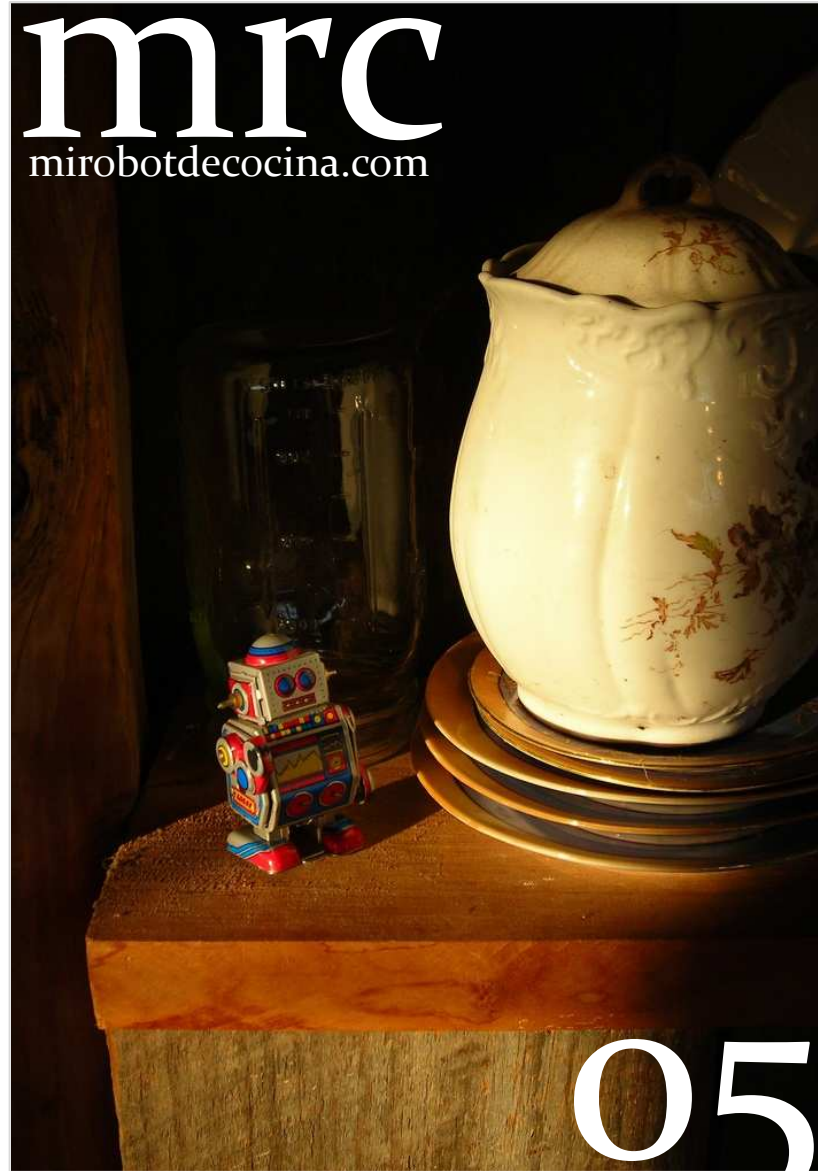


mrc
mirobotdecocina.com



05

www.mirobotdecocina.com

www.mirobotdecocina.com

El futuro de la cocina ya está aquí.



www.mirobotdecocina.com

los más vendidos en octubre



Un producto exclusivo que permite tener la comida preparada al llegar a casa a un precio excepcional.



La freidora más avanzada y que más ahorra en la cocina. Fría con una sola cucharada 1 kilo de patatas o prepare pisto o calamares.



Chef2000 es el primer robot que no te ayuda a cocinar, sino que cocina por ti. Sorpréndase con sus más de 1.500 recetas y el exclusivo regalo de una bolsa de transporte (últimas unidades).

top3

contenidos

4

Lo más vendido en noviembre



6

Noticias



18

Homechef, el robot exclusivo



22

El dúo de Chef2000



8

recetas

- Risotto (Chef 2000 TI)
- Dulce de membrillo (Di4 TurboChef)
- Berberechos al vapor (Di4 Turbochef Mini)
- Pisto (Tefal Actifry)
- Magdalenas de chocolate (Di4 HomeChef)
- Bizcocho de piña (Chef 2000 TI)



noticias

5 maneras de cocinar... 121 ingredientes.

