



# Smeg & Foodies

# Smeg & Food

El amor por la cocina esta presente en nuestra marca desde sus inicios, de la misma forma que lo hacen el diseño y la calidad. Desde 1956 Smeg acompaña en el día a día a cientos de miles de personas amantes de la cocina en sus preparaciones gastronómicas. Entre éstos cientos de miles se encuentran también algunos renombrados chefs.

De entre todos ellos, hemos realizado esta selección de recetas para que Ud. disfrute al máximo con su preparación y su degustación.



*Entrantes*

# Flan de Queso Pecorino con Beicon Crujiente



**Tiempo de preparación:** 40 minutos

**Receta para:** 12 personas

## *F* INGREDIENTES

Ingredientes principales: queso pecorino, beicon

*Para el flan:*

- 1L de leche
- 120g de harina
- 20g de mantequilla
- 240g de queso pecorino rallado
- 3 huevos
- pan rallado

*Para emplatar:*

- Ensalada mixta
- 150g de beicon
- aceite de oliva virgen extra
- sal



*F*undir la mantequilla en una cazuela, añadir la harina y dejar tostar un minuto a fuego medio. Una vez tostado añadir la leche.

Calentar junto al queso pecorino hasta que se deshaga completamente. Añadir la sal al gusto, calentar un poco más y añadir los huevos. Pintar toda la superficie de la flanera con mantequilla para evitar que se pegue, cubrir con una fina capa de pan rallado por las paredes y añadir la mezcla con el queso pecorino.

Cocinar al **horno Smeg SFP140E** durante 20 minutos a 180°C y dejar enfriar. Freír el beicon en una paella hasta conseguir una textura crujiente

y, con la ayuda de papel de cocina, dejar reposar en un plato para retirar los excesos de aceite.

Servir los flanes con la ensalada y el beicon.

# Ensalada Caprese a la Confitura de Tomate



**Tiempo de preparación:** 5 minutos

**Receta para:** 1 persona

## *I*NGREDIENTES

*Ingredientes principales:* tomates

- Tomates para ensalada
- Mozzarella
- Albahaca y orégano
- Sal

Cortar los tomates en rodajas y rellenar con mozzarella fresca, hojas de albahaca y un poco de confitura de tomate rojo. Salpimentar al gusto y servir.





S M E G

# Tarta al horno, de patatas y especias



**Tiempo de preparación:** 80 minutos

**Receta para:** 8 personas

## INGREDIENTES

*Ingredientes principales:* patatas, queso parmesano

- 8 huevos
- 300g de patatas
- 100g de jamón dulce
- 80g de queso parmesano rallado
- 8 cortes de queso scamorza
- 2 cucharas de mezcla de hierbas (tomillo, perejil, albahaca i cebollino)
- sal y pimienta
- aceite de oliva virgen extra
- pan rallado



*P*elar las patatas y cortarlas en trozos pequeños, hervirlas hasta que estén ligeramente blandas. Cortar el jamón a dados. Marcar las patatas fríéndolas en un poco de aceite de oliva y sazonar y salpimentar al gusto, en su encimera **Smeg a gas P1752X** o **inducción SIM562B**

En un bol aparte, mezclar los huevos, el queso parmesano y un sazonado con sal y pimienta. Batir enérgicamente antes de añadir las patatas, el jamón y el resto de la mezcla de hierbas.

Engrasar con mantequilla los moldes y rebozar con pan rallado en sus laterales con una fina capa. Rellanos con la mezcla preparada de

huevo y hornear durante 20-25 minutos a 180°C.

Una vez finalizado, dejar enfriar antes de servir. Smeg recomienda recubrir las tortas con trozos de queso scamorza, hornear en función grill durante unos minutos más y servir. Un toque maestro de nuestros mejores cocineros.

*Happy Hour*

# Fingers de pescado picantes con mango y lima



**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Receta para:** 4/5 personas

## INGREDIENTES

**Ingredientes principales:** huevos, lima, lenguado, curri en polvo, cilantro, mango

**Para el flan:**

- 4 filetes de lenguado sin piel, aproximadamente de 85g cada uno
- 50g de harina
- 2 huevos grandes
- 200g de migas de pan panko
- 4 cucharaditas de curri en polvo
- media cucharada de sal marina
- aceite en espray

**Para la salsa de mango y lima:**

- 100g de crème fraîche
- 4 cucharaditas de mayonesa
- 2 cucharaditas de chutney de mango
- zumo y ralladura de 1 lima
- 30g de cilantro fresco
- sal



Precalentar el **horno Smeg SFP140E** en la función Circulador a 200°C. Cortar el pescado en rectángulos, deben salir aproximadamente 12 piezas. Verter la harina en un bol con sal y pimienta.

Batir los huevos en un bol mediano. Dejar preparadas las migas de pan panko y el curri en un bol más grande.

Usando solamente una mano, para mantener la otra limpia, enharinar las piezas de lenguado, pasarlas por el huevo y finalmente por las migas de

pan. Ir dejando el pescado en una bandeja de horno, rociar el aceite por encima de los fingers y sazonar nuevamente con sal y pimienta al gusto. Cocinar al horno durante 8-10 minutos hasta que estén dorados. Preparar la salsa de mango y lima mezclando todos sus ingredientes en un amasador como el amasador **Smeg SMF01**.

**Truco del chef:** servir con un auténtico pan Cibatta Italiano para el aperitivo perfecto.

# Foccacia de queso



**Tiempo de preparación:** 70 minutos

**Receta para:** 4/5 personas

## INGREDIENTES

### Ingredientes de masa:

- 100 g de harina
- 50 g de levadura de cerveza
- 60 g de agua

Disolver la levadura con el agua y amasar con la harina formando una pelota. Marcar una cruz con un cuchillo y dejar reposar durante 50/60 minutos cubierta con film.

