

Asegúrate de leer las instrucciones adjuntas de Ninja® antes de usar tu unidad.



NINJA[®]

Foodi[®]

Batidora y sopera eléctrica

Sabemos que los ingredientes y los gustos varían de un país a otro, así que hemos adaptado algunas recetas cuando ha sido necesario.

Por este motivo, es posible que algunas de las recetas en tu idioma no coincidan con las del resto de idiomas.

ÍNDICE

SOPAS Y CREMAS	8
SALSAS Y MERMELADAS	16
BEBIDAS	21
POSTRES Y DULCES	27

Símbolos



Apto para vegetarianos.



8

CREMA DE CALABAZA

10

SALSA DE TOMATE TRADICIONAL

16



20



23

CHOCOLATE CALIENTE CON CREMA DE CACAHUETE

28



CÓMO INCORPORAR LOS INGREDIENTES PARA HACER BEBIBAS

No superes la línea de nivel máximo MAX LIQUID al llenar la jarra.

El llenado excesivo de ingredientes puede dañar la unidad durante su uso. Añade primero los ingredientes helados o congelados, y pon los más ligeros y con más contenido de agua en la parte superior. Esto generará un remolino en la jarra que permitirá que los ingredientes se batan de forma suave.



5

Encima del todo, pon las frutas y las verduras frescas.



4

A continuación, añade las verduras de hoja y las hierbas.



3

Vierte a continuación los líquidos o yogures. Para obtener resultados más finos o una consistencia similar a un zumo, añade más líquido.



2

A continuación, añade los ingredientes secos, como semillas, polvos y cremas de frutos secos.



1

Comienza con los ingredientes helados o congelados.

CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Para obtener mejores resultados, corta los ingredientes en trozos de 2,5 cm.



CÓMO CREAR SOPAS CON TROPEZONES PERSONALIZADAS

RACIONES: 3-4
TIEMPO DE COCCIÓN: 35 MIN

PRIMERO, CREA EL SABOR

ESCOGE EL ACEITE O LA MANTEQUILLA 2 cucharadas en total	Aceite de oliva, aceite de coco, mantequilla, aceite de aguacate, aceite vegetal.
---	---

AÑADE LA CEBOLLA

1 cebolla o chalota pequeña, pelada y cortada en cuartos

ESCOGE LAS ESPECIAS Y LAS HIERBAS AROMÁTICAS 3 cucharaditas en total	Ajo, jengibre, tomillo, sal, pimienta, semillas de cilantro, semillas de comino, puré de tomate.
--	--

SELECCIONA CHOP (PICAR)	La batidora empezará a vibrar para picar las hierbas aromáticas.
--------------------------------	--

SELECCIONA SAUTÉ (SALTEAR)	La batidora cocinará durante 5 minutos para extraer el sabor de las hierbas aromáticas.
-----------------------------------	---

A CONTINUACIÓN, COCINA LOS INGREDIENTES

ESCOGE UNA VERDURA 230 g en total, cortada en trozos de 2,5 cm	Zanahorias, patatas, boniatos, coliflor, brócoli, tomates, calabaza, apio, espinacas, col rizada, maíz, pimientos.
--	--

OPCIONAL ESCOGE UNA PROTEÍNA 125 g en total, cortada en trozos de 2,5 cm	Solomillo de ternera, pechuga de pollo, pechuga de pavo, lomo de cerdo, jamón.
--	--

ESCOGE UNA BASE 750 ml en total	Agua, caldo vegetal, caldo de ternera, leche de coco, caldo de pollo, salsa de tomate.
---	--

OPCIONAL AÑADE PASTA O ALUBIAS 75 g en total o 38 g de cada	Macarrones, fideos de huevo SIGUE LAS INDICACIONES DEL ENVASE DE LA PASTA PARA LOS TIEMPOS DE COCCIÓN. Garbanzos, alubias blancas, alubias negras AÑADE LAS ALUBIAS CUANDO QUEDEN 6 MINUTOS PARA FINALIZAR EL PROGRAMA DE COCCIÓN.
---	---