El País-Aguilar hace una presentación-degustación-demostración práctica de 5 maneras de cocinar 121 ingredientes, su último libro de gastronomía

A la hora del aperitivo y en pleno centro de Madrid, se presentó a la prensa 5 maneras de cocinar 121 ingredientes, de Cuba Calderón y Maki Pérez-Blanco, un nuevo título de la Colección de Gastronomía de El País-Aguilar. El lugar elegido en esta ocasión fue el Show-Cooking "Fuentes & Bonetillo", un delicioso espacio gastronómico propiedad de una de las autoras.

El libro ofrece cinco recetas diferentes: receta actual, tradicional, express, ligera y receta con robot de cocina para cada uno de los 121 ingredientes básicos que aparecen en el mismo.



6

El modo de vida actual no deja tiempo para hacer una cocina de mercado. Hoy en día se hace la compra apenas una vez a la semana - si no una al mes- y por eso, es indispensable disponer de un amplio recetario que nos aporte ideas sobre cómo sacarle el máximo partido a lo que tenemos en el frigorífico o en la despensa.



Esta es la filosofía de este libro y esto fue lo que las autoras ofrecieron ayer a la prensa: una demostración práctica del libro.

La patata, el alimento otoñal por excelencia, fue el ingrediente elegido para la degustación de las 5 maneras de cocinarla: la receta actual fue "Patatas rellenas de pescado y salvia", la tradicional "Marmitako", la receta express "Patatas doradas a la crema", "Molde sufflé de patatas y espinacas", la receta ligera y con robot de cocina realizaron un "Pastelón de carne y manzana".





8

recetas

9

www.mirobotdecocina.com

risotto

[Chef 2000 TI](#)

Ingredientes

2 medidores de arroz
3 medidores de agua o caldo de pollo
medio medidor de aceite
3 hebras de azafrán
1 cebolla picada
1 hoja de laurel
1 pimiento rojo
80 gramos de queso rallado
1 pizca de sal
1 tomate maduro

Preparación

- Se introduce en la Chef 2000 TI todos los ingredientes: el aceite, el arroz, el agua, el laurel, el pimiento a trozos,... se sazona y se remueve, muy bien para tratar que el arroz se cubra y todos los ingredientes se mezclen entre sí.
- Cerramos la tapa y programamos el menú arroz. Removemos muy bien y servimos con el queso espolvoreado por encima.
- Si se desea también se puede hacer antes el sofrito. Se introduce en la Chef 2000 TI el aceite junto con el pimiento cortado a trozos, la cebolla picadita y el tomate a trozos se programa el menú cocción/horno durante 3 minutos.
- Después añadimos el resto de los ingredientes: el arroz, el agua...se sazona y se programa el menú arroz.
- Removemos y servimos con el queso espolvoreado por encima.



dulce de membrillo

[Di4 TurboChef](#)

Ingredientes

500 gr. de membrillo sin pelar y sin pepitas.
1 limón pelado y sin pepitas.
500 gr. de azúcar.

Elaboración

Poner todos los ingredientes en el vaso de la Turbo Chef y triturar 60 segundos, velocidad progresiva 5-7.
Bajar lo que queda en las paredes y programar 30 min, 100º, velocidad 4.
Quitar el cubilete del vocal para que se evapore el agua y caramelice. Para que no salpique puede ponerse encima el cestillo invertido.
Verter en un molde engrasado y dejar enfriar



12

berberechos al vapor

[Di4 Turbochef Mini](#)

Ingredientes

½ medidor de vino blanco.
½ rama de apio picado.
2 hojas de laurel.
½ rama de hinojo picado.
500gr berberechos muy frescos.

Elaboración

Introducimos el vino y el laurel en el recipiente.
Presionamos la tecla MENU y seleccionamos la función HERVIR.
Pulsamos TIEMPO DE COCCION y con la tecla MIN seleccionamos 5 minutos.
Cuando oigamos el aviso de que nos hierve el agua, añadimos las verduritas muy picadas y los berberechos.