### Relleno:

- 500 g de harina
- 150 g de queso rallado (grana y pecorino)
- 100 g de queso a dados (pecorino y asiago)
- 4 huevos enteros
- 1 dl de agua • 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 15 g de sal



Sobre una madera tamizar la harina y realizar un volcán. Poner los huevos, la sal, el aceite y el agua en el centro y mezclar. Trabajar la masa durante algunos minutos, e ir incorporando más harina poco a poco para conseguir una masa uniforme, **en el robot de cocina SMEG SMF01.**

Dejar fermentar en un lugar a temperatura ambiente hasta que duplique su volumen (1 hora aprox.). Extender la masa de 5cm de espesor y dejar fermentar nuevamente.

Pintar la superficie con aceite de oliva, espolvorear con el queso y hornear durante 40/50 minutos a 180°C, **en el horno Smeg SF130BE.** Smeg te recomienda servir la foccacia acompañada de embutidos caseros para acompañar un plato principal en cualquier comida del día.

# Pizza individual



**Tiempo de preparación:** 15 minutos + 10 minutos para la masa

**Receta para:** 1 persona

## *I*NGREDIENTES

*Ingredientes principales:* harina

- 900 g de harina
- 500 g de agua
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 30 g de sal
- 5 g de levadura



Sobre una base firme formar un volcán con la harina, echar la sal en su borde externo y verter el agua y la levadura en el centro. Amasar enérgicamente hasta conseguir una masa homogénea. Formar una bola y dejar reposar en un recipiente cerrado durante 1h y 30 minutos, esto dejara fermentar lentamente las levaduras que hemos añadido (es posible amasar con el **Robot de cocina Smeg SMF01**).

Dejar la masa en el **frigorífico FAB32 de Smeg** durante una noche entera o 8 horas como mínimo.

Pasado el proceso de fermentación, podemos retirar la masa del frigorífico, dividirla en 7 piezas de aproximadamente 220 gr. y colocarlas en una

bandeja (es importante separar bien las porciones ya que prácticamente duplicarán su volumen).

Una vez pasado este tiempo, extendemos la masa, la pinchamos con un tenedor y la condimentamos con los ingredientes al gusto. Para conseguir la típica pizza italiana agregar salsa de tomate triturado, queso mozzarella y unas hojas de albahaca. Hornear a 250° directamente sobre la piedra para pizza de los **hornos Smeg SF106PZ** durante unos minutos o hasta que la pizza este crujiente.

# Sandwich de beicon y albahaca



¡Hoy una tostada de beicon y albahaca! Un snack sencillo y rápido que no te llevara mucho tiempo.

El crujiente del pan tostado y el beicon junto con la suavidad de los pimientos y el yogur hacen de este un entrante muy sabroso.

## *I*NGREDIENTES

*Ingredientes principales:* harina

- 4 rebanadas de pan tostado
- 1 ramita de albahaca
- 4 piezas de beicon
- 1 lata de tomate o pimiento en conserva
- 3 cucharadas de yogur blanco

## *P*reparación:

1.- Calentar la sartén sin añadir aceite o mantequilla y añadir las piezas de beicon. Para su comodidad, cortar el beicon en pequeños trozos.

2.- En el lugar del beicon también podemos usar salsichón o chorizo, friéndolos a la sartén hasta que estén dorados, en una **encimera Smeg**

**a gas SER60SGH3**, o **inducción SI5633B**

3.- Tostar el pan a nivel alto.

4.- Mientras el pan se tuesta, cortar las hojas de albahaca en trozos

grandes.

5.- Untar abundantemente la rebanada de pan con yogur blanco.

6.- Encima del yogur el beicon y los pimientos.

7.- Terminar con la albahaca picada a trozos grandes encima y usar la otra rebanada para la cubierta del sándwich.

# Tostada con salmón y ricotta



¿Estás buscando inspiración para un snack ligero y delicioso?  
¡Gracias a la tostadora Smeg 50's Style será facilísimo!  
Te proponemos una tostada con salmón y ricota, que combina la acidez y delicadeza del queso ricotta italiano con los aromas del pescado y las hierbas frescas. Una combinación óptima para un resultado perfecto

## INGREDIENTES

*Ingredientes principales:* harina

- Pan para tostar
- 2-4 rebanadas
- Queso Ricotta – 50-80 g
- Salmón – 4-8 piezas
- Hierbas aromáticas
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva



## Preparación:

1. Tostar, **en una tostadora Smeg TSF02**, el pan a nivel 4 o 5 para conseguir un pan crujiente pero no demasiado tostado.
2. Mientras el pan se está tostando, picar las hierbas frescas que hayamos escogido. En este caso hemos escogido cebollino, pero otras opciones interesantes son perejil o albahaca.
3. Cortar las rebanadas de pan en triángulos.
4. Extender una generosa capa de queso Ricotta

5. Colocar un corte de salmón encima del queso. Te recomendamos girarlo sobre si mismo para darle un toque de estilo.
  6. Sazonar con las hierbas aromáticas, sal y pimienta al gusto.
- ¡Buen provecho!