SELECCIONA CHUNKY SOUP (SOPA CON TROPEZONES)	La batidora se precalentará hasta que alcance el punto de ebullición. Luego, empezará a vibrar suavemente y a mezclar para cocinar los ingredientes de forma uniforme.
---	--



CÓMO CREAR CREMAS PERSONALIZADAS

RACIONES: 3-4
TIEMPO DE COCCIÓN: 35 MIN

PRIMERO, CREA EL SABOR

ESCOGE EL ACEITE O LA MANTEQUILLA 2 cucharadas en total	Aceite de oliva, aceite de coco, mantequilla, aceite de aguacate, aceite vegetal.
---	---

AÑADE LA CEBOLLA

1 cebolla o chalota pequeña, pelada y cortada en cuartos

ESCOGE LAS ESPECIAS Y LAS HIERBAS AROMÁTICAS 3 cucharaditas en total	Ajo, jengibre, tomillo, sal, pimienta, semillas de cilantro, semillas de comino, puré de tomate.
--	--

SELECCIONA CHOP (PICAR)	La batidora empezará a vibrar para picar las hierbas aromáticas.
--------------------------------	--

SELECCIONA SAUTÉ (SALTEAR)	La batidora cocinará durante 5 minutos para extraer el sabor de las hierbas aromáticas.
-----------------------------------	---

A CONTINUACIÓN, COCINA LOS INGREDIENTES

ESCOGE UNA VERDURA 230 g en total, cortada en trozos de 2,5 cm	Zanahorias, patatas, boniatos, coliflor, brócoli, tomates, calabaza, apio, espinacas, col rizada, maíz, pimientos.
--	--

ESCOGE UNA BASE 1 l en total	Agua, caldo vegetal, caldo de ternera, leche de coco, caldo de pollo, salsa de tomate.
--	--

SELECCIONA SMOOTH SOUP (CREMA)	La batidora se precalentará hasta que alcance el punto de ebullición. Luego, empezará a vibrar suavemente y a mezclar para cocinar los ingredientes de forma uniforme. Después, los batirá hasta obtener una crema suave.
---------------------------------------	---

CONSEJO: Añade unos chorritos de nata para cocinar espesa al final del programa para obtener una textura cremosa.

CREMA DE TOMATE Y ALBAHACA



PREP.: 10 MINUTOS | **COCCIÓN:** 20 MINUTOS
PROGRAMA: MANUAL

INGREDIENTES

3 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla pequeña, cortada en cuartos
2 latas de tomates pelados (de 400 g cada una)
250 ml de caldo de pollo caliente
1/2 cucharadita de albahaca seca
80 ml de nata para montar
Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Pon el aceite y la cebolla en la jarra.
- 2 Selecciona CHOP (PICAR).
- 3 Selecciona SAUTÉ (SALTEAR).
- 4 Añade el resto de los ingredientes del listado y selecciona COOK (COCINAR), HIGH (ALTA) y cocina durante 14 minutos.
- 5 Selecciona BLEND (BATIR), HIGH (ALTA) y deja que se bata durante 1 minuto, o hasta obtener el nivel de suavidad que desees.
- 6 Cuando el programa haya finalizado, salpimenta al gusto y sirve.

CONSEJO Para un resultado aún más cremoso, bate durante un minuto más. Añade guindilla en copos para darle un toque picante.

CREMA DE COLIFLOR AL CURRY



PREP.: 10 MINUTOS | **COCCIÓN:** 35 MINUTOS
PROGRAMA: PRE-COOK & SMOOTH SOUP (PRECOCINAR Y CREMA)

INGREDIENTES

25 g de mantequilla
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 1/2 cucharaditas de cilantro molido
1 cebolla mediana, cortada en cuartos
2 dientes de ajo, cortados a la mitad
400 g de coliflor, cortada en ramilletes de 2,5 cm
1 cucharadita de pasta de curry verde
500 ml de caldo vegetal caliente
60 ml de leche de coco
1 cucharada de zumo de lima
Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Pon la mantequilla, el aceite de oliva, el cilantro, la cebolla y el ajo en la jarra.
- 2 Selecciona CHOP (PICAR).
- 3 Selecciona SAUTÉ (SALTEAR).
- 4 Añade el resto de ingredientes y, a continuación, selecciona SMOOTH SOUP (CREMA).
- 5 Cuando el programa haya finalizado, salpimenta al gusto y sirve.

