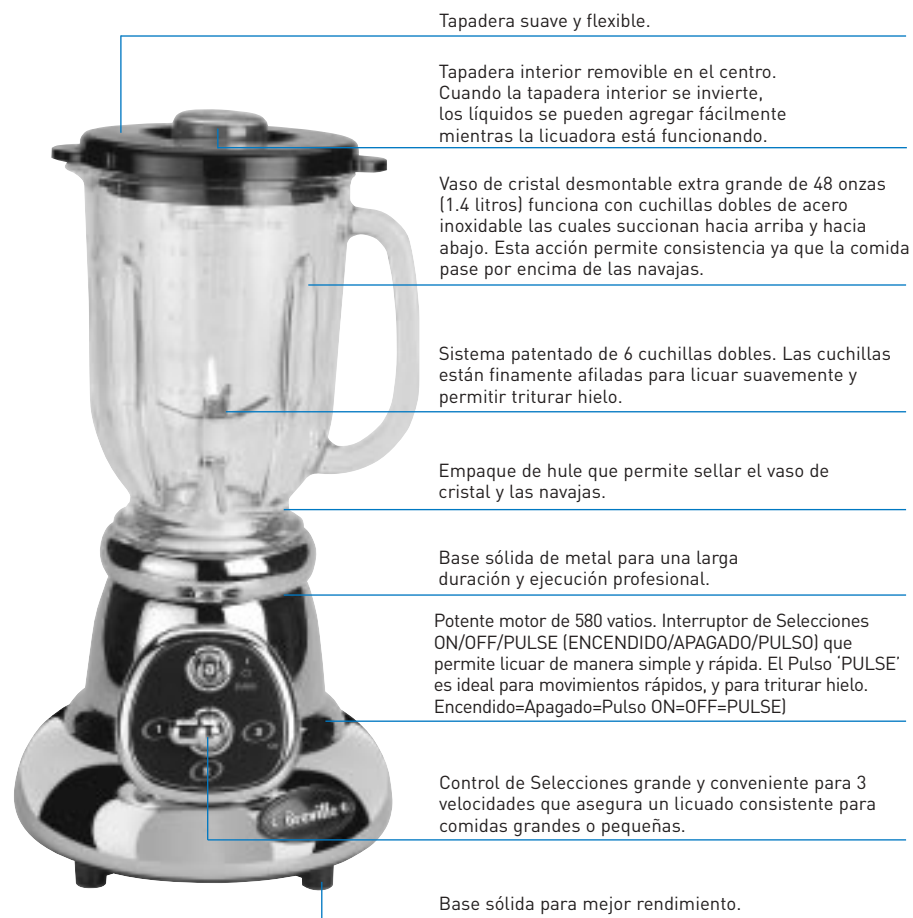
ASEGÚRESE DE QUE LA VELOCIDAD ESTÁ EN "3" PARA TRITURAR EL HIELO, YA QUE UNA VELOCIDAD MAS BAJA PUEDE DAÑAR EL MOTOR.

DECLARACIÓN SOBRE EL CORDÓN ELÉCTRICO

Su licuadora tiene un cordón (cable) corto como medida de seguridad para evitar lesiones personales o daño a la propiedad, como resultado de tirarlo, tropezar o enredarse con el cordón. No permita que los niños estén cerca o usen este aparato sin supervisión de un adulto. Si debe utilizar un cordón más largo o un alargador cuando usa el aparato, debe ubicar el cordón de manera que no sobresalga fuera del mostrador o cubierta de la mesa o superficie donde los niños puedan tirarlo, o donde una persona pueda inadvertidamente tropezar y caerse. Para prevenir un golpe eléctrico, lesiones personales o incendio, la clasificación eléctrica del cordón que use debe ser igual o más alta que el vataje del aparato (el vataje está marcado en la parte de abajo del aparato).

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

COMPONENTES Y CARACTERÍSTICAS



Tapadera suave y flexible.

Tapadera interior removible en el centro. Cuando la tapadera interior se invierte, los líquidos se pueden agregar fácilmente mientras la licuadora está funcionando.

Vaso de cristal desmontable extra grande de 48 onzas (1.4 litros) funciona con cuchillas dobles de acero inoxidable las cuales succionan hacia arriba y hacia abajo. Esta acción permite consistencia ya que la comida pase por encima de las navajas.

Sistema patentado de 6 cuchillas dobles. Las cuchillas están finamente afiladas para licuar suavemente y permitir triturar hielo.

Empaque de hule que permite sellar el vaso de cristal y las navajas.

Base sólida de metal para una larga duración y ejecución profesional.

Potente motor de 580 vatios. Interruptor de Selecciones ON/OFF/PULSE (ENCENDIDO/APAGADO/PULSO) que permite licuar de manera simple y rápida. El Pulso 'PULSE' es ideal para movimientos rápidos, y para triturar hielo. Encendido=Apagado=Pulso ON=OFF=PULSE)

Control de Selecciones grande y conveniente para 3 velocidades que asegura un licuado consistente para comidas grandes o pequeñas.

Base sólida para mejor rendimiento.

Presentando el nuevo enchufé Breville Assist Plug™. Fácil de conectar, fácil para desconectar.



Diseño registrado.



Vaso de cristal especialmente diseñado para la mesa, lo puede quitar de la base y ponerlo directamente en la mesa.



¡NOTA!

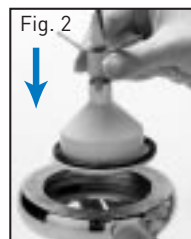
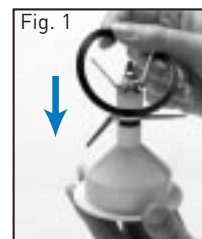
Las cuchillas deberán ser tratadas con cuidado ya que están muy filosas.

MODO DE EMPELO

Antes de armar la licuadora desprendá todas las etiquetas promocionales y lave el vaso de cristal en agua caliente y jabonosa. Asegúrese que su Licuadora Clásica Maestra este desconectada y el control de selección On/Off/PULSE (Encendido/Apagado/Pulso) esté en la posición de APAGADO "OFF".

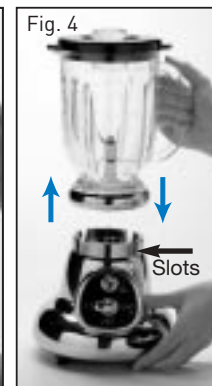
COMO ARMAR (ENSAMBLAR)

1. Coloque el empaque de hule en las cuchillas (ver ilustración 1).
2. Coloque las cuchillas, (dentro del empaque de hule), dentro del anillo (ver ilustración 2).



3. Coloque las cuchillas y el anillo en el vaso de cristal (vea ilustración 3). Girelo en sentido contrario a las manecillas del reloj para asegurar firmemente la posición correcta.

4. Coloque el vaso de cristal en la base de la licuadora (ver ilustración 4). Asegúrese de que los bordes de goma bajo el anillo de ajuste estén bien alineados con la base de la Licuadora.



¡NOTA!

El vaso y las cuchillas también pueden ajustarse al colocarse en la base de la licuadora; girando la asa del vaso en sentido contrario de las manecillas del reloj (ver ilustración 5). Para aflojar el anillo de ajuste del vaso, (cuando este vacío), gire ligeramente el vaso en sentido contrario a las manecillas del reloj mientras sujeta la base del motor (ver ilustración 6).

MODO DE EMPELO cont

FUNCIONAMIENTO

1. Coloque la base de la licuadora en una superficie plana, seca y asegúrese de que el vaso este ensamblado correctamente y asentado en la base antes de que se utilice (referirse a la página 5).
2. Asegúrese de que el interruptor On/Off/PULSE [Encendido/Apagado/PULSO] está en la posición 0 en la licuadora (Mira la foto).



3. Añada comida o líquido en el vaso y asegure la tapadera en la posición correcta.
4. Conecte en un enchufe de 120 voltios.
5. Seleccione la velocidad girando el control a la velocidad deseada "1", "2" o "3" (bajo, mediano, alto respectivamente). (referirse a la ilustración 7 y a la velocidad requerida para cada receta).