*Pasta*

# Cappelletti tradicionales



**Tiempo de preparación:** 60 minutos

**Receta para:** 6 personas

## *I*NGREDIENTES

*Ingredientes principales:* carne, harina

*Ingredientes para la pasta:*

- 600 g de harina • 6 huevos • 1 cucharada de aceite
- 1 pizca de sal

*Ingredientes para el relleno:*

- 100 g de mantequilla • 2 salchichas • 60 g de jamón curado • 50 g de pechuga de pollo • 200 g de carne de cordero picada • 180 g de pan rallado • 180 g de queso Parmesano Reggiano • sal, pimienta y nuez moscada • una pizca de clavo • 1 cebolla mediana picada • 1 rama de canela



## *P*ara el relleno:

Freír la cebolla picada en mantequilla hasta que se dore, en una **encimera Smeg de gas SE70SGH5**, o **en una inducción SEI563B**. Añadir el jamón curado, el pollo, la carne de cordero y las dos salchichas cortadas en rodajas. Mezclar y dejar dorar a la sartén.

Una vez dorado, añadir el clavo, la canela, sal y pimienta. Cubrir con una tapa y dejar cocinar a fuego bajo durante 2 horas. Una vez pasadas las dos horas, retirar la rama de canela. Separar las piezas de carne y trocearlas aparte.

Añadir en esta misma sartén el pan rallado junto a los jugos de la cocción y mezclar durante unos pocos minutos hasta que se dore. Verter la mezcla con la carne que habíamos apartado y añadir el queso Parmesano.

## *P*ara la masa:

Amasar la harina con los huevos, **en un robot de cocina Smeg SMF01**, 1 cucharada de aceite de oliva y una pizca de sal. Dejar reposar la mezcla durante 30 minutos. Con la ayuda de un rodillo de cocina amasar hasta conseguir una capa fina de pasta. Cortar la pasta con el **rodillo para pasta SMPR01** en cuadrados de 2 cm de lado y con la ayuda de una cucharita ir añadiendo el relleno en el centro de cada uno. Pliega cada cuadrado una vez para conseguir la forma de un triángulo y aprieta firmemente en las esquinas para que no se separen. En esta posición, envuelve las esquinas del triángulo alrededor de tu índice hasta que se toquen ambas puntas.

Cocinar los cappelletti en caldo de pollo, sirviéndolos en su líquido de cocción y con un generoso espolvoreado de queso Parmesano rallado.

# Farfalle con achicoria



**Tiempo de preparación:** 20 minutos

**Receta para:** 4 personas

## *T* INGREDIENTES

*Ingredientes principales:* achicoria

- 350 g de pasta farfalle
- 1 cabeza de achicoria picada
- 120 g de queso de cabra Caprino
- 1 cebolla picada
- 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de leche
- sal y pimienta



Freír la cebolla con 3 cucharadas de aceite de oliva, en una **encimera a gas Smeg PGF95-4** o una **inducción SI5952B**. Cuando esté dorada, añadir la achicoria y salpimentar al gusto. Dorar algunos minutos más y dejar evaporar todos los jugos. Añadir la leche, el queso y mezclar. Mientras se cocina la salsa, cocinar la pasta en agua hirviendo con un poco de sal hasta que esté al dente. Cuando esté lista, con la ayuda de un colador eliminar el exceso de agua y mezclar con la salsa aún caliente y el aceite remanente.

# Tortelli de calabaza



**Tiempo de preparación:** 3 horas

**Receta para:** 4 personas

## *T* INGREDIENTES

*Ingredientes principales:* calabaza

*Para la pasta:* 400 gr de harina • 4 huevos • 1 pizca de sal

*Para el relleno:* 500 gr de calabaza • 100 gr de "amaretti" italianos (dependiendo de la dulzura de la calabaza) • 100 gr de mostarda italiana (dependiendo de la dulzura de la calabaza) • 1 piel de limón rallada • Nuez moscada  
*Para la salsa:* 3/4 chalotas • 6/7 lonchas de panceta dulce • aceite de oliva • 1 lata de tomate triturado • 1/2 dado de saborizante



## *P*ara el relleno:

Para la pasta: Preparar la harina en forma de volcán, con un cráter en el centro, poner los huevos y añadir una pizca de sal. Mezclar y amasar bien hasta obtener una masa compacta y homogénea con un **robot de cocina SMF01**, y haciendo uso del **gancho para masas SMDH01**. Estirar la pasta con un rodillo para posteriormente poder hacer los tortelli con el relleno de calabaza.

*Para el relleno:* Cocinar la calabaza en el **horno smeg SF6390XE**, esperar a que se enfríe y mezclar la pulpa con los "amaretti" triturados, la "mostarda" triturada, la piel del limón y un poco de ralladura de nuez moscada. Para conseguir un relleno más bien seco y consistente si la

masa queda blanda se puede corregir con pan rallado. El relleno se usará para crear los tortelli, con las tiras de pasta, cerrando bien los bordes, para realizar los raviolis incorporar a la amasadora **el accesorio SMRM01**

Para el condimento: Sofreír las chalotas cortadas y la panceta en aceite. Seguidamente añadir el tomate triturado y el saborizante. Añadir aceite y un poco de agua hasta que la salsa quede homogénea. Cocinar a fuego lento durante dos horas.

Llevar a ebullición agua salada y hervir los tortelli. Cuando suban a la superficie de forma natural estarán listos, colarlos y condimentar con la salsa preparada y queso parmesano reggiano rallado.

# Fettuccini al huevo



¿Quieres impresionar a tus invitados con unos fettuccini hechos en casa? Sigue estos sencillos pasos y, gracias a la amasadora Smeg y sus accesorios, podrás dejar a todos sin habla con tu nueva receta.

Esta receta esta concebida para ser preparada con el robot de cocina **Smeg SMF01**

## *I*NGREDIENTES

- 300 g de harina
- 3 huevos
- 3-4 cucharadas de agua (si es necesario)



## *P*reparación:

1.- Mezclar con el gancho de pastelería la harina y los huevos a velocidad 1, con un **robot de cocina SMF01**, y haciendo uso del **gancho para masas SMDH01**.

