

**HOLSTEIN**<sup>®</sup>  
HOUSEWARES



# Libro de Cocina

Omelet Maker



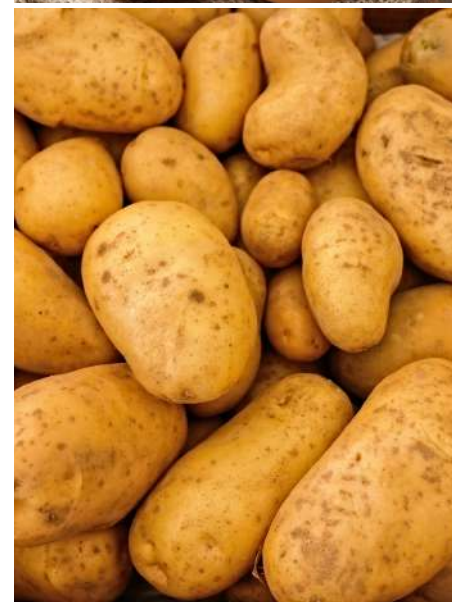




## TORTILLA ESPAÑOLA

### INGREDIENTES

- 4 huevos grandes
- 2 papas medianas, peladas y cortadas en rodajas finas
- 1 cebolla pequeña, cortada en rodajas finas
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva



## PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

- 1 Precalienta tu Omelet Maker.
- 2 En una sartén, calienta un par de cucharadas de aceite de oliva a fuego medio.  
  
Agrega las papas y cebollas en rodajas a la sartén.
- 3 Cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que las papas estén tiernas y ligeramente doradas. Retira del fuego.
- 4 En un tazón, bate los huevos y sazona con sal y pimienta.
- 5 Combina las papas y cebollas cocidas con los huevos batidos.
- 6 Engrasa ligeramente cada sección del Omelet Maker con aceite de oliva.
- 7 Divide la mezcla de papas y huevos de manera uniforme entre las secciones.
- 8 Cierra el Omelet Maker y cocina durante unos 7-10 minutos, o hasta que las tortillas estén firmes y cocidas por completo.





## PIZZA POCKETS

### INGREDIENTES

Para la Masa:

- 1 ½ tazas de harina común
- 1 ½ cucharaditas de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de leche
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Para el Relleno:

- ½ taza de salsa de pizza
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- ½ taza de jamón cocido en dados o rodajas de pepperoni
- ¼ taza de pimientos morrones en dados
- 2 cucharadas de cebollas picadas
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de albahaca seca
- Sal y pimienta al gusto



## PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

- 1** Haz la masa, divídela en 4 círculos.
- 2** Precalienta el Hacedor de Tortillas.
- 3** Coloca la masa en las secciones, extiende salsa en la mitad.
- 4** Agrega queso, jamón, pimientos, cebollas, hierbas, sal y pimienta en la mitad con salsa.
- 5** Dobla la masa sobre el relleno para sellar.
- 6** Cocina de 7 a 10 minutos en el hacedor de tortillas hasta que estén dorados.





## HASH BROWNS

### INGREDIENTES

2 papas medianas, peladas y ralladas

1 cebolla pequeña, rallada

Sal y pimienta al gusto

Aceite de oliva o spray para cocinar



## PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

- 1 Precalienta tu Omelet Maker.
- 2 En un tazón, combina las papas ralladas y la cebolla rallada.
- 3 Usa un paño de cocina limpio para exprimir el exceso de humedad de la mezcla de papas y cebolla.
- 4 Sazona la mezcla con sal y pimienta.
- 5 Engrasa ligeramente cada sección del Omelet Maker con aceite de oliva o spray para cocinar.
- 6 Divide la mezcla de papas y cebolla de manera uniforme entre las secciones.
- 7 Cierra el Omelet Maker y cocina durante unos 7-10 minutos, o hasta que las hash browns estén crujientes y doradas.
- 8 Retira cuidadosamente las hash browns del Omelet Maker y sirve caliente.





## PASTEL DE VAINILLA Y CHOCOLATE

### INGREDIENTES

Para Pastel de Vainilla:

- ½ taza de harina
- ¼ taza de azúcar
- ¼ cucharadita de polvo de hornear
- Pizca de sal
- ¼ taza de leche
- 2 cucharadas de aceite
- ½ cucharadita de extracto de vainilla

Para Pastel de Chocolate:

- ½ taza de harina
- ¼ taza de azúcar
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- ¼ cucharadita de polvo de hornear
- Pizca de sal
- ¼ taza de leche
- 2 cucharadas de aceite
- ½ cucharadita de extracto de vainilla



## PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

- 1 Precalienta el Omelet Maker.
- 2 Mezcla los ingredientes secos para cada pastel.
- 3 Bate los ingredientes húmedos por separado.
- 4 Combina los ingredientes húmedos y secos.
- 5 Divide las mezclas entre las secciones.
- 6 Cocina durante 7-10 minutos.
- 7 Apila los pasteles y glasea si lo deseas.
- 8 Corta en rebanadas y disfruta tus mini pasteles en capas.



# PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

## TURNOVERS DE MANZANA

### INGREDIENTES

2 manzanas medianas, cortadas en cubitos

2 cucharadas de azúcar

1 cucharadita de canela

1 cucharada de mantequilla

1 lámina de hojaldre

1 huevo (para barnizar)

- 1** Cocina las manzanas cortadas en cubitos, el azúcar, la canela y la mantequilla hasta que estén tiernas. Deja enfriar.
- 2** Precalienta el Omelet Maker.
- 3** Corta el hojaldre en cuadrados. Coloca el relleno de manzana, dóblalo en triángulos.
- 4** Engrasa las secciones, coloca los empanadillas y píntalos con huevo.
- 5** Cocina durante 7-10 minutos hasta que estén dorados.
- 6** Sirve caliente para un postre delicioso.





## TURNOVERS DE QUESO BRIE

### INGREDIENTES

1 lámina de hojaldre, descongelada si está congelada

8 pequeños trozos de queso Brie

2 cucharadas de conserva de frutas (albaricoque, higo, o la que prefieras)

1 huevo, batido (para barnizar)

Aceite de cocina o spray antiadherente



## PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

- 1 Precalienta tu Omelet Maker.
- 2 Extiende el hojaldre y córtalo en cuatro cuadrados iguales.
- 3 Coloca un trozo pequeño de queso Brie y una cucharadita de conserva de frutas en el centro de cada cuadrado.
- 4 Dobla el hojaldre sobre el queso y la conserva.
- 5 Engrasa ligeramente cada sección del Omelet Maker con aceite de cocina o spray antiadherente.
- 6 Coloca un turnover en cada sección.
- 7 Barniza la parte superior del turnover con huevo batido para obtener un acabado dorado.
- 8 Cierra el Omelet Maker y cocina durante unos 7-10 minutos, o hasta que los turnovers estén inflados y dorados.



## PANCAKES

### INGREDIENTES

- 1 taza de harina común
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ cucharadita de sal
- ¾ taza de suero de leche
- ¼ taza de leche
- 1 huevo grande
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- Aceite de cocina o spray antiadherente



## PREPARACIÓN



4 porciones



3-5 min

- 1 Precalienta tu Omelet Maker.
- 2 Mezcla los ingredientes secos y los ingredientes húmedos por separado.
- 3 Combina los ingredientes húmedos y secos.
- 4 Engrasa las secciones y vierte la masa hasta la mitad.
- 5 Cocina durante 3-5 minutos hasta que estén dorados y burbujeantes.
- 6 Sirve caliente con tus ingredientes favoritos.





## EMPANADAS DE CARNE

### INGREDIENTES

Para el Relleno:

- ½ libra de carne molida
- 1 cebolla pequeña, finamente picada
- 1 pimiento pequeño, finamente picado
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de paprika
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de cocina

Para la Masa:

- Masa de empanadas comprada en tienda o hojaldre (descongelado si está congelado)



## PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

- 1** Relleno:
  - Sofríe la cebolla, el pimiento morrón y el ajo.
  - Cocina la carne molida, agrega comino, paprika, sal y pimienta.
  - Deja enfriar el relleno.
- 2** Ensamblaje:
  - Precalienta el Omelet Maker.
  - Corta la masa en el tamaño de las secciones.
  - Coloca el relleno, dobla la masa y sella.
- 3** Cocción:
  - Engrasa las secciones.
  - Cocina las empanadas hasta que estén doradas (5-7 minutos).