6. Para empezar a licuar, cambie el interruptor On/Off/PULSE (Encendido/Apagado/PULSO) a "1" subiendo el interruptor hacia arriba.
7. Las velocidades "1", "2" y "3" son velocidades continuas y funcionarán hasta que el interruptor On/Off/PULSE (Encendido/Apagado/PULSO) cambie a la posición "0". Usted puede cambiar las velocidades mientras está utilizando la licuadora. La selección "PULSE" (PULSO) funcionará si el interruptor On/Off/PULSE (Encendido/Apagado/PULSO) se mantiene en la posición "PULSE" (PULSO).
8. Si la comida se adhiere en el vaso, cambie el interruptor On/Off/PULSE (Encendido/Apagado/PULSO) a "0", y entonces desconecte. Utilice una espátula de plástico para raspar la comida de las paredes del vaso y empuje hacia las cuchillas. Saque la espátula, cierre la tapa y continúe licuando.



NO PONGA NUNCA NADA QUE NO SEAN LÍQUIDOS O ALIMENTOS EN LA BATIDORA, MIENTRAS LA BATIDORA ESTÁ FUNCIONANDO.

MODO DE EMPELO cont

IMPORTANTE: PARA TRITURAR HIELO

Coloque una taza de hielo en cubos y $\frac{1}{4}$ de taza (60ml) de agua al vaso. Cierre la tapadera y seleccione la velocidad "3". Presione On/Off/PULSE (Encendido/Apagado/PULSO) y cambie a "PULSO" ("PULSE") por intervalos de tiempo pequeños hasta que el hielo tenga la textura de nieve. Esto tomará aproximadamente 15 segundos.

Al triturar hielo, ponga sus manos en la tapadera del vaso, ASEGURESE DE QUE LA VELOCIDAD SEA "3" PARA TRITURAR HIELO, YA QUE UNA VELOCIDAD MAS BAJA PUEDE CAUSAR DAÑOS AL MOTOR.

Al procesar líquidos, le recomendamos sujetar la tapadera con una mano, en caso de que la potencia del motor haga que el líquido se eleve sacando la tapadera (por favor referirse a la ilustración 8).

NUNCA USE O COLOQUE NADA QUE NO SEAN LIQUIDOS O ALIMENTOS EN LA LICUADORA, MIENTRAS ESTE FUNCIONANDO.



Si algún líquido o humedad aparecieran en la base del motor, limpie inmediatamente con toallas de papel.

SUGERENCIAS EN EL MODO DE EMPLEO

QUE DEBE HACER

- Use **"PULSE"** (PULSO) para los alimentos que solo requieren intervalos pequeños como las hierbas, nueces y vegetales pequeños.
- **La velocidad "1", Velocidad Baja** es la mejor para mezclas como mayonesas, aderezos y marinadas.
- **La velocidad "2", Velocidad Media** es la mejor para comidas que se tienen que combinar.
- **La velocidad "3" Velocidad Alta** es la mejor para pures, para desmenuzar, espesar y moler. "PULSE" (PULSO) es el mejor para triturar hielo y picar hierbas y nueces (en velocidad 3).
- Asegúrese que todas las partes estén completamente lavadas y secas antes de armarlas. El empaque se desintegra si no se mantiene.
- Asegúrese que su Batidora Clásica Maestra está correctamente armada antes de utilizarla (referirse a la página 43).
- Asegúrese de que la base del vaso de cristal está completamente limpia antes de colocarla en la base de la Batidora.
- Al triturar hielo, siempre asegúrese de que la batidora esté en la Velocidad "3", (Velocidad "1" y "2" no tiene suficiente potencia para triturar hielo) y use el botón "PULSE" (PULSO). Siempre agregue agua antes de triturar hielo, ve la página 45 para detalles.

- Asegúrese de que la batidora se encuentra en una superficie limpia y seca antes de utilizarla.
- Los líquidos deben vertirse en la batidora antes que los ingredientes sólidos, excepto cuando se especifica en las recetas.
- Todas las comidas deberán partirse en cubos aproximados de 1" a 1½" (2.5cm a 3.8cm) para obtener mejores resultados.
- Cuando sea necesario, use una espátula de plástico para raspar las paredes del vaso de comida, solamente cuando la licuadora esté apagada (OFF) y desconectada. Asegúrese de que las cuchillas ya no están rotando. No utilice utensilios de metal ya que estos podrían dañar las cuchillas o el vaso.
- Asegúrese de que la tapadera esté en el vaso antes de licuar. No utilice la batidora sin tapadera. Para agregar otros ingredientes mientras está licuando, agréuelos por la tapa que se encuentra en el centro de la tapadera
- Siempre desarme el vaso antes de limpiarlo, quite las cuchillas, el empaque y el anillo. Cuando la comida se queda atrapada entre el empaque y el vaso, se puede tirar.
- Antes de volver a usarla, lave y seque completamente todas las partes.

SUGERENCIAS EN EL MODO DE EMPLEO cont

QUE NO DEBE HACER

- No licue mezclas gruesas o espesas por más de 60 segundos sin apagar la licuadora sin y remover los ingredientes, luego siga licuando. Para tareas normales, como lo son, mayonesas o aderezos, no la utilice por más de 3 minutos cada vez.
- No introduzca al vaso de la licuadora ningún objeto que no sea comida, mientras esté licuando.
- No utilice el vaso para guardar comida.
- Nunca coloque las cuchillas ni el empaque de ajuste en la base de la licuadora sin el vaso.
- Cuando se está licuando el aire no circula, así que usted no podrá licuar claras de huevo, masas o puré de papas.
- Nunca quite el vaso cuando esté licuando. Siempre desconecte la licuadora antes de quitar el vaso.
- Sobrecargar la licuadora ocasionará desperfecto en el motor. Apague la licuadora (OFF) desconéctela, y saque parte de la mezcla antes de continuar.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. No sumerja la base del motor en agua u otro líquido.
2. Para limpiar el vaso, particularmente cuando se ha usado con variedad de comida, llene el vaso hasta la mitad con agua tibia y una pequeña porción de jabón. Licue brevemente. Apague la licuadora quite el vaso de la base del motor. Enjuague y seque completamente.
3. Limpiela completamente antes de guardarla. Quite las cuchillas del empaque. (Refierase a la página 5 para quitar el vaso de vidrio). Lave en agua tibia jabonosa. Asegúrese de que el empaque y las cuchillas se encuentren completamente secos antes de volver a ensamblarlos.
4. Limpie la base del motor con una toalla ligeramente húmeda. No la sumerja en agua.

CANTIDADES Y SUGERENCIAS PRÁCTICAS

Cuando este licuando especias grandes como nuez, utilice "PULSE" (PULSO) y la velocidad "1" (baja) para quebrar en pedazos pequeños, entonces continúe licuando en velocidad "3" (alta).

Si en la parte superior de la base del motor aparece cualquier tipo de humedad o líquido, límpielo inmediatamente con toallas de papel.

No vierta más de 2 tazas (500ml) de ingredientes tibios en la Licuadora antes de que empiece a licuar. Después de que licue y las cuchillas estén girando lentamente, agregue otra taza 1½ (375ml) de ingredientes por la apertura en la tapadera, si así lo desea, vuelva a poner la tapa en su lugar.

Las mezclas como patés, se licuan mejor si la licuadora esta de ¼ a ½ de su capacidad.

Cuando utilice varios ingredientes, vierta el líquido primero en el vaso de cristal.

Cuando licue mezclas espesas o secas, vierta el líquido primero en el vaso de cristal.

Cuando licue mezclas espesas o secas, será necesario apagar la licuadora y raspar las paredes del vaso una o dos veces durante el proceso.

Su licuadora no está diseñada para moler carne o extraer jugo de las frutas y vegetales.

GUÍA DE SUGERENCIAS

Migajas de Pan:

Saque todo el migajón del pan y partalo en pedazos. Licue bastantes piezas cada vez hasta cubrir las cuchillas. Hasta 5 rebanas cada vez pueden desmenuzarse. El pan duro dará mejores resultados.

Migajas de Galletas Saladas:

Quiebre las galletas en pedazos. Licue suficientes pedazos cada vez, hasta cubrir las cuchillas.

Nueces Molidas:

Licue ¾ de taza de nueces cada vez. Use la selección de "PULSE" (PULSO) esto dará uniformidad.

Bebidas:

La Licuadora hace bebidas fabulosas. Llene el vaso hasta ¾, recuerde dejar espacio para la espuma que produce la bebida.

Café molido:

Los granos de café se pueden moler finamente para una cafetera o colar para una infusión, Pero no para máquina de café expresso. Licua ½ taza (40grms) de granos cada vez.

Hielo:

Para triturar hielo, vierta 1 taza (125grms) de cubos de hielo con ¼ de taza (60ml) de agua dentro del vaso de cristal, seleccione la velocidad 3 el proceso tomará aproximadamente 15 segundos usando la velocidad de "PULSE" (PULSO). Hasta 24 cubos de hielo se puede triturar cada vez.

Sopas, Salsa y Purés:

La cantidad más eficiente que puede licuarse dependerá de la comida a usarse en la receta. Sin embargo, generalmente,

cuanto más líquido use, podrá licuar más. Para mezclas secas, como vegetales cocidos sin líquido, empiece con suficiente vegetales que cubran las cuchillas y raspando las paredes regularmente.

Crema Batida:

Vierta una taza 1½ (375ml) de crema con azúcar y vainilla en el vaso. Licue hasta que este espesa.

Mayonesa:

Vierta yemas de huevo, mostaza y vinagre en el vaso. Use la velocidad "1" bajo (low), licue hasta 5 segundos. Mientras la Licuadora está funcionando, vierta aceite lentamente, a través de la abertura que se encontrará en la tapa de en medio (ver página 4). Licue hasta que la mezcla espese.

Masas:

Vierta los ingredientes líquidos y luego los ingredientes secos en el vaso de cristal. Use la velocidad "1"- "2" (dependiendo de la consistencia) licue hasta que los ingredientes secos estén consistentes.

Puré de Vegetales:

Vierta vegetales cocidos tibios en pedazos, hasta 1 kilo (2 libras) cada vez con una taza (250ml) de agua en el vaso de la licuadora. Use la velocidad "3" Alta (high), licue hasta que este líquido.

USOS SUGERIDOS

ACCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TIPO DE COMIDA SUGERIDA	PREPARACIÓN Y PROCEDIMIENTO
Mezclar Líquidos	3 30 Alta	segundos a 1 minuto	Malteadas, Licuados	Vierta la leche en el vaso y el sabor deseado, hasta obtener la consistencia deseada licue hasta obtener la consistencia deseada
	2 Media	30 segundos	Crema	
Picar	"PULSE" Velocidad 3 Alta	30 segundos a 1 minuto	Mnueces, Lenteja, Hierbas, Jengibre o Chile	Use solamente $\frac{3}{4}$ de taza cada vez, para asegurar i consistencia
Desmenuzar o Despedazar	3 Alta	30 segundos	Migajas de pan	Quiebre en pedazos en tamarios iguales y licue hasta que esten despedazados
	3 Alta	3 segundos a 1 minuto	Migajas de galletas	
Triturar	"PULSE" velocidad 3 Alta	25-35 segundos	Hielo	Use 1 taza de hielos en cubo y $\frac{1}{4}$ de taza (65 ml) de agua cada vez para obtener mejores resultados
Batir	1 Baja	2-3 minutos	Mayonesas, marinadas o aderezos	Vierte aceite en el vaso de cristal, a través de la abertura de la tapadera, con el motor encendido.
Moler	3 Alta	25-35 segundos	EspGcias y Café	Use $\frac{1}{2}$ taza cada vez para obtener una textura uniforme
Refiner	3 Alta	20-40 segundos	Azucar blanca, Azúcar Morena	Para darle una consistencia superfina, procese por 20 segundos y luego 40 segundos para darle la consistencia
Mezclar	1-2 Baja-Media	30-40 segundos	Masas	Mezclar hasta que este consistente
Purés	3 Alta	35 segundos a 1 minuto	Sopas, Salsas, Bebidas Postres y Comidas de Bebé	Procese bien hasta que no quede sólidos visibles y la mezcla este suave

RECETAS – APERITIVOS

TIMBAL DE SPINACAS CON SALSA DE PERAS

1 libra (500grms) de hojas de espinacas, cortadas en pedacitos
3 huevos
 $\frac{1}{2}$ taza de nuez moscada
Pimienta negra recién molida (al gusto)

SALSA DE PERA

- 2 peras maduras, sin cascara, sin semillas y en pedazos
- 2 cucharaditas (12ml) de salsa de chile
1. Hierva las espinacas hasta que estén tiernitas. Enjuaguelas dejando correr en agua helada, después exprima para quitar el exceso de agua.
2. Vierta las espinacas, huevos nuez y pimienta en el vaso de la licuadora, usando la velocidad 2, y licue hasta obtener una consistencia suave.
3. Vierta la mezcla en 4 moldes individuales de suflé de $\frac{1}{2}$ taza (125ml de capacidad).
4. Cubralos con papel aluminio y ponga en refractario.
5. Llene con agua hirviendo hasta la mitad del refractario.
6. Horné a 180 grados (350 F) de 40 a 45 minutos o hasta que la mezcla esté firme. Saqué de los moldes el agua.
7. Para hace la salsa, vierta las peras, crema, salsa de chile y la nuez en el vaso de la licuadora, usando la velocidad 1, hasta que esté suave. Vierta la mezcla en un pequeño sartén y caliente a fuego lento de 3 a 4 minutos, o hasta que la salsa este tibia.

Sirva con Timbales.

NACHOS

155 onzas (155grms) de tostadas
2 tomates, sin cascara y finamente picados
 $\frac{1}{2}$ taza (60grms) de queso Cheddar rallado
 $\frac{1}{2}$ taza (60grms) de queso Romano rallado

SALSA DE AGUACATE

- 1 aguacate grande, sin hueso y sin cascara y en pedacitos
 - 2 cucharaditas (10ml) de jugo de limón
 - 2 cebollas verdes, picadas
 - 2 cucharaditas (10ml) de ajo picado
 - 1 cucharadita (5ml) de salsa
 1. Coloque las tostadas, el tomate y el queso en un refractario, espolvoré con una capa de queso. Horne a 200 grados (400 F) de 10 a 15 minutos, o hasta que el queso se derrita o esté dorado.
 2. Para hacer la salsa de aguacate, vierta el aguacate, el jugo de limón, la cebolla verde, el ajo y la salsa de chile en el vaso de la licuadora, use la velocidad 2, licue hasta que la mezcla esté suave.
- Sirva esparciendo la salsa en las tostadas.

RECETAS – APERITIVOS cont

PALITOS DE QUESO CON PESTO

12 rebanadas de pan blanco, sin las orillas
2 cucharaditas de mostaza
4 cucharadas (¼ de taza; 60grms) queso fresco Parmesano rallado
½ taza (60grms) de queso Cheddar rallado
1 cucharada de cilantro fresco finamente picado
pimienta (cayana) al gusto
1 huevo ligeramente batido
Aceite vegetal para freír

PESTO

1 taza (60g) de hojas frescas de albahaca
2 dientes de ajo, picados
2 onzas (60grms o ¾ de taza) de piñones
½ taza (125ml) de aceite de oliva
2 onzas (o ¼ de taza; 60grms) de queso fresco Parmesano rallado

1. Aplaste cada rebanada de pan con un rodillo para afinarla lo más posible. Agregue la mostaza, el queso Parmesano, el queso cheddar, el cilantro y pimienta al gusto en un recipiente.
 2. Unte la mezcla a la mitad de cada rebanada y la otra mitad con huevo.
 3. Enrolle las rebanadas usando el huevo para sellar cada rollo. Acomode los rollos lado a lado en una charola. Cubra la charola y refrigere hasta que vaya a cocinar.
 4. Caliente el aceite en un sartén y cocine los rollos de queso, de pocos a la vez hasta que estén dorados. Escorra en una toalla de papel.
 5. Para hacer el Pesto, vierta las hojas de albahaca, el ajo y los piñones en la licuadora, use la velocidad 2, licue hasta que esté finamente picado.
 6. Con el motor encendido, añada el aceite y licue hasta que la mezcla esté suave.
 7. Agregue el queso y mezcle.
- Sirva con los Palitos de Queso.

RECETAS – APERITIVOS cont

ROLLITOS DE CAMARÓN

6 rebanadas de pan blanco, sin las orillas
8 onzas (250grms) de camarones sin cascara
1 cuchara (15ml) de salsa soya
2 cucharaditas de royal
2 cucharaditas (10ml) cebollitas partidas
1 cucharadita de jengibre fresco picado
1 huevo, ligeramente batido
1 taza (130grms) de semillas de ajonjolí
aceite para cocinar

1. Corte las rebanadas de pan en 4 ó 10 centímetros de largo. Apartelos a un lado.
2. Vierta el camarón, salsa soya, royal, cebollitas y el jengibre en la licuadora, usando la velocidad 2, hasta que la mezcla esté suave.
3. Cubra el pan con la mezcla. Unte con huevo y espolvore con el ajonjolí.
4. Caliente el aceite en un sartén y fría los rollitos hasta que estén doraditos.
5. Retire con un cuchara de cocina, y escorra en servilletas de papel.

DIP DE RICOTTA Y ACEITUNAS

1 ramo de cilantro fresco, corte los tallos
7 onzas (200grms) de queso ricotta
5 onzas (150grms) de mantequilla (blanda)
½ taza (125grms) de crema
2 cucharaditas (10ml) de jugo de limón
½ de taza & 75grms) de queso fresco Parmesano rallado
1 cucharada de alcaparras (sin agua)
¼ de taza (30grms) de aceitunas negras (picadas)
½ taza (60grms) de piñones tostados

1. Vierta el cilantro, el queso ricotta, la mantequilla, la crema, el jugo de limón, el queso, alcaparras, y aceitunas en la licuadora, usando la velocidad 3, hasta que la mezcla esté suave.
2. En un recipiente vierta la mezcla, y decore con los piñones. Refrigere hasta que lo sirva.

Sirva como dip con vegetales crudos.

SOPAS CALDOSAS

SOPA PICANTE DE TOMATE Y LENTEJAS

- 1 cucharada (15ml) de aceite vegetal
 - 1 cebolla grande Española (picada)
 - 2 dientes de ajo, machacados
 - ¾ taza (175grms) de lentejas rojas
 - 14.5 onzas (2 tomates-425grms) de tomate en lata estilo Mexicano
 - 8 tazas (2 litros) de caldo de pollo
 - 3 cucharadas de perejil fresco picado
 - 1 cucharadita de cúrcuma
 - 1 cucharadita de comino
 - ½ cucharadita de pimienta de cayena
 - 1 cucharadita de pimienta molida fresca
 - 1. Caliente el aceite en un sartén grande, agregue la cebolla y el ajo, a fuego medio hasta que la cebolla esté blanda.
 - 2. Agregue las lentejas, tomates, caldo, perejil, cúrcuma, comino y la pimienta. Deje hervir, luego a fuego lento sin tapar el sartén deje hervir nuevamente por 1½ horas o hasta que las lentejas estén blanditas.
 - 3. Vierta la mezcla por porciones en la licuadora, en velocidad 3, hasta que este suave.
- Sirva inmediatamente.

SOPA DULCE DE TOMATE CON PIMIENTA

- 1 cucharada (15ml) de aceite
 - 2 dientes de ajo machacados
 - 2 rebanadas de puerro
 - 41.5 onzas (2 de 410grms) de tomates en lata machacados
 - 2 cucharaditas (10ml) de consomé de pollo
 - 1 cucharada (15ml) de pasta de tomate
 - 2 cucharaditas de azúcar morena
 - 1 hoja de laurel
 - ¼ cucharadita de tomillo seco
 - 1 cucharadita de menta fresca picada
 - 1 cucharadita (5ml) de cilantro fresco picado
 - ¼ cucharadita (1ml) de clavos molidos
 - una pizca de pimienta de cayena
 - 2 cucharadas (30ml) de perejil fresco picado
 - 1. Caliente el aceite en un sartén, agregue el ajo y el puerro, cocine a fuego medio de 2 a 3 minutos o hasta que el puerro esté suave.
 - 2. Mezcle los tomates, el consomé, la pasta de tomate, el azúcar morena, la hoja de laurel, el tomillo, el cilantro, los clavos y la pimienta.
 - 3. Vierta en un sartén con la mezcla del puerro, deje hervir a fuego lento sin tapar el sartén a que el líquido se puede reducir hasta un tercio.
 - 4. Vierta en porciones la mezcla a la Licuadora, en velocidad 3, hasta que la mezcla quede suave.
- Sirva la sopa en tazones, y espolvore con perejil.

ENSALADAS Y PLATOS PRINCIPALES

SOPA DE TOCINO Y MAÍZ DULCE

- 1 cucharada (15ml) de aceite
 - 1 cebolla picada
 - 4 dientes de ajo machacados
 - 2 cucharaditas de cilantro molido
 - 1 cucharadita de sazónador Cajún
 - 3 tazas (345grms) de maíz dulce congelado (descongele previamente)
 - 3 tazas (750ml) de caldo de pollo
 - 1 taza (250ml) de leche
 - ½ taza (125ml) de crema
 - 2 cucharadas de cebollitas partidas
 - 1. Caliente en un sartén grande el aceite, agregue la cebolla, el ajo, el cilantro y el sazónador Cajún. Cocine a fuego medio, hasta que la cebolla este blanda. Agregue el maíz, el caldo de pollo y la leche. Deje hervir, reduzca el fuego y deje cubierto por 30 minuto.
 - 2. Cocine el tocino en un sartén por separado hasta que esté crujiente, escurra en servilletas de papel.
 - 3. Vierta la mezcla en porciones a la Licuadora, en velocidad 3, hasta que esté suave.
 - 4. Vierta nuevamente la sopa al sartén, agregue la crema, el tocino y las cebollitas.
- Caliente y sirva inmediatamente.

ENSALADA DE LANGOSTA CON SALSA DE FRAMBUESA

- 2 colas de langosta, cocinadas y sin cascara
 - 4 tazas (200grms) de hojas de ensalada mixta
 - 1 taza (100grms) de chicharos
 - 1 naranja, sin cascara y en trocitos
 - 2 kiwis, sin cascara y en rodajas
 - SALSA DE FRAMBUESA**
 - ¾ de taza (125grms) de frambuesas congeladas (descongelar previamente)
 - 2 cucharadas (30ml) de vinagre de balsámico
 - 1 cucharadita de menta finamente picada
 - 1 cucharada de azúcar
 - 1. Corte la langosta en medallitos aproximadamente de 1 centímetro de grueso (¾).
 - 2. En una ensaladera agregue las hojas de ensalada mixta, los chicharos, la langosta y los trocitos de naranja y el kiwi, y deje enfriar al gusto.
 - 3. Para hacer la salsa, vierta las frambuesas en la licuadora, en velocidad 3 hasta que esté suave la mezcla.
- Sirva la ensalada con la salsa.

ENSALADAS Y PLATOS PRINCIPALES cont

ENSALADA DE VEGETALES FRESCOS CON ADEREZO DE CALABAZA

- 2 zanahorias, cortadas en tiras
- 1 chirivía (pastinaca) cortada en tiras
- 1 taza (125grms) de ejotes, cortados a lo largo
- 1 betabel cocido y cortado en tiras
- 1 manzana roja, picada
- 2 cucharaditas (10ml) de jugo de limón
- 1 cucharada de cilantro fresco picado

ADEREZO DE SEMILLAS DE CALABAZA

- 1 taza (100grms) de semillas tostadas de calabaza Mexicana (pepita)
- 1 cucharada (15ml) de jugo de limón
- 2 cucharadas (30ml) de vinagre de balsámico
- 1 diente de ajo machacado
- 1 cucharada (15ml) de mostaza Dijonnaise

1. Mezcle las zanahorias, chirivía, ejotes, betabel, manzana, jugo de limón y cilantro. Enfríe hasta que sirva.
2. Para hacer el aderezo, vierta la semillas de calabaza, jugo de limón, vinagre, ajo y mostaza en la Licuadora, en velocidad 3, licue hasta que la mezcla esté suave.

Sirvalo con la ensalda de vegetales.

CARNERO CON ENSALADA DE TRIGO (TABBOULEH) Y PAN PITA

- 1 libra (500grms) de carnero
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 1 taza (125grms) mijagas de pan duro
- 1 cebolla, finamente picada
- 2 cucharaditas de menta fresca picada
- ½ cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de comino molido
- 1 chile rojo pequeño, finamente picado
- 2 cucharaditas de cúrcuma
- ½ cucharadita de aderezo de ajonjolí (garam masala)
- 6 panes pita

ENSALADAS Y PLATOS PRINCIPALES cont

TABBOULEH (ENSALADA DE TRIGO)

- ¾ taza (10grms) de trigo bulgur
- 2 tazas de perejil picado
- 1 tomate sin semillas y picado
- 1 pimiento amarillo sin semillas y picado
- ¼ de taza (60ml) de aceite
- 2 cucharadas (30ml) de jugo de limón
- 2 dientes de ajo picados

1. Vierta en un recipiente el carnero molido, huevos, migajas de pan duro, cebolla, menta, canela, cilantro molido, comino, chile y aderezo de ajonjolí (garam masala).
2. Mezcle bien y forme pequeñas salchillas. Pongalos a la parrilla o cocinelos a la barbacoa hasta que estén bien cocidos.
3. Para hacer el Tabbouleh, vierta en un recipiente el trigo, cubralo con agua caliente, y dejelo reposar por 30 minutos.
4. Escorra y exprímalo.
5. Vierta el trigo, perejil, menta, tomate, morrón amarillo, aceite, jugo de limón y ajo en la licuadora, y pulse hasta que los ingredientes queden finamente picados.
6. Vacíe la mezcla en un recipiente, cubra y refrigerele.
7. Abra el pan de pita usando un cuchillo. Ponga una cuchara de Tabbouleh en cada pita, y la salchicha de carnero con yogurt.

Sirva inmediatamente.

ENSALADA DE HUEVO CON ADEREZO DE HIERBAS FRESCAS

- 1 ramo de hojas de arúgula, lavadas y cortadas
- 6 huevos cocidos, pelados y en cuartos
- 2 tomates italianos (romanos), en cuartos
- 1 aguacate, sin hueso y cortado en rodajas
- 12 aceitunas negras

ADEREZO DE HIERBAS FRESCAS

- 1 taza (225grms) de crema agria
 - 2 cucharadas de perejil picado
 - 1 cucharada de hojas frescas de albahaca picadas
 - 1 cucharada de cilantro picado
 - 2 cucharadas (30ml) de jugo de manzana
 - ¼ cucharadita de nuez moscada molida
 - Pimienta fresca molida al gusto
1. En una ensaladera vierta las hojas de arúgula, huevos, tomates, rodajas de aguacate y las aceitunas. Refrigere.
 2. Para hacer el aderezo, vierta la crema agria, perejil, albahaca, cilantro, jugo de manzana, nuez moscada y pimienta al gusto en la licuadora, en velocidad 2 hasta que la mezcla este suave.

Sirva la ensalada con el aderezo.

ENSALADAS Y PLATOS PRINCIPALES cont

CHULETAS DE CARNERO CON QUESO PARMESANO Y ROMERO

4 rebanadas de pan blanco, sin las orillas
¼ de taza (50grms) queso fresco

Parmesano rallado

2 cucharaditas de hojas de romero fresco

4 chuletas de pierna de carnero

harina

1 huevo, ligeramente batido

2 cucharadas (30ml) de aceite

1 cucharada (15ml) de jugo de limón

2 cucharadas de alcaparras (sin agua)

1. Parta las rebanadas de pan en pedazos, viértalos en la licuadora con el queso Parmesano y las hojas de romero. Pulse hasta que forme migajas de pan.
2. Vierta las migajas a un plato grande, empanize la carne (cubra con harina la carne, huevo y migajas).
3. Caliente el aceite en un sartén, fría la carne a fuego medio y quite el exceso con servilletas de papel. Ponga la carne aparte.
4. Limpie el sartén, caliente la mantequilla, vierta el jugo de limón y las alcaparras, cocine hasta que este caliente.

Sirva las chuletas de carnero con la salsa de limón.

BOCADOS DE PESCADO CON Y SALSAS DE LIMÓN Y HUEVO

1 libra (500grms) de filete de pescado blanco (bacalao o halibut) picado

¾ taza (100grms) de migajas de pan duro

2 dientes de ajo picados

½ cucharadita de cúrcuma

½ cucharada de páprika

1 cucharadita de comino molido

1 cucharada de cilantro fresco picado

1 cucharadita de jengibre fresco molido

1 huevo ligeramente batido

3 tazas (740ml) de caldo de pollo

SALSA DE HUEVO Y LIMÓN

1 huevo

1 yema de huevo

¼ taza (60ml) de jugo de limón

1. Vierta el pescado, cúrcuma, paprika, comino, cilantro y jengibre en la licuadora, en velocidad 2 hasta que la mezcla esté suave. Saque de la licuadora y forme pequeños albondigas. Aproximadamente de 2 a 5 centímetros de diámetro (1 a 2 pulgadas).
2. Vierta el caldo en un sartén grande, hierva. Reduzca el fuego, cocine las albondigas de pescado en grupos pequeños de 5 a 6 minutos hasta que estén bien cocidas.
3. Saque las del sartén con un cuchara de cocina.
4. Guarde ½ taza (125ml) de caldo caliente. Para hacer la salsa, bata el huevo completo y la yema en un pequeño recipiente hasta que esté espeso y cremoso. Incorpore gradualmente el jugo de limón y la ½ taza de caldo. Vierta la mezcla del huevo en un sartén, agregue las albondigas de pescado, caliente.

Sirva inmediatamente.

SALSAS

ADEREZO DE AGUACATE

1 cucharada (15ml) de jugo de limón

½ taza (100grms) de crema agria

3 cucharadas (45ml) de crema

2 gotas de salsa Tabasco

1 cucharadita (5ml) de miel

1 aguacate, sin hueso y cáscara

1 diente de ajo machacado

1. Vierta el jugo de limón, crema agria, crema, salsa Tabasco, miel, aguacate y ajo en la licuadora, Licue en velocidad 1 hasta que la mezcla esté suave. Es delicioso si lo usa como aderezo en la Ensalada de Papa.

SALSA PICANTE DE DURAZNO

14 onzas (40grms) de duraznos de lata en rebanadas

½ taza (125ml) de vino de jengibre

2 dientes de ajo picados

2 cucharaditas (10ml) de jengibre fresco rallado

1 chile rojo pequeño, picado

1 cucharada (15ml) de jugo de limón

2 cucharadas (30ml) de jerez dulce

2 cucharadas (30ml) de miel

2 cucharaditas (10ml) de salsa soya

1. Vierta los duraznos con el almíbar, el vino de jengibre, ajo, chile, jugo de limón, jerez, miel y la salsa soya en la licuadora, en velocidad 2 hasta que la mezcla esté suave.
2. Esta es una maravillosa salsa para servir con aves.

SALSA CREMOSA DE CALABACITAS

2 cucharadas (30ml) de aceite

3 calabacitas en rodajas

2 cebollas picadas

¾ de taza (175ml) de crema

pimienta negra fresca molida

4 cucharadas (100grms) de

mantequilla derretida

½ taza (100grms) de queso fresco

Parmesano rallado

niez moscada rallada

1. Caliente el aceite en un sartén y cocine las calabacitas con las cebollas de 4 a 5 minutos o hasta que estén tiernas. Deje las que enfrién.
 2. Vierta la mezcla a la licuadora, en velocidad 2, hasta que la mezcla esté suave.
 3. En el sartén, vierta la crema y sazón con pimienta al gusto.
 4. Cocine la salsa a fuego lento hasta que hierva.
- Sirva la salsa inmediatamente con pasta.

SALSAS cont

MAYONESA DE FRAMBUESA

- 6 yemas de huevo
 - 1 cucharadita (5ml) de mostaza Dijon
 - 1 cucharada (15ml) de jugo de limón
 - 1 cucharada (15ml) de vinagre de frambuesa
 - $\frac{3}{4}$ de taza (175ml) de aceite de semilla de uva
 - $\frac{3}{4}$ de taza (175ml) de aceite fresco de cacahuete
 - pimienta negra molida
 - 1 cucharada (15ml) de agua hirviendo
1. Mezcle las yemas del huevo, mostaza, jugo de limón y vinagre. Vierta la mezcla en la licuadora a la velocidad 1, hasta que la mezcla esté ligera y espumosa.
 2. Con la Licuadora encendida, vierta lentamente el aceite a través de la taza de medir invertida en la tapadera. Licue hasta que la mezcla espese. Sazone al gusto con pimienta y agregue agua.
 3. Guarde en un recipiente esterilizado y que cierre con rosca y refrigere hasta que lo vaya a usar.

Variaciones

Mayonesa de ajo:

Agregue 6 dientes picados a la mezcla de yema de huevo y remplace el jugo de limón con jugo de lima y vinagre de frambuesa con vinagre de estragón.

Mayonesa de hierbas:

Remplace el jugo de limón y el vinagre de Frambuesa con $\frac{1}{2}$ taza (25grms) de hierbas frescas mixtas machacadas (como albahaca, cebollitas, perejil, y tomillo) y 1 diente de ajo picado. Licue e incorpore a la mayonesa preparada.

COMIDAS PARA EL BEBÉ

PAPILLA DE MANZANA Y PERA

- $\frac{1}{2}$ taza (100grms) de manzana cocida
- $\frac{1}{2}$ taza (100grms) de pera cocida
- $\frac{1}{2}$ plátano sin cascara y machacado

1. Vierta la manzana, pera y plátano en la licuadora, en velocidad 1 hasta que la mezcla espese. Use inmediatamente.

PURÉ DE VEGETALES

- $\frac{1}{2}$ taza (115grms) de vegetales cocidos al vapor y picados
 - 4 cucharadas (60ml) de agua hirviendo
1. Vierta los vegetales y el agua en la licuadora, en velocidad 3, hasta que la mezcla esté suave. Puede necesitar más o menos agua dependiendo de lo espeso que desee la mezcla.

SOPA DE LENTEJAS Y VEGETALES

- 1 taza (225grms) de vegetales mixtos picados
 - 2 tazas (500ml) agua
 - 1 cucharada (15ml) de lentejas rojas
1. Vierta los vegetales, agua y lentejas en un sartén mediano. Hierva, y reduzca el fuego hasta que los vegetales y lentejas estén blandos.
 2. Deje enfriar.
 3. Vierta la mezcla en la Licuadora, en velocidad 2, hasta que esté suave la mezcla.
 4. Congele o refrigere las sobras.

ANTOJITOS

ESPINACAS CON QUESO

¾ de taza (175grms) de hojas de espinaca
al vapor

SALSA DE QUESO

1 cucharada (15grms) de mantequilla

2 cucharaditas de harina

½ taza (125ml) de leche

2 cucharadas (30ml) de queso cheddar (no muy picoso) rallado

1. Para hacer la salsa, derrita la mantequilla en un sartén pequeño. Agregue la harina por 1 minuto a fuego medio.
2. Saque del fuego y gradualmente mezcle con la leche hasta que esté suave. Vuelva a poner al fuego hasta que la salsa hierva y espese. Baje el fuego por 2 minutos y deje hervir. Agregue el queso. Deje enfriar. Vierta las espinacas y 3 cucharadas de la mezcla en la licuadora, en velocidad 1, hasta que esté suave.

LICUADO DE PLÁTANO

1 taza (250ml) de agua o fórmula

2 cucharadas (30ml) de yogurt natural

1 plátano pequeño maduro

1. Vierta la leche, yogurt y el plátano en la licuadora, en velocidad 1 hasta que la mezcla esté suave.

Sirva inmediatamente.

BOLITAS DE CARAMELO INFLADAS

1 cucharadita de levadura seca

½ cucharadita (2ml) de azúcar super fina

1½ tazas de harina

1 taza (250ml) de agua tibia

2 cucharadas (30ml) de mantequilla

aceite para freír

½ taza (150ml) de miel de maple

2 cucharadas (30ml) de agua

1. Agregue la levadura y el azúcar en un recipiente pequeño, con 2 cucharadas (30ml) de harina, combine con agua. Cubra y deje en un lugar tibio por 15 minutos o hasta que la mezcla esté esponjosa.
2. Vierta el agua en la harina restante y la levadura en la licuadora, en velocidad 2, hasta que la mezcla esté suave. Vierta la mezcla en un recipiente grande, cubra y dejelo reposar por 1 hora, o hasta que la mezcla duplique su tamaño.
3. Caliente el aceite en un sartén grande; cocine el equivalente a 2 cucharaditas (10ml) de la mezcla en el aceite caliente hasta que se inflen y doren. Escurra en una servilleta de papel.
4. Derrita la mantequilla en un sartén, mezcle con el la miel de maple en fuego lento de 3 a 4 minutos hasta que se mezclen bien. Agregue agua y caliente, hasta que se incorpore.

Vierta el caramelo sobre las bolitas y sirva inmediatamente.

ANTOJITOS cont

SALSA DE LIMA

SALSA

½ taza (125ml) de jugo de lima

1 taza (250ml) de agua mineral

2 cucharaditas (10ml) saborizante de lima

1½ tazas (175grms) de harina

1. Pata la salsa, vierta el jugo de lima, el agua mineral, saborizante de lima y la harina en la licuadora, en velocidad 2 hasta que la mezcla esté suave. Usela en mariscos o aves.

DELICIOSOS POSTRES

PUDINES YORKSHIRE

¼ taza (60ml) de agua
½ taza (75ml) de leche
1 huevo, ligeramente batido
¾ taza (90grms) de harina
pimienta negra fresca molida
1½ cucharadas (23ml) de concentrado de carne

1. Caliente el horno a 220 grados (425 F).
2. Vierta el agua, leche, huevo, harina y pimienta en la licuadora, en velocidad 1, hasta que la mezcla esté suave.
3. Vierta 1 cucharadita (5ml) de concentrado de carne en cada uno de los 6 moldes.
4. Vierta la mezcla en partes iguales en los moldes en el horno de 10 a 15 minutos, o hasta que estén esponjosos y dorados.

Sirvalos como acompañamiento con la carne rostizada (roast beef)

CREPAS CON SALSA DE FRAMBUESA

1¼ de taza (310ml) de leche
2 huevos
1 cucharada (15ml) de mantequilla derretida
1 taza de harina

SALSA DE FRAMBUESA

½ taza (250grms) de frambuesas frescas o congeladas
¼ de taza de azúcar para glasear
2 cucharadas (30ml) de Grand Marnier o licor de naranja
2 cucharadas (30ml) de agua

1. Vierta la leche, huevos, mantequilla y harina en la licuadora, en velocidad 2 hasta que la mezcla esté suave. Vierta ¼ de taza (60ml) de mezcla en un sartén anti-adherente a fuego medio hasta que se dore.
2. Voltee la mezcla por 30 segundos más. Ponga aparte y mantenga tibio. Repita la operación con toda la mezcla.
3. Para hacer la salsa, vierta las frambuesas, el azúcar el Grand Manier o licor de naranja y el agua en la licuadora, en velocidad 1 hasta que la mezcla quede suave. Vierta la salsa sobre las crepas y sirva.

DELICIOSOS POSTRES cont

CANASTA DE BAYAS (FRAMBUESAS, FRESAS Y MORAS CON CREMA DE ROSAS)

2 cucharaditas (10ml) de agua de rosas
2 claras de huevo
4 cucharadas (60ml) de mantequilla derretida
3 cucharadas (45ml) de azúcar super fina
3 cucharadas (45ml) de almendras molidas
3 cucharadas (45ml) de harina de bayas mezcladas:

fresas, frambuesas y moras.

¾ de taza (150ml) de crema batida
2-3 gotas de colorante para alimentos rosa
1 cucharadita (5ml) de agua de rosas

1. Caliente el horno 180 grados (350 F). Vierta el agua de rosas, Las claras de huevo, mantequilla, azúcar, almendras y harina en la licuadora, en velocidad 1, hasta que todos los ingredientes se incorporen. Marque dos círculos de 12 centímetros (4 pulgadas) en un refractario para hornear enharinado. Ponga 1 cucharada (20ml) de mezcla en cada círculo y extiéndala hasta llenar los círculos.
2. Hornee de 10 a 12 minutos. Remueva el refractario del horno. Levante los círculos.
3. Con una espátula y páselos a una base engrasada y plana para formar una canasta.
4. Deje enfriar. Repita el proceso hasta tener 6 canastas.
5. Llene las canastas con la fruta. Mezcle la crema batida, el colorante y el agua de rosas y sirva con las canastas.

FLAN DE PLÁTANO

3 huevos, separe la yema de las claras
½ taza de azúcar super fina
4 cucharadas (60ml) de crema de coco
3 plátanos pequeños, sin cascara y picados
1 cucharada (15ml) de jugo de lima
1 cucharadita de canela molida
1 cucharadita (15ml) de Marsala
1 cucharadita de polvo de gelatina disuelta en
3 cucharadas (45ml) de agua caliente y 1 taza (250ml) de crema batida fría

1. Bata las yemas del huevo y el azúcar en un recipiente hasta que espese y quede cremoso.
2. Vierta la crema de coco, los plátanos, jugo de lima, canela y Marsala en la batidora, en velocidad 2 hasta que la mezcla esté suave. Agregue la mezcla fría de la gelatina en la mezcla de huevo y luego la mezcla de coco.
3. Vierta la crema en un tazón y bata hasta que se formen picos suaves, Luego agregue a la mezcla de plátanos. Bata las claras de huevo hasta que se formen picos duros y luego incorpore a la mezcla de plátanos.

Sirvalo en cucharadas en ocho vasos para servir y refrigérelos hasta que queden firmes.

DELICIOSOS POSTRES cont

FLAN DE CHOCOLATE DE NARANJA Y CALABAZA

4 onzas (125) de galletas de chocolate dulces, sin cubierta de azúcar
3 cucharadas (60ml) de nueces
6 cucharadas (90grms) de mantequilla derretida

RELLENO

8 onzas de calabaza, sin cascara y cocida
2 cucharaditas (10ml) de cascara de naranja ralladas
 $\frac{3}{4}$ taza (175ml) de crema espesa
2 huevos, yemas y claras separadas
1 cucharadita (15ml) de especias de pay de manzana
 $\frac{1}{4}$ cucharadita (1ml) de nuez moscada molida
 $\frac{3}{8}$ taza (115grms) de azúcar morena
1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de polvo gelatina disuelta en 3 tazas (45ml) de agua caliente

1. Vierta las galletas en la licuadora, pulse hasta que estén Machacadas. Ponga las migajas de las galletas en un recipiente grande. Agregue las nueces a la batidora y pulse hasta que las nueces estén finamente picadas. Agreguelas a las migajas.
2. Agreguele la mantequilla derretida. Presione la mezcla a los lados del molde para pay de 20 centímetros. Refrigere hasta que tenga consistencia.

3. Para hacer el relleno: 1Vierta la calabaza, las cascara de naranja ralladas, 3 cucharadas (60ml) de crema, las yemas de huevo, especias, nuez y azúcar en la licuadora. Licue en velocidad 3, hasta que la mezcla esté suave.
 4. Vierta la mezcla en un sartén a fuego lento hasta que esté caliente, sin dejar hervir. Agregue la gelatina disuelta a la mezcla de Calabazas. Deje que se enfríe y refrigere hasta que se cuaje. Revise cada 15 minutos. Bata la crema sobrante y agregue llenando con las claras de huevo batidas. Ponga por cucharadas la base de las galletas y refrigeralas hasta que estén listas.
- Sirva con crema batida si así lo desea.

BEBIDAS CON ALCOHOL

CREMA DE CHABACANOS

- 28 onzas (800grms) de chabacanos en almíbar de lata
3 cucharaditas (15ml) de polvo de gelatina
1 taza (250ml) de crema espesa batida
1. Quite el almíbar a los chabacanos y guardelo para después. Vierta los chabacanos en la licuadora, licue hasta que estén suaves, en velocidad 1. Mida la mezcla para hacer 1 $\frac{1}{4}$ de taza (310ml).
 2. Guarde la mezcla restante. Espolvoree las 3 cucharadas de gelatina en el almíbar que guardo y disuélvalo en agua caliente. deje enfriar.
 3. Agregue la crema batida.
 4. sirva en 6 moldes la mezcla. Enfríe. volte los moldes y sirva con la mezcla que guardo y crema batida si así lo desea.

MARGARITA

- Para 2 margaritas
2 cucharadas (30ml) de tequila
2 cucharadas (30ml) de triple sec
1 taza (250ml) de jugo de lima
12 cubos de hielo
1. Vierta el tequila, triple sec, el jugo de lima, y los cubos de hielo en la licuadora en velocidad 3, hasta que los ingredientes se mezclen y el hielo quede triturado.

FLUFFY DUCK

- 2 cucharadas (30ml) de ron blanco
2 cucharadas (30ml) de advocaat
3 cucharadas (45ml) de jugo de naranja
2 cucharadas (30ml) de crema espesa
6 cubos de hielo
1. Vierta el ron, advocaat, jugo de naranja, la crema y los cubos de hielo en la licuadora.
 2. Licue en velocidad alta hasta que la mezcla esté lista y el hielo triturado.

FRESA SILVESTRE

- 2 cucharadas (30ml) de crema blanca de cacao
1 cucharada (15ml) de licor de fresa
3 cucharadas (15ml) Galliano
1 cucharada (15ml) de crema de coco
2 cucharadas (30ml) de jugo de naranja
1 cucharada (15ml) de crema batida
3 fresas, sin tallos y en rodajas
5 cubos de hielo
1. Vierta la crema de cacao, licor de fresa, Galliano, crema de coco, jugo de naranja, crema fresas, y los cubos de hielo en la licuadora.
 2. Licue en velocidad 3 hasta que se combine los ingredientes y el hielo esté triturado.

BEBIDAS CON ALCOHOL cont

SUEÑO DE MELÓN (MELON DREAM)

1 cucharada (20ml) de Triple Sec
2 cucharadas (30ml) de Galliano
2 cucharadas (30ml) de crema
2 cucharadas (30ml) de jugo de naranja
1 taza de melón en trozos
taza de cubos de hielo

1. Vierta el Triple Sec, Galliano, la crema, el jugo de naranja, el melón y los cubos de hielo en la licuadora. Licue a velocidad 3 hasta que la mezcla esté lista y el hielo triturado.

PIÑA COLADA

2 cucharadas (30ml) de ron blanco
2 cucharadas (30ml) de crema de coco
3 cucharadas (15ml) de azúcar
¾ de taza de jugo de piña sin azúcar
10 cubos de hielo

1. Vierta el ron, crema, azúcar jugo de piña y los cubos de hielo en la licuadora. Licue a velocidad 3 hasta que la mezcla esté lista y el hielo triturado.

DAIQUIRI DE FRESA

2 cucharadas (30ml) de ron blanco
2 cucharadas (30ml) de jugo de lima
2 cucharaditas (10ml) de azúcar
1 canasta (300grms) de fresas
5 a 6 cubos de hielo

1. Vierta el ron, jugo de lima, azúcar, fresas y los cubos de hielo en la licuadora. Licue en velocidad 3 hasta que la mezcla esté lista y el hielo triturado.

GRASSHOPPER

2 cucharadas (30ml) de crema de menta
2 cucharadas (30ml) de crema de cacao
1 taza (250ml) de crema espesa

1. Vierta la crema de menta, crema de cacao y la crema en la licuadora. Licue a velocidad 3 de 20 a 30 minutos.
2. Sirva en vasos de martini o champaña, adornados con una cereza.

ISLAND MARNIER

4 cubos de hielo
2 cucharadas (30ml) de Grand Marnier
1 cucharada (15ml) de ron oscuro
1 taza (250ml) de jugo de piña

1. Vierta los cubos de hielo, Grand Marnier, ron y jugo de piña en la licuadora. Licue a velocidad 3, hasta que la mezcla esté lista y el hielo triturado.

BEBIDAS CON ALCOHOL cont

COCKTAIL ALEXANDER

3 cucharadas (45ml) de ginebra
1½ cucharada (30ml) de crema de cacao
2 cucharadas (30ml) de crema
2 a 3 cubos de hielo
nuez moscada

1. Vierta la ginebra, crema de cacao, crema y los cubos de hielo en la licuadora.
2. Licue a velocidad 3 de 20 a 30 minutos.
3. Sirva en vasos de martini o champaña.
4. Espolvoree con nuez y sirva.

BLOODY MARY CONGELADO

1 taza (250ml) de jugo de tomate
¼ taza (60ml) de vodka
½ taza (125ml) de jugo de limón
sal y pimienta
¼ cucharadita (1ml) de salsa Tabasco
¼ cucharadita (1ml) de sals Worcestershire
5 a 6 cubos de hielo
hojas de apio

1. Vierta el jugo de tomate, vodka, jugo de limón, sal y pimienta al gusto, salsa Tabasco, salsa Worcestershire y cubos de hielo en la licuadora.
2. Licue en velocidad 3 hasta que la mezcla esté lista y el hielo triturado. Sirva y decore con hojas de apio.

COCKTAIL VERMOUTH

1 cucharada (15ml) de ginebra
1 cucharada (15ml) de vermouth dulce
2 cucharadas (30ml) de Grand Marnier
2 cucharadas (30ml) de vermouth seco
2 cucharaditas (10ml) de Angostura
3 a 4 cubos de hielos

1. Vierta la ginebra, vermouth dulce, Grand Marnier, vermouth seco, Angostura y los cubos de hielo en la licuadora. Licue en velocidad 3, hasta que la mezcla esté lista y el hielo triturado.

BEBIDAS SIN ALCOHOL

COCKTAIL DE FRUTAS

- 1 taza (250ml) de jugo de piña
 - 1 plátano sin cascara y picado
 - 1 naranja sin cascara y semillas en cuartos
 - 3 a 4 cubos de hielo
 - 1 taza (250ml) de agua mineral
 - 2 cucharadas (30ml) de pulpa de fruta (fruit passion)
1. Vierta el jugo de piña, plátano, y naranja en la licuadora.
 2. Licue en velocidad 3, hasta mezclar los ingredientes.
 3. Agregue los cubos de hielo y el agua mineral licue por 10 segundos más.

Sirva con la pulpa de fruta.

RASPADO DE ARÁNDANOS

- 1 taza (175grms) de toronja sin cascara y picada
 - ½ taza (125ml) de jugo de naranja
 - ½ taza (125ml) de jugo de arándano
 - 1 cucharada de azúcar super fina
 - 1 taza (250ml) de cerveza de jengibre
 - 6 a 8 cubos de hielo
1. Vierta la toronja, jugo de naranja, jugo de arándanos, azúcar, cerveza de jengibre y cubos de hielo en la licuadora.
 2. Licue en velocidad 3, hasta que la mezcla esté lista y el hielo triturado.

REFRESCANTE CREMA DE PIÑA Y COCO

- 2 tazas (500ml) de jugo de piña
 - ½ taza (125ml) de crema de coco
 - 6 cubos de hielo
1. Vierta el jugo de piña, crema de coco y los cubos de hielo en la licuadora. Licue en velocidad 3, hasta que la mezcla esté lista y los hielos triturados.

RASPADO DE LIMA

- ½ taza (125ml) de jugo de lima
 - ½ taza (80grms) de azúcar
 - 2 tazas (500ml) de agua mineral
 - 2 tazas (500ml) soda de agua
 - 6 a 8 cubos de hielo
 - 1 lima en rodajas finas
1. Vierta el jugo de lima, azúcar, agua mineral, soda de agua y cubos de hielo en la licuadora. Licue en velocidad 3, hasta que la mezcla esté lista y los hielos triturados. Sirva y decore con las rodajas de lima.

DELICIA DE PLÁTANO

- 2 tazas (500ml) de leche
 - 2 plátanos sin cascara y picados
 - ½ taza (60ml) de crema espesa
 - 1 cucharada de azúcar
 - 1 cucharadita (10ml) de jugo de limón
 - 1 yema de huevo
 - 4 a 6 cubos de hielo
 - nuez moscabada
1. Vierta la leche, plátanos, crema, azúcar, jugo de limón, yema de huevo y cubos de hielo en la licuadora. Licue en velocidad 3, hasta que la mezcla esté lista y los hielos triturados.
- Sirva espolvoreando la nuez.

MALTEADA DE MANGO

- 2 mangos, sin cascara y en rebanadas
 - 1½ tazas (325grms) de yogurt natural
 - 1 taza (250ml) de jugo de naranja
1. Vierta el mango, yogurt y jugo de naranja en la licuadora. Licue en velocidad 3 hasta que la mezcla esté suave.
- Sirva inmediatamente.

BEBIDAS SIN ALCOHOL cont

LICUADO DE NARANJA

- 1 taza (250ml) de concentrado de jugo de naranja
 - ½ taza (125ml) de leche de yogurt
 - 2 cucharadas de azúcar
 - ¼ cucharadita (1ml) extracto de vainilla
 - 6 cubos de hielo
1. Vierta el jugo de naranja, leche, azúcar, extracto de vainilla y los cubos de hielo en la licuadora. Hasta que la mezcla esté lista y los cubos triturados.

MALTEADA DE PLÁTANO

- 2 plátanos sin cascara y picado
 - 1 taza (225grms) de yogurt natural
 - 1 taza (250ml) de leche
 - ½ taza (115grms) de miel
1. Vierta los plátanos, yogurt, leche, y miel en la licuadora.
 2. Licue en velocidad 3 hasta que la mezcla esté lista.
- Sirva inmediatamente.

LICUADO DE PEPINO

- 1½ taza (375ml) de leche
 - 1½ taza (325grms) de yogurt natural
 - 1 pepino mediano, sin cascara y picado
 - 2 chalotes no muy picados
 - 6 hojas de menta
 - 6 cubos de hielo
1. Vierta la leche, yogurt, pepino, chalotes, sal, menta y cubos de hielo en la licuadora.
 2. Licue en velocidad 3 hasta que la mezcla esté lista.
- Sirva inmediatamente

LICUADO DE CACAHUATE

- 2 tazas (500ml) de leche
 - 2 bolas grandes de nieve de vainilla
 - 2 cucharadas (40grms) de crema de cacahuete
 - 1 cucharada de proteína
1. Vierta la leche, nieve, crema de cacahuete y proteína en la licuadora. Licue en velocidad 3 hasta que esté lista la mezcla.
- Sirva inmediatamente.

MALTEADA ENERGÉTICA

- 2 cucharadas (30ml) de polvo de cocoa
 - 1 cucharadita (5ml) de café instantáneo
 - 2 cucharadas (30ml) de agua hirviendo
 - 2 cucharadas (30ml) de azúcar
 - 1 cucharadita (5ml) de germen de trigo
 - 2 tazas (500ml) de leche fría
1. Disuelva la cocoa y el café en el agua hirviendo.
 2. Combine el azúcar, el germen de trigo y la leche.
 3. Vierta todo en la licuadora. Licue en velocidad 3, hasta que la mezcla esté espumosa y suave.
- Sirva inmediatamente.