CONSEJO Para un resultado aún más cremoso, bate durante un minuto más. Añade guindilla en copos para darle un toque picante.



CREMA DE CALABAZA



PREP.: 15 MINUTOS | **COCCIÓN:** 35 MINUTOS
PROGRAMA: PRE-COOK & SMOOTH SOUP
(PRECOCINAR Y CREMA)

INGREDIENTES

2 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla pequeña pelada, cortada en cuartos
120 g de anacardos crudos
1/2 manzana pelada, sin corazón, cortada en cuartos
1 zanahoria pequeña pelada, cortada en cuartos
460 g de calabaza, pelada, cortada en trozos de 2,5 cm
1 cucharadita de hojas de tomillo seco
750 ml de caldo vegetal caliente
Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Pon el aceite de oliva y la cebolla en la jarra.
- 2 Selecciona CHOP (PICAR).
- 3 Selecciona SAUTÉ (SALTEAR).
- 4 Añade el resto de ingredientes y, a continuación, selecciona SMOOTH SOUP (CREMA).
- 5 Cuando el programa haya finalizado, salpimenta al gusto y sirve.



SOPA DE POLLO CON FIDEOS



PREP.: 15 MINUTOS | **COCCIÓN:** 30 MINUTOS
PROGRAMA: CHUNKY SOUP (SOPA CON TROPEZONES)

INGREDIENTES

1 cebolla pequeña, cortada en trozos de 2,5 cm
2 ramas de apio, cortadas en trozos de 2,5 cm
2 zanahorias cortadas en trozos de 2,5 cm
875 ml de caldo de pollo caliente
1/4 cucharadita de tomillo seco
255 g de pollo crudo, cortado en trozos de 2,5cm
45 g de fideos de huevo secos
Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes, excepto los fideos, en la jarra.
- 2 Selecciona CHUNKY SOUP (SOPA CON TROPEZONES).
- 3 Cuando queden 6 minutos para finalizar el programa, añade los fideos de huevo.
- 4 Cuando el programa haya finalizado, salpimenta al gusto y sirve.



CREMA DE CHAMPIÑONES



PREP.: 5 MINUTOS | **COCCIÓN:** 20 MINUTOS
PROGRAMA: MANUAL

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 chalotas peladas
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de perejil seco
- 50 g de champiñones shiitake rebanados
- 150 g de champiñones marrones rebanados
- 100 g de champiñones comunes rebanados
- 500 ml de caldo vegetal caliente
- 150 ml de nata espesa
- Sal y pimienta

INSTRUCCIONES

- 1 Pon el aceite, las chalotas, el perejil y el tomillo en la jarra.
- 2 Selecciona CHOP (PICAR)
- 3 Selecciona SAUTÉ (SALTEAR).
- 4 Añade el resto de los ingredientes del listado y selecciona COOK (COCINAR), HIGH (ALTA) y cocina durante 14 minutos.
- 5 Selecciona BLEND (BATIR), HIGH (ALTA) y deja que se bata durante 1 minuto, o hasta obtener el nivel de cremosidad que desees.
- 6 Cuando el programa haya finalizado, salpimenta al gusto y sirve.

CONSEJO Para un resultado aún más cremoso, bate durante un minuto más.