13

pisto

[Tefal Actifry](#)

Ingredientes para 1 persona

1 cebolla.
2 tomates maduros grandes.
1 berenjena.
1 calabacín.
2 pimientos verdes.
1 pimiento rojo.
2 dientes de ajo.
1 cucharada de aceite de oliva virgen.
Sal.

Elaboración

Escaldar los tomates, quitar la piel y trocear en dados.
Pelar la berenjena y el calabacín en caso de que fuesen viejos o de piel dura.
Trocear junto al resto de ingredientes (pimientos, ajo y cebolla).
Colocar en ActiFry el aceite y dejar calentar durante 1 min. Cocer primeramente la cebolla seguida de los pimientos, después la berenjena y el calabacín, terminando con el tomate, tiempo de cocción 30 min.
Dejar reposar 1/2 hora antes de servir.
Sazonar y añadir si fuese necesario una pizca de azúcar ya que los tomates pueden estar ácidos.



14

OFERTA ESPECIAL
169 €
MIROBOTDECOCINA.COM

www.mirobotdecocina.com

magdalenas de chocolate

[Di4 HomeChef](#)

Ingredientes

150 gr. chocolate con leche.
1 rulo galletas.
100 gr. mantequilla.
75 gr. azúcar.
3 huevos.
1 sobre de levadura.

Preparación

Precalentar el horno a 180º.
Trocear el chocolate 10 s, vel 6 y reservar.
Triturar el rulo de galletas 15 s, vel 8.
Añadir la mantequilla, el azúcar, los huevos y la levadura y mezclar 1 min, vel 7.
Agregar el chocolate reservado y mezclar con la espátula.
Ayudándonos con una lengua de silicona, ya que la masa es muy densa, pasar la mezcla a un molde previamente engrasado y hornear 20 min a 180º (el tiempo de horneado dependerá del tipo de horno).



16

bizcocho de piña

[Chef 2000 TI](#)

Ingredientes:

5 rodajas de piña para el fondo.
4 rodajas de piña muy picadas.
1 yogurt de piña.
4 huevos.
240 gr. de azúcar.
3 medidores de harina repostera.
1 medidor de aceite de oliva.
1 sobre de levadura.
1/4 del medidor del jugo de piña

Preparación:

Separaremos las claras de las yemas y las montaremos con el azúcar por separado (a las claras les pondremos el azúcar cuando estén montadas).
En el recipiente de las yemas montadas, echaremos el yogur y la piña picada, el aceite de oliva, el jugo de piña, una vez todo bien mezclado incorporaremos las claras montadas. Mezclaremos la harina con la levadura y se la incorporaremos en forma de lluvia a la mezcla anterior.
En el fondo de la Chef 2000 pondremos 3 cucharadas de azúcar extendidas y en lo alto de esta 5 rodajas de piña. Echaremos todo el batido encima y programaremos el menú Cocción/Horno durante 32 minutos.
Cancelamos el modo mantenimiento y dejamos enfriar al menos 15 minutos para desmoldar.
Abriremos la Chef 2000 y sacaremos el bizcocho dándole la vuelta, quedará la piña caramelizada y unida al bizcocho.

17

homechef, el robot exclusivo

Di4 presenta en España un auténtico éxito de ventas en Francia, la evolución del robot de cocina TurboChef: HomeChef, el primer robot de cocina de la categoría de procesadores de alimentos con la posibilidad de programación.

Una de las principales carencias en los robots de la categoría de procesadores de alimentos es la programación. Robots como Thermomix o MyCook permiten elaborar comidas, pero se requiere la presencia física de una persona para poder realizar un paso en la elaboración de una receta. A partir de ahora Di4 rompe esa barrera y lanza al mercado el robot HomeChef by Riviera & Bar, un robot que ha revolucionado el mercado francés y que llega a España para dar un paso más en la innovación de estos ayudantes de cocina.

El robot que tiene la misma apariencia del robot TurboChef añade un componente tecnológico muy importante. Su nuevo cerebro le permite indicar la hora de inicio y fin de una cocción además de las habituales funciones como la memorización de hasta 300 recetas, o el único mando Genius.