2.- Trabajar la mezcla hasta conseguir un conjunto homogéneo (añadir agua si fuera necesario). Recoger la masa y envolverla en papel film para dejarla reposar en el **frigorífico Smeg FQ60XPE** durante 30 minutos aproximadamente.

3.- Extender la pasta con el accesorio **rodillo para pasta SMPR01** que nos creará las láminas, harineando en abundancia y extendiéndolas primero al nivel 0 y posteriormente al 1.

4.- Dejar reposar las hojas de pasta durante 10 o 15 minutos. Una vez pasado el tiempo de reposo, cortar las láminas con el **accesorio para fettuccini SMFC01** añadiendo harina también en abundancia. Dejar secar la pasta antes de su uso para cocina.



*Plato principal*

# Pollo marinado con naranja y aceitunas



**Tiempo de preparación:** 60 minutos + 4 horas de marinado

**Receta para:** 4/5 personas

## *I*NGREDIENTES

*Ingredientes principales:* pollo, naranjas, aceitunas

*Ingredientes para la pasta:*

- 1 pollo entero
- el zumo de 3 naranjas
- 1 naranja en rodajas
- romero
- 60g de aceitunas 'taggiasche'
- aceite de oliva virgen extra
- sal y pimienta al gusto



Cortar el pollo por partes y marinar durante al menos 4 horas en el jugo de 2 naranjas, medio vaso de aceite de oliva, sal y pimienta. Después del marinado, escurrir ligeramente el pollo y repartirlo en una bandeja de horno previamente untada en aceite. Es importante no sobreponer las piezas de pollo para lograr una cocción perfecta. Sazonar con sal y romero y cubrir con el marinado y el jugo de la tercera naranja. Cocinar al horno, **Smeg SFP6925XPZE**, a 180° durante aproximadamente 50 minutos procurando voltear el pollo de forma regular.

Después de media hora en el horno, añadir las aceitunas y la naranja en rodajas.

Servir el pollo con las aceitunas, las rodajas de naranja y los jugos de la propia cocción para conseguir la presentación y el sabor deseados. Como siempre Smeg fiel a sus principios con funcionalidad y diseño en sus mejores platos.



# Asado de lomo de cerdo a la sidra



**Tiempo de preparación:** 1 hora y 40 minutos

**Receta para:** 6 personas

## *T* INGREDIENTES

- 20g de hojas de salvia fresca finamente picadas
- ralladura de piel de limón
- 2 cucharaditas de aceite de girasol
- 1,5Kg de lomo de cerdo deshuesado (con corteza)
- escamas de sal marina
- pimienta negra molida

*Para la salsa:*

- 250ml de sidra
- 150ml de agua
- 3 cucharadas de puré de manzana
- 2 cucharaditas de harina de maíz mezcladas con 1 cucharada de agua fría



*P*recalentar el horno **Smeg SF6388X** a 180°C. En un bol pequeño mezclar la salvia, la piel del limón y un buen sazón con pimienta i sal.

Secar la pieza de lomo de cerdo con papel de cocina y pintar su superficie con el aceite de girasol. Adobar con la salsa de salvia preparada, untándolo por toda la superficie de la pieza de carne. Atar la carne con un cordel fino en intervalos de 3 cm longitudinalmente (si no viene atado ya de la carnicería).

Cocinar el cerdo durante 30 minutos para cada 500g o hasta que esté cocinado uniformemente. Una pieza de 1,5Kg tardará aproximadamente 1 hora y 30 minutos en cocinarse. Si el corte es particularmente grueso,

añadir unos 15 minutos extra de tiempo de cocción. En este tipo de platos es útil el uso de termómetros de cocina para asegurarse un horneado perfecto.

Dejar reposar durante unos 15 minutos y apartar los jugos resultantes de la cocción del cerdo.

En una sartén de tamaño medio hervir a fuego lento los jugos de la pieza junto con la sidra. Posteriormente añadir el agua y el puré y cocinar durante 1 minuto más.

Verter la harina de maíz y añadir la pieza de cerdo al resto del conjunto y cocinar durante 1-2 minutos a fuego lento.

Colar la salsa a través de un colador y servir junto al lomo de cerdo

# Calabacín relleno de cordero y piñones



**Tiempo de preparación:** 20 minutos

**Receta para:** 6 personas

## *T* INGREDIENTES

- 4 calabacines partidos por la mitad y sin semillas
- sal de mar
- pimienta negra
- 70g de trigo bulgur
- 2 cebollas picadas
- 2 dientes de ajo pelados
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 500g de carne picada de cordero
- 15g de orégano
- media cucharada de pimienta mixta
- 1 cucharada de salsa de tomate
- 25g de perejil picado
- 50g de piñones tostados
- 1 chili rojo picado y sin semillas
- 2 latas de tomate triturado
- 2 hojas de laurela



Precalentar el horno a 190°C **Smeg SF122NE**. Cocinar los calabacines en una cacerola con agua hirviendo durante 2 minutos. Dejar secar y reservar. Verter agua hirviendo en un bol con el trigo bulgur hasta cubrir. Sofreír la mitad de la cebolla y el ajo en la mitad de aceite del que disponemos. Añadir el cordero a continuación y mantener hasta el marcado de la carne. Decantar todas las grasas sobrantes y añadir el orégano, la pimienta mixta y el tomate triturado. Cocinar a fuego medio durante 5 minutos. Exprime la masa resultante del trigo bulgur para sacar todo el exceso de agua y añádela al cordero junto con el perejil y los piñones. Remover enérgicamente y salpimentar al gusto. Rellenar los calabacines con la mezcla del cordero en un plato de cerámica.