CREMA DE PATATA Y PUERRO



PREP.: 5 MINUTOS | **COCCIÓN:** 20 MINUTOS
PROGRAMA: MANUAL

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1 puerro, quitar la parte verde, y cortar en cuartos, enjuagado
- 2 patatas blancas, peladas, cortadas en trozos de 2,5 cm
- 500 ml de caldo vegetal caliente
- 250 ml de nata espesa
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Pon el aceite de oliva, el ajo y el puerro en la jarra.
- 2 Selecciona CHOP (PICAR)
- 3 Selecciona SAUTÉ (SALTEAR).
- 4 Cuando el programa haya finalizado, añade el resto de los ingredientes del listado y selecciona COOK (COCINAR), HIGH (ALTA) y deja que se cocine durante 14 minutos.
- 5 Selecciona BLEND (BATIR), HIGH (ALTA) y deja que se bata durante 1 minuto, o hasta obtener el nivel de suavidad que desees.
- 6 Cuando el programa haya finalizado, salpimenta al gusto y sirve.

CONSEJO Para un resultado aún más cremoso, bate durante un minuto más.



SOPA DE VERDURAS CON TROPEZONES



PREP: 5 MINUTOS | **COCCIÓN:** 30 MINUTOS
PROGRAMA: CHUNKY SOUP (SOPA CON TROPEZONES)

INGREDIENTES

- 75 g de cebolla, pelada y cortada en trozos de 2,5 cm
- 75 g de zanahorias, peladas, cortadas en trozos de 2,5 cm
- 75 g de apio, cortado en trozos de 2,5 cm
- 115 g de boniato, pelado, cortado en trozos de 2,5 cm
- 115 g de calabacín, cortado en trozos de 2,5 cm
- 30 g de espinacas baby
- 75 g de maíz congelado
- 700 ml de caldo vegetal caliente
- 3/4 cucharaditas de aderezo italiano
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra siguiendo el orden del listado.
- 2 Selecciona CHUNKY SOUP (SOPA CON TROPEZONES).
- 3 Cuando el programa haya finalizado, salpimenta al gusto y sirve.



MINISTRONE DE ALUBIAS BLANCAS



PREP: 15 MINUTOS | **COCCIÓN:** 35 MINUTOS
PROGRAMA: PRE-COOK & CHUNKY SOUP (PRECOCINAR Y SOPA CON TROPEZONES)

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña, pelada, cortada en trozos de 2,5 cm
- 1 rama de apio, cortada en trozos de 2,5 cm
- 1 zanahoria, pelada, cortada en trozos de 2,5 cm
- 1/2 cucharada de ajo, machacado
- 90 g de tomates en lata
- 120 g de hojas de col rizada, picadas finitas
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- 750 ml de caldo vegetal caliente
- 2 cucharaditas de pasta de tomate
- 1/8 cucharadita de tomillo seco
- 1/2 cucharadita de romero seco
- 1 lata (400 g) de alubias cannellini escurridas
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Pon el aceite, la cebolla, el apio, la zanahoria y el ajo en la jarra.
- 2 Selecciona CHOP (PICAR).
- 3 Selecciona SAUTÉ (SALTEAR).
- 4 Añade los tomates, la col rizada, el parmesano, el caldo vegetal, la pasta de tomate, la pimienta negra, el tomillo y el romero a la jarra.
- 5 Selecciona CHUNKY SOUP (SOPA CON TROPEZONES).
- 6 Cuando queden 6 minutos para finalizar el programa, pulsa CHUNKY SOUP (SOPA CON TROPEZONES) para detener el programa.
- 7 Añade las alubias blancas y vuelve a colocar la tapa. Vuelve a pulsar CHUNKY SOUP (SOPA CON TROPEZONES) para reiniciar el programa.
- 8 Cuando el programa haya finalizado, salpimenta al gusto y sirve.



