

NUEVA

Imusa®

Ultraforce

RESULTADOS PERFECTOS,
SIN ESFUERZO



Helado de Frutos Rojos

INGREDIENTES

- Bananos 3 Und
- Fresas 1/2 libra
- Arándanos 50 gr
- Nueces picadas 50 gr
- Kumis 1/2 taza
- Hojas frescas de menta o hierbabuena
- Azúcar, miel o endulzante al gusto

PREPARACIÓN

1. Lavar, pelar y porcionar todas las frutas para llevarlas a congelación.
2. Agregar la leche, las frutas congeladas y endulzante a la licuadora UltraForce
3. Licuar con pulsaciones durante 30 segundos, activando luego una velocidad media durante 30 segundos más.
4. Servir, decorar con las nueces y las hojas frescas, y disfrutar al instante



Coffee Cocktail

INGREDIENTES

- Café espresso 6 Und
- Café instantáneo en polvo 1 cucharada
- Leche de almendras 1 taza
- Leche condensada 1 taza
- Licor de café 4 tragos
- Escencia de vainilla 1 cucharadita
- Hielo 2 tazas
- Cerezas en almibar con tallo 4 und.
- Salsa de chocolate al gusto



PREPARACIÓN

1. Agregar a la licuadora UltraForce el hielo, los espressos, la leche condensada, la leche de almendras, el licor de café y la vainilla.
2. Licuar en máxima potencia durante 30 segundos, cambiando a modo pulso en caso de que el licuado no sea fluido.
3. Servir en copas de martini decoradas con salsa de chocolate en el interior, terminando en la parte superior con un poco de café espolvoreado y una cereza. Disfrutar.

Torta de Naranja

INGREDIENTES

- Harina de trigo con polvo de hornear 1 taza
- Azúcar 1 taza
- Bicarbonato de sodio 1 cucharada
- Ralladura de naranja 1 cucharada
- Almendras en láminas 4 cucharadas
- Huevos AAA 3 und
- Crema de leche 2 tazas
- Escencia de vainilla 3 cucharaditas
- Zumo de naranja 1 taza
- Sal 1 cucharadita

PREPARACIÓN

1. Agregar la crema de leche y 2 cucharaditas de escencia de vainilla en la licuadora UltraForce, licuando a máxima potencia durante 30 segundos. Retirar la crema del vaso y refrigerar.
2. Añadir al vaso de la licuadora los huevos, el aceite, el azúcar, la ralladura y la sal, licuándolos en potencia media durante 30 segundos.
3. Adicionar la harina, el bicarbonato, la escencia de vainilla restante y el zumo de naranja, licuando por 30 segundos más en potencia media.
4. Poner la mezcla en un molde de 20cm (enharinado de ser necesario), y llevarlo al horno, precalentado, durante 45 minutos aproximadamente a 180°C
5. Reposar la torta durante 10 minutos, desmoldarla, dejarla enfriar, cubrirla con la crema refrigerada, y decorar con las almendras. Disfrutar.



Crema de zanahoria al curry

INGREDIENTES

- Zanahorias 1 libra
- Papas amarillas grandes 4 und
- Yogurt griego 4 cucharadas
- Maní dulce 4 cucharadas
- Fondo de pollo o vegetales 4 tazas
- Aceite 4 cucharadas
- Curry en polvo 4 cucharadas
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Lavar, pelar y cortar las zanahorias y las papas, sofreírlas con el aceite a máxima temperatura durante 3 minutos.
2. Agregar el fondo, el curry y salpimienta al gusto, revolver y dejar hervir a fuego medio durante 15 minutos.
3. Bajar del fuego, dejar reposar por aproximadamente 5 minutos, rectificar el sabor y llevar a la licuadora UltraForce
4. Licuar durante 30 segundos en potencia media, retirando el visor de la tapa para permitir el flujo del aire caliente.
5. Servir, acompañar con el yogurt y el maní, y disfrutar.



Puré de Batata (Camote)

INGREDIENTES

- Batata 1 libra
- Queso crema 4 cucharadas
- Mantequilla 2 cucharadas
- Perejil picado 1 cucharada
- Leche 4 cucharadas
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Lavar, pelar las batatas, cortalas en cuartos y ponerlas en agua hirviendo, durante 15 minutos, colarlas y llevarlas, a la licuadora UltraForce
2. Añadir la mantequilla, el queso crema, salpimienta al gusto y licuar con pulsaciones durante 30 segundos, agregar la leche y continuar licuando en potencia media por 30 segundos más.
3. Servir y decorar con el perejil picado. Disfrutar.



Pesto

INGREDIENTES

- Hojas frescas de albahaca 12 und
- Piñones o almendras 1/2 taza
- Queso parmesano 1/2 taza
- Dientes de ajo 6 und
- Aceite de oliva 1 taza
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Agregar el aceite, el ajo, los piñones y el parmesano a la licuadora UltraForce, licuando a velocidad media por 30 segundos.
2. Añadir las hojas del albahaca y la salpimienta, y continuar licuando con pulsaciones durante 30 segundos.
3. Disfrutar o porcionar y guardar.



Salsa Tártara

INGREDIENTES

- Huevos tipo A 2 unidades
- Pepinillos 50 gr
- Alcaparras 50 gr
- Perejil picado 2 cucharadas
- Cebolla morada 1/2
- Azúcar 1 cucharada
- Mostaza 2 cucharadas
- Zumo de limón 1 cucharada
- Aceite 1 1/2 cucharada
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Separar las claras de las yemas, poniendo las claras en una bolsa sellada y llevarlas a cocinar en agua hirviendo durante 10 minutos.

2. Añadir las yemas crudas, la mostaza, el zumo de limón, el azúcar, 2 cucharadas de aceite y salpimienta al gusto en la licuadora UltraForce.

3. Licuar en potencia media hasta que se incorporen muy bien todos los ingredientes, destapándola sin dejar de licuar para agregar el aceite en hilo y de a poco.

4. Agregar los pepinillos, las alcaparras y la cebolla picada, y licuar en máxima potencia durante 30 segundos.

5. Rallar finalmente las claras de huevo cocidas y revolverlas manualmente en la salsa junto al perejil picado. Disfrutar.



Salsa Roja

INGREDIENTES

- Pimentones rojos 2 und
- Tomates maduros 2 und
- Cebolla de huevo morada 1/2
- Vinagre blanco 2 cucharadas
- Aceite 2 cucharadas
- Paprika 1/2 cucharada
- Comino en polvo 1 cucharadita
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Asar los pimentones enteros hasta dorarles la piel, y guardarlos en una bolsa cerrada durante 5 minutos.

2. Pelarlos y quitarles la semilla sin llegar a lavarlos para conservar el sabor.

3. Picar los pimentones, los tomates y la cebolla en trozos grandes.

4. Añadir todos los ingredientes a la licuadora UltraForce, con pimienta al gusto.

5. Licuar a máxima potencia durante 30 segundos aproximadamente. Disfrutar.



NUEVA

imusa®

Ultraforce



GRAN CAPACIDAD**
Vaso de vidrio de 2,2 litros.



**CUERPO EN
ACERO INOXIDABLE**



Contáctanos en:

Ahora estamos más cerca
de ti, encuéntranos a un solo clic
www.imusa.com.co



Encuéntranos en:

Rappi MALL
categoría hogar



Síguenos en:

IMUSA
 @imusacolombia
 @tefal_colombia
 @samurai_colombia