Para hacer la salsa de tomate freír la otra mitad de la cebolla hasta que esté sofrita, añadir entonces el chili y cocinar durante 2-3 minutos. Finalmente, añadir los tomates y las hojas de laurel, y cocinar durante 15 minutos. Una vez pasado este tiempo, retirar las hojas de laurel y pasar el resultado por una licuadora. Rodear los calabacines rellenos con la salsa de tomate, tapar con una hoja de papel de aluminio y cocinar durante 30 minutos al horno. Retirar la hoja de aluminio y cocinar durante 10 minutos más.

**Para esta receta Smeg ha usado uno de sus más queridos integrantes de la gama 50's Style, la batidora BLF01.**

# Cordero galés con corteza de hierbas y judías chirimía



**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Receta para:** 6 personas

## *J*NGREDIENTES

*Para la corteza de hierbas:*

• 1 diente de ajo • 6 piezas de cordero galés de aproximadamente 175g • 3 cucharadas y media de aceite de oliva • 4 rebanadas de pan blanco sin corteza • 1 cucharadita de perejil, albahaca y cebollino.

*Para las judías chirimía:*

• 1 cucharada de aceite de oliva • 1 cebolla pequeña, pelada y troceada • 1 diente de ajo • 1 ramita de tomillo • 400g de judías chirimía • 240ml de caldo de pollo • 2 tomates • sal al gusto • pimienta negra.



*F*rotar el ajo por encima de las piezas de cordero. Pintar con una cucharada y media de aceite, sazonar y reservar. Aprovechar para preparar la corteza de hierbas mezclando el pan y las hierbas con el aceite de oliva restante en una amasadora. El objetivo es conseguir una textura de pequeñas migas y reservar. Precalentar la parrilla para la carne. Cocinar las piezas de cordero en una **encimera Smeg** con una sartén durante 2 minutos por cada lado. Transferir a una bandeja de pyrex antiadherente y completar con la mezcla de hierbas y pan. Cocinar en la parrilla caliente durante 8-10 minutos hasta que se note tierno. Para las judías chirimías, calentar el aceite en una sartén con la cebolla y el

ajo. Añadir el tomillo, las judías, el caldo de pollo y los tomates. Sazonar y cocinar a fuego lento durante 5 minutos. Servir cada pieza de cordero crustillada con una cucharada sopera de judías y opcionalmente unas patatas a la mantequilla.

# Asado dulce de pollo al chili



**Tiempo de preparación:** 1 hora y 40 minutos

**Receta para:** 4 personas

## *I*NGREDIENTES

- 1,6 Kg de Pollo entero
- 1 lima finamente rallada
- 2 cucharaditas de chili en polvo
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 2 cucharadas de miel
- escamas de sal marina
- pimienta negra molida



Con la ayuda del horno **Smeg SFP140S**, precalentar el horno a 180°C con grill activado. Situar una bandeja de horno con papel de aluminio en la parte baja del horno. Esto recogerá cualquier jugo desprendido del pollo. Mezclar la ralladura de lima con el chili en polvo, una pizca de sal y una buena cantidad de pimienta negra molida. Mezclar con el aceite y la miel hasta conseguir una mezcla homogénea.

Atravesar el pollo cuidadosamente con una de las brochetas de asar pollo en cada extremo y asegurarlo firmemente. Cepillar la mezcla con el chili en toda la pieza hasta que esté cubierta de forma uniforme.

Colocar el equipo de asado siguiendo las instrucciones de su manual de usuario. Dorar el pollo con la puerta del horno cerrada durante aproximadamente una hora y cuarto o hasta que la piel tenga un color marrón-dorado intenso.

# Panceta cocinada al estilo tradicional con col lombarda i albaricoques



**Tiempo de preparación:** 2 horas

**Receta para:** 4-5 personas

## *T* INGREDIENTES

• 500g de panceta de cerdo • sal marina • pimienta negra molida • 1 cucharada de hierbas aromáticas (tomillo, orégano, etc) • aceite de oliva • 6 zanahorias • 1 limón cortado en 6 porciones • 25g de mantequilla • 1 col lombarda pequeña sin tallo y finamente picada • 2 cucharadas de jalea de grosella • 1 cucharadita de clavo • 50ml de vinagre de vino tinto • 100g de albaricoques deshidratados



*P*recalentar el **horno Smeg** a 170°C.

Con la ayuda de un cuchillo bien afilado realizar finos cortes en la corteza y la grasa de la pieza de cerdo sin llegar a la carne.

Frotar la sal y la mezcla de hierbas para que penetren bien dentro de la corteza.

Cocinar la panceta con un ligero pintado de aceite de oliva en el horno durante 1 hora y 15 minutos.

Pasados 45 minutos añadir las zanahorias cortadas en trozos no mayores a un dedo meñique junto a los cortes de limón.

Mientras la carne se cocina, cocinar la col lombarda en una paella junto con la mantequilla hasta conseguir una textura más blanda. Añadir la jalea

de grosella y el clavo y mezclar. Cuando la jalea se disuelva añadir el vinagre y dejar a fuego lento durante 30 minutos. Añadir los albaricoques y cocinar durante 10 minutos más, salpimentar al gusto.

Retirar la pieza de panceta del horno y dejarla reposar durante 10 minutos. Servir todo en un mismo plato y en su jugo.