SALSA DE TOMATE TRADICIONAL



PREP.: 5 MINUTOS | **COCCIÓN:** 35 MINUTOS
PROGRAMA: PRE-COOK & SAUCE (PRECOCINAR Y SALSA)

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña, pelada y cortada en cuartos
- 2 dientes de ajo, pelados
- 4 latas (de 400 g cada una) de tomates enteros pelados
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de aderezo italiano
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Pon el aceite de oliva, la cebolla y el ajo en la jarra.
- 2 Selecciona CHOP (PICAR).
- 3 Selecciona SAUTÉ (SALTEAR).
- 4 Añade el resto de ingredientes y selecciona SAUCE (SALSA).
- 5 Cuando el programa haya finalizado, salpimenta al gusto y sirve.

SALSA ALFREDO



PREP.: 10 MINUTOS | **COCCIÓN:** 35 MINUTOS
PROGRAMA: PRE-COOK & SAUCE (PRECOCINAR Y SALSA)

INGREDIENTES

- 115 g de mantequilla
- 4 dientes de ajos, pelados
- 500 ml de nata para cocinar espesa
- 250 g de crema de queso, dividida en ocho partes
- 220 g de queso parmesano rallado

INSTRUCCIONES

- 1 Pon la mantequilla y el ajo en la jarra.
- 2 Selecciona CHOP (PICAR).
- 3 Selecciona SAUTÉ (SALTEAR).
- 4 Añade el resto de ingredientes.
- 5 Selecciona SAUCE (SALSA).



SALSA PARA UNTAR DE ESPINACAS Y ALCACHOFA



PREP.: 10 MINUTOS | **DURACIÓN DEL PROGRAMA:** 30 MINUTOS
PROGRAMA: SALSA

INGREDIENTES

400 g de corazones de alcachofa en lata, escurridos, cortados en cuartos
2 dientes de ajo
2 cucharadas de zumo de limón
60 g de mayonesa
60 ml de crema agria
125 g de crema de queso, a temperatura ambiente, dividida en cuatro partes
un paquete de 375 g de espinacas congeladas picadas, descongeladas y escurridas
28 g de queso parmesano rallado
Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra siguiendo el orden del listado.
- 2 Selecciona SAUCE (SALSA).
- 3 Cuando el programa haya finalizado, salpimenta al gusto y sirve.



MERMELADA DE FRUTOS DEL BOSQUE



PREP.: 5 MINUTOS | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 30 MINUTOS
TIEMPO DE REPOSO: 4 HORAS
PROGRAMA: CHOP & JAM (PICAR Y MERMELADA)

INGREDIENTES

335 g de arándanos frescos
150 g de moras frescas
4 cucharadas de zumo de limón
350 g de azúcar
60 ml de pectina

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra
- 2 Selecciona CHOP (PICAR).
- 3 Selecciona JAM (MERMELADA).
- 4 Saca los ingredientes de la jarra y déjalos reposar en la nevera durante, al menos, 4 horas antes de consumir.



MERMELADA DE FRESA



- PREP.:** 10 MINUTOS | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 30 MINUTOS
TIEMPO DE REPOSO: 4 HORAS
PROGRAMA: CHOP & JAM (PICAR Y MERMELADA)
- INGREDIENTES**
- 450 g de fresas frescas, sin tallo
 - 210 g de azúcar granulado
 - 1 cucharada de zumo de limón
 - 2 cucharaditas de pectina
- INSTRUCCIONES**
- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra.
 - 2 Selecciona CHOP (PICAR).
 - 3 Selecciona JAM (MERMELADA).
 - 4 Saca los ingredientes de la jarra y déjalos reposar en la nevera durante, al menos, 4 horas antes de consumir.



MARGARITA DE MANGO HELADO



- PREP.:** 5 MINUTOS | **DURACIÓN DEL PROGRAMA:** 1 MINUTO
PROGRAMA: FROZEN DRINK (BEBIDA HELADA)
- INGREDIENTES**
- 250 ml de tequila
 - 125 ml de triple seco
 - 500 ml de zumo de mango
 - 560 g de trozos de mango congelado
 - 2 cucharadas de zumo de lima
- INSTRUCCIONES**
- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra.
 - 2 Selecciona FROZEN DRINK (BEBIDA HELADA).