## TORTILLA DE VEGETALES

### INGREDIENTES

4 huevos

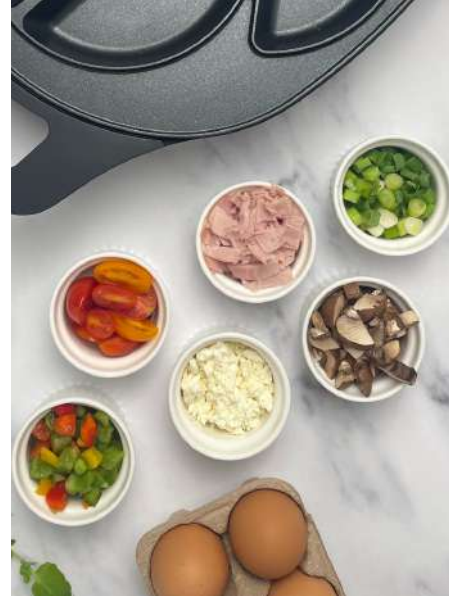
Sal y pimienta al gusto

½ taza de vegetales mixtos en dados (pimientos morrones, cebollas, tomates, espinacas)

¼ taza de queso rallado (cheddar, mozzarella, o el que prefieras)

2 cucharadas de hierbas frescas picadas (como perejil, cebollino o albahaca)

Aceite de cocina o spray antiadherente



## PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

- 1** Precalienta tu Omelet Maker.
- 2** En un tazón, bate los huevos hasta que estén bien batidos. Sazona con sal y pimienta.
- 3** Prepara los vegetales mixtos en dados y déjalos a un lado.
- 4** Vierte los huevos batidos de manera uniforme en cada sección del Omelet Maker.
- 5** Distribuye los vegetales mixtos en dados de manera uniforme entre las secciones, permitiendo que cada sección tenga una variedad de vegetales.
- 6** Esparce el queso rallado y las hierbas frescas picadas sobre las secciones con vegetales.
- 7** Cierra el Omelet Maker y cocina hasta que los huevos estén completamente cuajados y cocidos.





## TORTILLA DE QUESO Y JAMÓN

### INGREDIENTES

4 huevos grandes

Sal y pimienta al gusto

½ taza de jamón cocido en dados

½ taza de queso rallado (cheddar, mozzarella, o el que prefieras)

2 cucharadas de hierbas frescas picadas (como perejil o cebollino)

Aceite de cocina o spray antiadherente



## PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

- 1** Precalienta tu Omelet Maker.
- 2** En un tazón, bate los huevos hasta que estén bien batidos. Sazona con sal y pimienta.
- 3** Engrasa ligeramente cada sección del Omelet Maker con aceite de cocina o spray antiadherente.
- 4** Vierte los huevos batidos de manera uniforme en cada sección del Omelet Maker.
- 5** Distribuye el jamón en dados y el queso rallado de manera uniforme entre las secciones.
- 6** Esparce las hierbas frescas picadas sobre los rellenos.
- 7** Cierra el Omelet Maker y cocina durante unos 7-10 minutos, o hasta que los omelets estén cuajados y cocidos.
- 8** Retira cuidadosamente los omelets de jamón y queso del hacedor y sírvelos calientes.





## TORILLA DE CHAMPIÑONES Y QUESO

### INGREDIENTES

4 huevos grandes

Sal y pimienta al gusto

½ taza de champiñones en rodajas

½ taza de queso rallado (cheddar, suizo, o el que prefieras)

2 cucharadas de hierbas frescas picadas (como perejil o tomillo)

Aceite de cocina o spray antiadherente



## PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

- 1 Precalienta tu Omelet Maker.
- 2 En un tazón, bate los huevos hasta que estén bien batidos. Sazona con sal y pimienta.
- 3 Calienta una sartén a fuego medio y saltea los champiñones en rodajas hasta que suelten su humedad y estén tiernos. Retira del fuego.
- 4 Engrasa ligeramente cada sección del Omelet Maker con aceite de cocina o spray antiadherente.
- 5 Vierte los huevos batidos de manera uniforme en cada sección del Omelet Maker.
- 6 Distribuye los champiñones salteados y el queso rallado de manera uniforme entre las secciones.
- 7 Esparce las hierbas frescas picadas sobre los rellenos.
- 8 Cierra el Omelet Maker y cocina durante unos 7-10 minutos, o hasta que los omelets estén cuajados y cocidos.





## TORILLA DE CLARA DE HUEVO Y MAÍZ

### INGREDIENTES

4 claras de huevo grandes

Sal y pimienta al gusto

½ taza de granos de maíz cocidos (enlatados, frescos o congelados)

2 cucharadas de hierbas frescas picadas (como cebollinos, perejil o cilantro)

Aceite de cocina o spray antiadherente



## PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

- 1** Precalienta tu Omelet Maker.
- 2** En un tazón, bate las claras de huevo hasta que estén espumosas. Sazona con sal y pimienta.
- 3** Engrasa ligeramente cada sección del Omelet Maker con aceite de cocina o spray antiadherente.
- 4** Vierte las claras de huevo espumosas de manera uniforme en cada sección del Omelet Maker.
- 5** Distribuye los granos de maíz cocidos de manera uniforme entre las secciones.
- 6** Espolvorea las hierbas frescas picadas sobre el maíz.
- 7** Cierra el Omelet Maker y cocina durante unos 7-10 minutos, o hasta que los omelets estén cuajados y cocidos.
- 8** Retira cuidadosamente los omelets de claras de huevo con maíz y hierbas del hacedor y sírvelos calientes.





## TORTILLA DE TOMATE Y QUESO

### INGREDIENTES

4 huevos grandes

Sal y pimienta al gusto

½ taza de tomates en dados

¼ taza de queso rallado (cheddar, mozzarella, o el que prefieras)

2 cucharadas de hierbas frescas picadas (como albahaca o perejil)

Aceite de cocina o spray antiadherente



## PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

- 1** Precalienta tu Omelet Maker.
- 2** En un tazón, bate los huevos hasta que estén bien batidos. Sazona con sal y pimienta.
- 3** Engrasa ligeramente cada sección del Omelet Maker con aceite de cocina o spray antiadherente.
- 4** Vierte los huevos batidos de manera uniforme en cada sección del Omelet Maker.
- 5** Distribuye los tomates en dados de manera uniforme entre las secciones.
- 6** Esparce el queso rallado sobre los tomates.
- 7** Cierra el Omelet Maker y cocina durante unos 7-10 minutos, o hasta que los omelets estén cuajados y cocidos por completo.
- 8** Retira cuidadosamente los omelets de tomate del Omelet Maker y sírvelos calientes.





## TORTILLA DE CLARA DE HUEVO CON YEMAS DE HUEVO BATIDAS

### INGREDIENTES

4 claras de huevo grandes

2 yemas de huevo grandes

Sal y pimienta al gusto

Pizca de pimienta de cayena (ajustar al gusto)

Aceite de cocina o spray antiadherente



## PREPARACIÓN



4 porciones



7-10 min

- 1 Precalienta tu Omelet Maker.
- 2 En un tazón, bate las claras de huevo hasta que estén espumosas. Sazona con sal y una pizca de pimienta de cayena.
- 3 En otro tazón, bate las yemas de huevo hasta que estén suaves y aireadas.
- 4 Engrasa ligeramente cada sección del Omelet Maker con aceite de cocina o spray antiadherente.
- 5 Vierte las claras de huevo espumosas de manera uniforme en cada sección del Omelet Maker.
- 6 Distribuye las yemas de huevo batidas de manera uniforme entre las secciones.
- 7 Cierra el Omelet Maker y cocina durante unos 7-10 minutos, o hasta que los omelets estén cuajados y cocidos por completo.
- 8 Retira cuidadosamente los omelets de claras de huevo con yemas batidas y pimienta de cayena del hacedor y sírvelos calientes.





Los mejores **RECUERDOS** comienzan en la **COCINA**