S M E G

STOP

# Pastel de carne a la cerveza



## Relleno de bistec, cerveza negra y champiñones con una cobertura de hojaldre

**Tiempo de preparación:** 3 horas y 40 minutos

**Receta para:** 6 personas

### INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 2 medias cebollas picadas
- 2 dientes de ajo
- 1 kg de carne para estofado cortada en piezas de 3 cm
- 500ml de cerveza ale negra
- 400ml de caldo de carne
- 1 cucharada de puré de tomate
- 1 cucharadita de tomillo
- 2 hojas de laurel
- 200g de champiñones partidos por la mitad
- 500g de pasta de hojaldre
- harina para el amasado
- huevo batido para barnizar
- 3 cucharadas de harina de maíz mezclada con 3 cucharadas de agua fría
- sal marina
- pimienta negra molida



Calentar una cucharada de aceite en un cazo. Cocinar a fuego medio la cebolla, removiendo ocasionalmente. Añadir el ajo y cocinar durante 1 minuto más. Retirar en un plato aparte. Salpimentar generosamente la carne. Calentar el resto del aceite en un recipiente y freír la carne en dos partes hasta su punto. Añadir la cebolla, el ajo y sazonar. Añadir seguidamente la cerveza negra, el caldo de carne, el puré de tomate y el tomillo.

Llevar la mezcla a ebullición y tapar. Calentar en el horno **Smeg SFP6925PPZE** a 160°C en el modo Circulatorio con Ventilador y cocinar durante una hora y cuarto.

Una vez acabado, retirar del horno y añadir los champiñones. Devolver al horno durante 30 minutos más y reponer el cazo otra vez en la encimera. Añadir la mezcla de harina de maíz i cocinar durante 1-2 minutos

removiendo ocasionalmente. Transferir a un recipiente para pasteles de aproximadamente 1,2 L de capacidad y dejar enfriar.

Amasar la pasta de hojaldre, **en el robot de cocina SMF01**, hasta conseguir unos 5mm de grosor. Cortar cuatro tiras de los bordes de la pasta, de 3cm de ancho y 14cm de largo.

Pintar con el huevo batido los bordes del recipiente para pasteles y colocar las tiras de hojaldre encima, solapándolas donde se encuentran en los bordes. Pintar con más huevo batido las tiras por encima y tapar el pastel con la pasta de hojaldre remanente. Presionar de forma gentil los bordes y recortar cualquier exceso. Repintar con más huevo batido y dejar enfriar durante 60 minutos. Precalentar el horno a 180°C. Cocinar el pastel durante 35-40 minutos o hasta conseguir un dorado uniforme y servir.

*Postres*

# Bizcocho de limón



**Tiempo de preparación:** 60 minutos

**Receta para:** Pastel para 8 personas

## INGREDIENTES

- 225g de mantequilla
- 225g de azúcar en polvo
- 4 huevos
- 1 piel de limón
- 225g de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo

*Para el relleno:*

- 200g de azúcar en polvo
- 100g de mantequilla
- 2 cucharaditas de zumo de limón



Recalentar el horno, **Smeg SF6922NPZE**, a 170°C y untar mantequilla en los dos moldes para nuestro bizcocho (uno para la parte superior y otro para la parte inferior).

Para realizar la masa del bizcocho poner la mantequilla, el azúcar, los huevos, la piel de limón, la harina y la levadura en el amasador y mezclar suavemente hasta conseguir una mezcla homogénea. Repartir la masa en ambos moldes y anivelar.

Hornear ambas masas a media altura del horno durante 23-25 minutos hasta que esté dorada, y comprobar con un cuchillo si el horneado es adecuado en el interior del pastel. Dejar reposar durante 5 minutos y extraer de los moldes.

Para realizar el relleno tamizar el azúcar en polvo en un bol y añadir seguidamente la mantequilla y el zumo de limón. Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa cremosa y suave.

Emplatar el bizcocho de base y con la ayuda de una espátula de cocina untar abundantemente la superficie con la crema de limón. Cerrar con el bizcocho restante a modo de sándwich y espolvorear ligeramente la superficie con azúcar en polvo.

**Smeg recomienda realizar esta receta con la ayuda de un amasador de cocina como el Smeg SMF01.** ¡Tecnología y estilo unidos para cocinar!

# Crumble de manzana y moras



**Tiempo de preparación:** 70 minutos

**Receta para:** Para 8 personas

## *T* INGREDIENTES

- 6 o 7 manzanas
- 200g de moras y frambuesas
- 220g de harina
- 200g de mantequilla
- 70g de azúcar de caña
- 1 pizca de canela
- ralladura de piel de naranja
- 130g de azúcar en polvo



*P*oner la harina, la canela y los dos tipos de azúcar en un bol con la ralladura de naranja, y mezclarlo todo bien. Añadir la mantequilla de forma paulatina mientras se amasa; trabajar con los dedos hasta que la mezcla parezcan pequeñas migas de pan. Pelar y cortar por la mitad las manzanas, retirar el corazón y cortar la pulpa en trozos grandes. Espolvorear el fondo de una fuente de horno con una capa delgada de las migas que se han preparado y, a continuación, poner las manzanas y bayas de forma alternada en la parte superior. Finalmente, cubrir todo con el resto de migas y dejarlo hornear a 180 °C durante 40 o 50

minutos, hasta que la parte superior coja un bonito color dorado. Recomendamos servirla con una espuma de naranja o la típica salsa zabaglione italiana. ¡Buen provecho!

# Eclairs de chocolate y café



**Tiempo de preparación:** 40 minutos

**Receta para:** Pastel para 8 personas

## *I*NGREDIENTES

- 75 g de mantequilla
- 200 ml de agua
- una pizca de sal
- 100 g de harina
- 3 huevos
- 250 ml de nata
- 50 g de azúcar en polvo
- una ramillete de vainilla
- 250 g de chocolate para fundir o fondant glaseado de café.