FROSÉ DE FRESA



PREP.: 5 MINUTOS | **DURACIÓN DEL PROGRAMA:** 1 MINUTO
PROGRAMA: FROZEN DRINK (BEBIDA HELADA)



INGREDIENTES

750 ml de vino rosado
12 hojas de menta fresca
600 g de fresas congeladas

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra siguiendo el orden del listado.
- 2 Selecciona FROZEN DRINK (BEBIDA HELADA).



BATIDO DE BUENOS DÍAS CON FRUTOS DEL BOSQUE



PREP.: 5 MINUTOS | **DURACIÓN DEL PROGRAMA:** 45 SEGUNDOS
PROGRAMA: SMOOTHIE (BATIDO)



INGREDIENTES

500 g de yogur
250 ml de leche de almendras
2 cucharadas de proteína en polvo
560 g de frutos del bosque congelados

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra.
- 2 Selecciona SMOOTHIE (BATIDO).



ENERGÍA MATUTINA CON FRESA Y PIÑA



PREP.: 5 MINUTOS | **DURACIÓN DEL PROGRAMA:** 45 SEGUNDOS
PROGRAMA: SMOOTHIE (BATIDO)

INGREDIENTES

300 g de fresas congeladas
400 g de trozos de piña
1 plátano pelado
250 ml de zumo de naranja

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra.
- 2 Selecciona SMOOTHIE (BATIDO).



BATIDO DE VAINILLA



PREP.: 5 MINUTOS | **DURACIÓN DEL PROGRAMA:** 1 MINUTO
PROGRAMA: MILKSHAKE (BATIDO DE LECHE)

INGREDIENTES

130 g de cubitos de hielo
750 ml de helado de vainilla
250 ml de leche entera
1/8 cucharadita de extracto de vainilla

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra.
- 2 Selecciona MILKSHAKE (BATIDO DE LECHE).



ENERGÍA MATUTINA DE BATIDO DE CHOCOLATE



PREP.: 5 MINUTOS | **DURACIÓN DEL PROGRAMA:** 1 MINUTO
PROGRAMA: MILKSHAKE (BATIDO DE LECHE)

INGREDIENTES

130 g de cubitos de hielo
750 ml de helado de chocolate
250 ml de leche entera
60 ml de sirope de chocolate

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra.
- 2 Selecciona MILKSHAKE (BATIDO DE LECHE).



FONDUE DE CHOCOLATE



PREP.: 5 MINUTOS | **DURACIÓN DEL PROGRAMA:** 30 MINUTOS
PROGRAMA: SAUCE (SALSA)

INGREDIENTES

375 g de pepitas de chocolate puro
250 ml de nata espesa

PARA SERVIR

Rosquillas
Malvaviscos
Fresas enteras

INSTRUCCIONES

- 1 Pon las pepitas de chocolate y la nata espesa en la jarra.
- 2 Pulsa 5 veces.
- 3 Selecciona SAUCE (SALSA).
- 4 Sirve la fondue caliente con rosquillas, malvaviscos, fresas u otras frutas, según prefieras.



CHOCOLATE CALIENTE HELADO



PREP.: 5 MINUTOS | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 5 MINUTOS
TIEMPO DE BATIDO: 1 MINUTO | **PROGRAMA:** PRE-COOK & FROZEN DRINK (PRECOCINAR Y BEBIDA HELADA)

INGREDIENTES

375 g de pepitas de chocolate con leche
250 ml de leche entera
2 cucharadas de cacao en polvo
125 ml de nata para cocinar espesa
650 g de hielo

INSTRUCCIONES

- 1 Pon el chocolate, la leche y el cacao en polvo en la jarra.
- 2 Selecciona CHOP (PICAR).
- 3 Selecciona SAUTÉ (SALTEAR).
- 4 Cuando el programa haya finalizado, añade la nata para cocinar espesa y el hielo, y selecciona FROZEN DRINK (BEBIDA HELADA).