Descubra este nuevo robot en www.mirobotdecocina.com y sorpréndase con las funciones más exclusivas del nuevo HomeChef.



El nuevo Robot que realmente cocina

HomeChef

... para los que saben cocinar y para los que no, para los que no tienen tiempo o para los que les gusta tomarse su tiempo, para los solteros o los casados, para las familias numerosas o para aquellas copiosas, para ti, para mí, **para todos.**

COCINA TODO TIPO DE PLATOS

Salsas
Arroces
Guisos
Carnes
Postres...

Zona de cocinado ó de cocción:

Vaso interno de acero inoxidable protegido por el cuerpo exterior, no quema y proporciona un efecto Terno (mantiene la comida caliente más tiempo).

Display digital:

Ventana donde visualizamos toda la información, Programación de las recetas memorizadas, del tiempo, de la temperatura y de la velocidad.

PREPARA...

Mermeladas
Yogurt
Membrillo
Requesón
Sorbetes
Granizados
Mayonesas

MONTA...

Claras
Nata...

Programable
Hora de inicio y de fin de cocción

TAMBIÉN COCINA AL VAPOR...

Y ADEMÁS...

Pulveriza
Amasa
Bate
Pica
Ralla
Tritura...



Fichero
Con 300 prácticas recetas.

99 recetas memorizadas (capacidad para 300)
Avisador acústico de cada paso

La alternativa al alcance de todos... **sepas o no sepas cocinar.**



Tapa seguridad de cómoda apertura

Calienta los platos cocinados con anterioridad.

23 velocidades
10 normales, 10 autopulse,
1E, 1F y Turbo hasta
14.320 rpm.

Exclusiva Velocidad 0:

Funciona sin que giren las cuchillas. Indicado para cocinar al vapor y para recetas tipo cocidos, fabadas, o guisos que contengan ingredientes sólidos como huesos de jamón, trozos de pollo, costillar, etc.

99 recetas memorizadas
Capacidad para memorizar hasta 300 recetas

Función autopulse:

Atema el giro de las cuchillas con pausas. Indicado para "airar" la preparación de la receta.

Único mando (Genius)

Para regular y controlar todas las funciones.

Tecnología y diseño innovadores.

Pies estabilizadores:

Absorben las vibraciones evitando el desplazamiento.



Zona de calentamiento
Tapa superior de acero inoxidable
- Ideal para montar los ingredientes
- Acero inox.
- 2 litros capacidad max.
- Indicador niveles 1, 1.5 y 2.
Tapa de seguridad
Seguro al cocinar.



el dúo de chef2000

Sin duda alguna Chef2000 lanza al mercado la batidora más potente del mercado superando un 300% a las que actualmente se pueden encontrar .

El Duo de Chef 2000 nace para ayudar a Chef 2000 TI a superarse a sí mismo y ayudarle a alcanzar nuevas texturas y sabores tanto en su cocina cotidiana como en las ocasiones más especiales con recetas deliciosas para compartir con los suyos. Con nuestra nueva creación, pretendemos acercar todas las ventajas de un entorno de cocina profesional y hostelería (potencia, prestaciones y resultados de máxima calidad) a su domicilio, aumentando la facilidad de uso y comodidad para la limpieza de cualquier accesorio de su cocina.

Jarra especialmente diseñada para atraer el alimento hacia su doble cuchilla, ideal tanto para trabajar con ingredientes secos como húmedos o caldosos. Fabricada en policarbonato virtualmente irrompible. Altísima resistencia y durabilidad.



22

El Dúo es el robot de cocina más potente del mercado, con 3 CV de potencia y hasta 38.000 rpm.

Control automático del motor:

- 3 velocidades predeterminadas: baja, media y alta.
- 3 programas de tiempo predeterminados: 35, 60 y 90 segundos
- Ventilador radial de alta eficiencia de enfriamiento.
- Sistema de seguridad que actúan en caso de posible sobrecarga o fallo en el suministro eléctrico.
- Motor con cojinete de bola de baja fricción de máxima durabilidad.

Dimensiones: 40 cm x 20 cm x 20 cm.

Capacidad: 2 litros





mrc

www.mirobotdecocina.com

Teléfono de atención al cliente:

91 101 39 41