Precalentar el horno **Smeg SFP6925XPZE** a 200°C. Calentar en un cazo el agua, la mantequilla i la sal hasta que se fundan. Llevar la mezcla a ebullición y añadir la harina. Mezclar enérgicamente con una cuchara de madera hasta que la masa forme una bola homogénea. Continuar amasando y calentando durante 5 minutos más, es un paso importante para asegurarse de que toda la masa se cocina por igual.

Dejar enfriar la mezcla durante 5 minutos e ir incorporando los huevos de uno en uno hasta que la masa coja grosor y se vea lisa y brillante (siempre conservando la forma).

Forrar una bandeja con papel de silicona. Colocar entonces la

mezcla en una manga pastelera de boquilla grande y darle forma a los eclairs – de aproximadamente 4 cm de largo - sobre la bandeja. Es importante dejar entre 2 y 3 cm entre ellos ya que al hornearse aumentarán su volumen. Hornear durante 30 minutos o hasta que la masa coja un color marrón dorado y dejar enfriar posteriormente.

Espolvorear la nata con el azúcar en polvo y las semillas de la vainilla y cuando los eclairs estén fríos, realizar un corte horizontal para rellenarlos.

Para darle el punto final, añadir en un bol para microondas el chocolate para fundir o el fondant de café (al gusto) con 40 ml de agua e introducirlo en el microondas **Smeg SF4920MCX** a máxima potencia durante 1 minuto. Durante este tiempo es importante ir mezclando a intervalos de 20 segundos para que la mezcla quede perfecta.

# Muffins de chocolate y pera



**Tiempo de preparación:** 40 minutos

**Receta para:** 16 Muffins

## *T* INGREDIENTES

- 500 g de Harina
- 350 g de azúcar
- 300 g de leche
- 220 g de mantequilla para derretir
- 100 g de pepitas de chocolate
- 4 cucharaditas de levadura en polvo
- 2 huevos
- 2 peras
- 1 pizca de sal



*P*elar y limpiar las peras, cortándolas a cuadraditos.

Añadir la harina a un bol grande junto con la levadura en polvo, el azúcar y la pizca de sal. Continuar removiendo mientras se añade la leche y los huevos ligeramente batidos. Mezclar hasta que los ingredientes formen una masa uniforme.

Añadir las pepitas de chocolate y los trozos de pera, remover enérgicamente y verter sobre los moldes para muffin.

Hornear a 200°C durante aproximadamente 20 o 25 minutos, comprobando la masa con un cuchillo o un mondadientes, si después de pinchar el muffin hasta el centro el mondadientes sale

limpio la masa estará lista para servir. Retirar entonces del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente ¡Una vez enfriados se pueden retirar de sus moldes y ya estarán listos para comer!

**Alternativa usando nueces y manzanas:**

Reemplazar el chocolate con 60 g de nueces machacadas y las dos peras por una manzana. Seguir la receta exactamente como ha sido descrita.

# Pastel de frutas



**Tiempo de preparación:** 2 horas, 30 minutos

**Receta para:** 12 personas

## INGREDIENTES

- 200g de mantequilla (reservar un poco más para untar los moldes)
- 725g de fruta deshidrata
- el zumo y la piel de una naranja
- 200g de harina
- 50g de almendras molidas
- 1 cucharadita de especias al gusto
- 150g de azúcar moreno mascabado
- 4 huevos medianos
- 1 cucharadita de azúcar glassé



Precalentar el horno **Smeg SF6388X** a 150°C en su función de precalentado. Untar un molde de unos 20cm de profundidad con mantequilla y recubrir su superficie interior con papel para horno. En un bol de tamaño mediano mezclar la fruta deshidratada con el zumo y la piel de la naranja, cubrir el bol con papel de film y dejarlo reposar durante unos 30 minutos. Para hacer el pastel, mezclar la harina, las almendras y las especias. En otro bol aparte, trabajar durante 10 minutos la mantequilla y el azúcar con un **robot de cocina SMF01** hasta conseguir una mezcla homogénea pálida y con aspecto mullido. Verter los huevos en esta mezcla uno a uno y asegurarse de batir

enérgicamente después de cada huevo. Si la mezcla empieza a cuajarse una cucharadita de harina fijará la masa para que podamos continuar incorporando los huevos.

Una vez se hayan incorporado todos los huevos añadir la mezcla con la harina y las frutas bañadas en zumo de naranja, asegurándose de conseguir una masa homogénea. Una vez finalizado, verter el contenido en el molde.

Hornear durante una hora y media aproximadamente (clavar un mondadientes en el corazón del pastel y que salga limpio nos asegurará una perfecta cocción). Si el pastel empieza a dorarse demasiado en su exterior cuando aún no está cocinado, colocar delicadamente un papel de horno sobre el pastel.

Dejar reposar el pastel durante 5 minutos a temperatura exterior. Antes de servir, espolvorear un poco de azúcar glassé al gusto.

