

LIBRO DE COCINA

LICUADORA DE INMERSION 3 EN 1

SOPA CREMOSA DE TOMATE



HOLSTEIN[®]
HOUSEWARES 

www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 2 zanahorias peladas y picadas
- 1 pimiento rojo picado
- 4 tomates grandes, pelados y picados
- 2 tazas de caldo de verduras
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 cucharadita de azúcar (opcional, para equilibrar la acidez del tomate)
- 1/2 taza de crema de leche (opcional)
- Perejil fresco picado para decorar

PREPARACION

1. Sofríe cebolla, ajo, zanahorias y pimiento en aceite de oliva.
2. Agrega tomates picados y cocina hasta que se ablanden.
3. Vierte caldo de verduras y deja hervir a fuego lento.
4. Usa una licuadora de inmersión para procesar las verduras hasta obtener una mezcla suave.
5. Opcional: Agrega crema de leche para espesar.
6. Calienta la sopa y sazona con sal, pimienta y azúcar (opcional).
7. Sirve caliente y decora con perejil picado.

SALSA DE TOMATE CASERA PARA PASTAS



HOLSTEIN
HOUSEWARES

www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 lata (400 g) de tomates pelados
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 1/2 cucharadita de albahaca seca
- 1/4 cucharadita de pimienta negra molida
- Opcional: 1/4 de cucharadita de hojuelas de chile rojo (si te gusta el picante)
- Queso parmesano rallado y hojas de albahaca fresca para decorar

PREPARACION

1. Sofríe cebolla y ajo en aceite de oliva.
2. Agrega tomates pelados, pasta de tomate, azúcar, sal, orégano, albahaca, pimienta y hojuelas de chile rojo (opcional).
3. Cocina a fuego medio-bajo durante 20-30 minutos.
4. Usa la licuadora de inmersión para procesar la salsa hasta obtener una textura suave.
5. Vuelve a calentar antes de servir.
6. Sirve sobre pasta y decora con queso parmesano rallado y hojas de albahaca.

BATIDO REFRESCANTE DE FRUTAS



HOLSTEIN[®]
HOUSEWARES 

www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- 1 plátano maduro
- 1 taza de fresas frescas
- 1 taza de piña en trozos
- 1 taza de yogur natural
- 1/2 taza de leche (puedes usar leche de vaca, leche de almendras u otra leche vegetal)
- 1 cucharada de miel o azúcar (opcional, según tu preferencia)
- Cubitos de hielo (opcional, si deseas una textura más fría y espesa)

PREPARACION

1. Corta el plátano en rodajas y las fresas en mitades. Si la piña no está en trozos, córtala en trozos pequeños también.
2. En el vaso de la licuadora de inmersión, coloca las frutas cortadas, el yogur y la leche.
3. Si deseas endulzar el batido, agrega la miel o el azúcar según tu preferencia.
4. Opcional: Si deseas una textura más fría y espesa, añade unos cubitos de hielo al vaso de la licuadora.
5. Sumerge la licuadora de inmersión en el vaso y enciéndela. Procesa los ingredientes hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
6. Una vez que todos los ingredientes estén bien mezclados y obtengas la consistencia deseada, detén la licuadora.
7. Sirve el batido de frutas en vasos y disfrútalo de inmediato.

HUMMUS CREMOSO CASERO



HOLSTEIN[®]
HOUSEWARES

www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- 1 lata (400 g) de garbanzos cocidos
- 2 cucharadas de tahini (pasta de ajonjolí)
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de comino molido
- Sal al gusto
- Agua (opcional, para ajustar la consistencia)
- Para decorar: aceite de oliva, pimentón y hojas de perejil

PREPARACION

1. Enjuaga y escurre los garbanzos enlatados.
2. En el vaso de la licuadora de inmersión, coloca los garbanzos, tahini, jugo de limón, ajo, aceite de oliva, comino y sal.
3. Enciende la licuadora de inmersión y procesa los ingredientes hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Si la consistencia está demasiado espesa, puedes agregar un poco de agua (1-2 cucharadas) para ajustarla a tu gusto.
4. Prueba el hummus y ajusta los condimentos según sea necesario, agregando más limón, sal o comino según tu preferencia.
5. Transfiere el hummus a un tazón para servir.
6. Decora el hummus con un chorrito de aceite de oliva, espolvorea un poco de pimentón y decora con hojas de perejil fresco.
7. Sirve el hummus con pan pita, galletas o vegetales frescos.

GUACAMOLE CASERO



INGREDIENTES

- 2 aguacates maduros
- 1 tomate mediano
- 1/4 de cebolla roja
- 1 diente de ajo
- 1 limón (jugo)
- 1/4 de taza de cilantro fresco
- Sal al gusto
- Opcional: chile jalapeño o serrano (si te gusta el picante)

PREPARACION

1. En el vaso de la licuadora de inmersión, coloca los aguacates pelados y sin hueso, el tomate, la cebolla, el ajo, el cilantro y el chile (opcional).
2. Exprime el jugo de limón sobre los ingredientes en el vaso.
3. Agrega sal al gusto.
4. Procesa los ingredientes hasta obtener una mezcla suave y bien combinada.
5. Prueba el guacamole y ajusta la sal o el jugo de limón según tu preferencia.
6. Transfiere el guacamole a un tazón para servir.
7. Decora con hojas de cilantro fresco adicional.
8. Sirve el guacamole con chips de tortilla, vegetales cortados o como acompañamiento para tacos y burritos.

HOLSTEIN[®]
HOUSEWARES 

www.holsteinhousewares.com

MAYONESA CASERA



HOLSTEIN[®]
HOUSEWARES 

www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- 1 huevo
- 1 cucharadita de mostaza dijon
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 taza de aceite vegetal (como aceite de girasol o de canola)
- Sal al gusto
- Opcional: un puñado de espinacas, hojas de cilantro o albahaca

PREPARACION

1. En el vaso de la licuadora de inmersión, coloca el huevo, la mostaza, el jugo de limón y las verduras verdes opcionales.
2. Enciende la licuadora de inmersión y mezcla hasta obtener una mezcla suave y bien combinada.
3. Con la licuadora aún en funcionamiento, vierte lentamente el aceite vegetal en un flujo constante hasta que la mezcla espese y adquiera la consistencia de mayonesa.
4. Prueba la mayonesa y agrega sal al gusto. Mezcla nuevamente para incorporar la sal.
5. Transfiere la mayonesa a un frasco o recipiente hermético y guárdala en el refrigerador.

CAFE CON LECHE ESPUMADA



www.holsteinhousewares.com

INGREDIENTES

- 1 taza de café recién hecho
- 1/2 taza de leche
- Opcional: azúcar o endulzante al gusto

PREPARACION

1. Prepara una taza de café fresco según tu preferencia.
2. En un recipiente apto para microondas, calienta la leche durante aproximadamente 30-45 segundos hasta que esté caliente pero no hirviendo.
3. Coloca el espumador de leche de la licuadora de inmersión en la leche caliente.
4. Enciende el espumador y sumérgelo en la leche. Mantenlo en movimiento, moviéndolo de arriba hacia abajo y de un lado a otro, para crear espuma.
5. Continúa espumando la leche hasta que adquiera la consistencia deseada.
6. Vierte el café en una taza y luego agrega la espuma de leche generosamente por encima.
7. Opcionalmente, agrega azúcar o endulzante al gusto y revuelve suavemente.

Licuada de Inmersión **3 en 1**

1
LICUAR



2
BATIR



3
ESPUMAR



PRÁCTICA

VERSÁTIL

MULTIFUNCIONAL



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