CHOCOLATE CALIENTE CON CREMA DE CACAHUETE



PREP.: 5 MINUTOS | **DURACIÓN DEL PROGRAMA:** 20 MINUTOS
PROGRAMA: MANUAL

INGREDIENTES

750 ml de leche entera
250 ml de nata líquida
250 g de pepitas de chocolate con leche
4 cucharadas de crema de cacahuete suave

DECORACIÓN

Mini malvaviscos
Sirope de chocolate

INSTRUCCIONES

- 1 Pon la leche, la nata líquida, las pepitas de chocolate y la crema de cacahuete en la jarra.
- 2 Selecciona COOK (COCINAR), MED (MEDIA) y deja que se cocine durante 20 minutos.
- 3 Durante la cocción, pulsa cada 5 minutos.
- 4 Adorna con malvaviscos y sirope de chocolate, al gusto.



SORBETE DE VAINILLA Y ARÁNDANOS



PREP.: 5 MINUTOS | **DURACIÓN DEL PROGRAMA:** 1 MINUTO
REPOSO: 15 MINUTOS | **PROGRAMA:** DESSERT (POSTRE)

INGREDIENTES

95 g de pepitas de chocolate blanco
180 ml de nata líquida
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 cucharadas de zumo de limón
420 g de arándanos congelados

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra siguiendo el orden del listado.
- 2 Selecciona DESSERT (POSTRE).
- 3 Mientras el programa está en funcionamiento, usa la espátula para ir empujando los ingredientes hacia la cuchilla.
- 4 Saca el helado de la jarra y ponlo en el congelador durante, al menos, 15 minutos antes de servirlo.



SORBETE DE PIÑA Y COCO



PREP.: 5 MINUTOS | **TIEMPO DE BATIDO:** 1 MINUTO
PROGRAMA: DESSERT (POSTRE)

INGREDIENTES

400 g de trozos de piña congelada
2 plátanos maduros congelados pequeños
2 cucharadas de zumo de lima recién exprimido
250 ml de leche de coco ligera
2 cucharadas de sirope de agave
1 cucharadita de jengibre fresco rallado

INSTRUCCIONES

- 1 Pon todos los ingredientes en la jarra siguiendo el orden del listado.
- 2 Selecciona DESSERT (POSTRE).
- 3 Mientras el programa está en funcionamiento, usa la espátula para ir empujando los ingredientes hacia la cuchilla.
- 4 Saca el sorbete de la jarra y ponlo en el congelador durante, al menos, 15 minutos antes de servirlo.



HELADO DE VAINILLA Y MENTA



PREP.: 5 MINUTOS | DURACIÓN DEL PROGRAMA: 1 MINUTO

REPOSO: 15 MINUTOS | **PROGRAMA:** DESSERT (POSTRE)

INGREDIENTES

500 ml de nata para
cocinar espesa

250 ml de leche
evaporada

10 caramelos redondos
de menta

4 cucharadas de
azúcar glas

1/2 cucharadita de
extracto de menta

250 ml de leche entera

INSTRUCCIONES

- 1** Mezcla la nata espesa y la leche evaporada. Vierte la mezcla en una bandeja para cubitos de hielo y déjala 8 horas en el congelador durante la noche.
- 2** Pon los caramelos de menta, el azúcar glas, el extracto de menta, la leche y los cubitos de crema congelada en la jarra.
- 3** Selecciona DESSERT (POSTRE).
- 4** Mientras el programa está en funcionamiento, usa la espátula para ir empujando los ingredientes hacia la cuchilla.
- 5** Saca el helado de la jarra y ponlo en el congelador durante, al menos, 15 minutos antes de servirlo.

NOTAS

[illegible]

NINJA[®]
Foodi[®]
**Batidora y sobera
eléctrica**

©2021 SharkNinja Operating LLC

HB150EU_IG_MP_220x180mm_211103_ES_Mv1

AUTO-IQ, FOODI y NINJA son marcas registradas de SharkNinja Operating LLC.