# Pasteles con fondant de limón



**Tiempo de preparación:** 30 minutos

**Receta para:** 8 personas

## *J*NGREDIENTES

- 225g de mantequilla
- 225g de azúcar
- 2 limones con piel
- 4 huevos
- 225g de harina para pastelería
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 55g de almendras
- 2 gotas de concentrado de limón

### Acabado:

- 2 limones
- 150g azúcar glas
- 10ml de zumo de limón
- 125g de mezcla para fondant de limón



Precalentar el horno **Smeg SFP805AO** a 180°C. Amasar la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una masa esponjosa. Añadir los huevos uno a uno, mezclando después de cada incorporación, hasta que forme una masa homogénea. Añadir ahora la piel de limón, el zumo de limón, el concentrado de limón, la harina y las almendras una vez troceadas y mezclar enérgicamente. Traspasar la mezcla en los moldes de silicona aproximadamente hasta la mitad. Hornear durante 25 minutos hasta palpar los pastelitos mullidos pero resistentes al tacto. Mientras la masa se cocina, preparar el acabado. Para la piel de

limón azucarada es necesario pelar el limón en tiras largas. Cocinar en una pequeña olla la piel con el azúcar y 100ml de agua. Llevar a ebullición y después cocinar a fuego lento hasta que la piel coja un color translúcido. Retirar del fuego y poner a enfriar.

Mezclar el zumo de limón con la mezcla para fondant para conseguir una mezcla más líquida y sabrosa.

Sacar los pastelitos del horno, dejar enfriar parcialmente en el molde, retirar cuidadosamente, emplatar y verter el fondant encima de los pastelitos cuando aún están calientes. ¡Finalizar el emplatado con la piel de limón azucarada al gusto!

# Torta tenerina al chocolate



## *T* INGREDIENTES

- 220 g de chocolate negro
- 70 g de chocolate con leche
- 150 g de mantequilla
- 240 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 2 huevos
- 80 g de harina
- 1 vaina de vainilla

### Decoración:

- frutas del bosque y hojas de menta
- azúcar glasé



Derretir la mantequilla a baño maría con los dos chocolate. Retirar del fuego y dejar enfriar.

1. En el bol del **robot de cocina SMF01** batir mondar los huevos, las yemas de huevo y el azúcar. Incorporar el chocolate caliente y raspaduras de vainilla.

2. Tamizar la harina encima de la masa, verter la mezcla en un molde untado en mantequilla y nivelar toda la torta.

3. Programar el horno **Smeg SF4120VC1** a vapor a 80°C durante 10 minutos y continuar con la función aire caliente a 180°C durante otros 20 minutos. Retirar del horno y, después de 30 minutos, desmoldar la torta. Cuando se haya enfriado cortarla en rectángulos.

4. Adornar con azúcar en polvo, menta y bayas al gusto.

Solo es buena... si está bien acompañada

¿Quieres un pastel aún más delicioso? Sirve la tarta con nata montada o crema pastelera y disfruta la máxima expresión de la dulzura. La alternativa dedicada a los gourmets, incluidos los niños, es acompañarla con helado: un helado de fresa o limón sería perfecto.

*Smoothies*



# Milkshake al café



¿Sabes cómo preparar un buen milkshake de café?  
¡Sigue estos pasos tan simples y conseguirás un milkshake con la combinación perfecta de energía y dulzura! Y como no podía ser de otra manera, siempre con la ayuda de la **batidora Smeg 50's Style BLF01**.

## *I*NGREDIENTES

- 100 g de café fuerte
- 450 g de helado de café
- 200 g de leche
- 60 g de azúcar



*P*oner todo el helado en la **batidora BLF01 Smeg**.

1. A través del agujero seguro en su tapa, añadir también la leche i el café a temperatura ambiente.
2. Añadir el azúcar y mezclar durante 15 segundos al nivel 2 de velocidad.
3. Servir el milkshake en copas altas y decorar con nata, café en polvo o virutas de chocolate.

Puedes variar la receta usando café de achicoria o café sin cafeína, que son perfectos para cualquier momento del día. El café verde, por ejemplo, es una buena opción rica en antioxidantes o el café de diente de león, que ayuda a depurar el cuerpo.

# Smoothie de naranja y zanahoria



## *S*NGREDIENTES

- 300 g de zanahorias peladas
- 380 g de zumo de naranja
- 125 g de yogur blanco natural
- 30 g de miel de acacia
- hielo en cantidad
- soda



*P*asar por la **licuadora Smeg SJF01** las zanahorias y la mitad del zumo de naranja. Licuar a velocidad 3 con la función de velocidad estándar durante 10 segundos.

1. Por el agujero de la tapa de seguridad añadir el resto del zumo.
2. Añadir también la miel y el yogur y mezclar con la función Smoothie.
3. Verter el zumo en un vaso grande con un corte de naranja en su borde.

### **Consejos del chef:**

Añadir dos cucharadas de zumo de limón, dará al zumo una nota amarga muy agradable.

Beber justo después de preparar para no perder las vitaminas de degradación rápida.

# Batido detox desintoxicante



¿Lleno después de una comida familiar? Regéntrate con una bebida refrescante gracias a la **batidora Smeg 50's Style BLF01**.

## *I*NGREDIENTES

- 2 Kivis maduros
- 2 pomelos rosas
- 1 manzana verde
- 20g de miel



*P*elar el pomelo y cortarlo en trozos más o menos pequeños. Lavar la manzana, retirar el corazón y cortar en rodajas. Pelar y cortar los kiwis. Batir los pomelos rosa en primera instancia y luego introducir la manzana.

1. Batir a velocidad 4 durante 40/45 segundos.
2. Añadir el kiwi i la miel a través del agujero de la tapa de la batidora.
3. Batir a velocidad 4 durante 20/25 segundos.
4. Verter el resultado en un vaso con estilo.

## Consejos del chef

Puedes añadir algunas especias para multiplicar los beneficios de este batido. Entre las más comunes destacamos: anís o comino para una mejor digestión, pimienta o pimentón para aumentar el metabolismo, canela, anís o jengibre para un sabor más suave, cúrcuma para aumentar las propiedades antioxidantes o semillas de hinojo para un batido diurético.



Síguenos: