

# PUNKTAL



LO MÁS RICO ES HECHO  
**en casa**

RECETARIO DE SOPAS



# 2

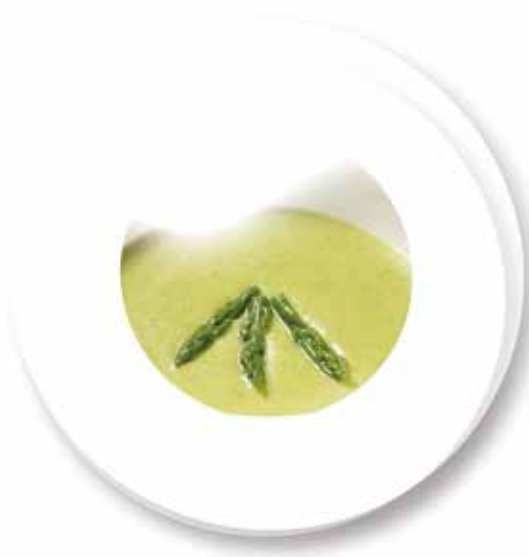
## Sopa crema

ESPÁRRAGOS & HONGOS



### Ingredientes

- 200 grs de Champiñones
- 100 grs de Jamón Cocido en lonjas
- 2 dientes de Ajo
- 1/2 ramito de Perejil
- 2 cucharadas de Aceite
- 1 litro de Agua
- Coloque espárragos a gusto
- 1 cucharada de maicena.
- Si no tiene espárragos, puede cambiar los 2 pasos anteriores y utilizar un sobre de sopa crema de espárragos.



### Preparación

1. Cortar las lonjas de jamón cocido en tiras finitas. Picar el ajo y el perejil, también muy fino. Cortar en cuartos los champiñones
2. En una sartén, dorar con aceite el ajo picado y los champiñones en aceite, incorporar el jamón cocido y mezclar. Retirar y reservar.
3. Coloque los champiñones, el ajo y el jamon cocido en la jarra. Agregar 1 litro de Agua y la sopa crema de espárragos.
4. Cierre la tapa, seleccion el programa BATIDO + CALENTAMIENTO y espere a que la procesadora termine.
5. Abra la tapa, desenchufe la toma y sirva la sopa junto con los hongos, el jamón crudo y el perejil.

**PUNKTAL**



3

# Sopa de queso



## Ingredientes

- 1 litro Agua
- 2 cubos caldo de verduras
- 300 grs de queso (gusto a elección)
- 1 zapallito zucchini cortado en cubos
- 1 zanahoria cortada en medias rodajas
- 1 taza de arvejas



## Preparación

1. Cortar los zapallitos en cubos y las zanahorias en medias rodajas. Colocarlos en la jarra junto a las arvejas, el Agua y 2 cubos de caldo de verduras. Rallar el queso en hebras grandes e incorporar a los ingredientes.
2. Cierre la tapa, seleccione el programa BATIDO + CALENTAMIENTO y espere a que la procesadora termine.
3. Abra la tapa, desenchufe la toma y sirva la sopa en un cuenco para sopas. Raye queso en hebras medianas sobre la preparación.

A decorative border at the bottom of the page featuring various vegetables: a green leafy herb, a lemon wedge, a carrot, a potato, an onion, another green leafy herb, and a tomato slice.

PUNKTAL

4

# Sopa mix

VERDURAS



## Ingredientes

- 2 zanahorias
- 2 zapallitos
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 papa
- 1 litro de agua
- 2 cubos caldo de verduras
- 2 yemas de huevo
- Pimienta negra a gusto



## Preparación

1. Limpiar las verduras, picar la cebolla, cortar el puerro en rodajas pequeñas y rallar grueso las zanahorias, zapallitos y papa.
2. Colocar los ingredientes dentro de la jarra. Agregar el agua y los cubos de caldo de verduras.
3. Cierre la tapa, seleccione el programa CALENTAMIENTO y espere a que la procesadora termine.
4. Batir un poco las yemas. Abrir la tapa de la procesadora e incorporar en forma de hilo sobre la sopa hirviendo. Cierre la tapa y deje reposar 2 minutos.
5. Abra la tapa, desenchufe la toma y sirva la sopa. Acompañe con tostadas con queso gratinado.

**PUNKTAL**

5

# Sopa crema

ZAPALLO & CHOCLO



## Ingredientes

- 4 choclos tiernos
- 1 cebolla
- 1/2 morrón
- 1 tomate
- 1/2 cucharada de aceite
- 200 grs de zapallo (sin corteza)
- 2 tazas de caldo de ave
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de azúcar
- Sal y pimienta a gusto
- Cubitos de pan tostado



## Preparación

1. Desgrane los choclos frescos y reserve los granos. Cortar el zapallo en cubos.
2. Pelar la cebolla y picarla bien fina. Cortar el morrón al medio, retirar las semillas y cortar en cubos pequeños. Cortar igual el tomate. Reservar todo por separado.
3. Colocar en la jarra el aceite. Incorporar la cebolla, el morrón y el tomate. Agregar el caldo.
4. Cierre la tapa, seleccione el programa BATIDO + CALENTAMIENTO y espere a que la procesadora termine.
5. Abra la tapa y agregue la leche y el choclo. Condimente con azúcar, sal y pimienta. Cierre la tapa y vuelva a seleccionar el programa de BATIDO + CALENTAMIENTO y espere a que la procesadora termine.
6. Abra la tapa, desenchufe la toma y sirva la sopa en un cuenco para sopas junto a los cubitos de pan tostado.

**PUNKTAL**





6

# Sopa de Cebolla



## Ingredientes

- 400 grs de cebolla
- 50 grs de manteca
- 150 grs de jamón cocido
- 3 pocillos de vino tinto
- 1 litro de caldo de ave
- Sal y pimienta a gusto
- 1/2 baguette
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 150 grs de queso gruyere



## Preparación

1. Pelar las cebollas y cortarlas en rodajas muy finas. Coloquelas dentro de la jarra con manteca. Cortar el jamón cocido en juliana y agregar en la jarra junto al vino.
2. Cerrar la tapa, seleccione el programa BATIDO + CALENTAMIENTO. Pulse Start, espere 5 minutos y pulse Stop.
3. Abra la tapa e incorpore el caldo, sal y pimienta. Cierre la tapa y vuelva a seleccionar el programa BATIDO + CALENTAMIENTO y espere a que la procesadora termine.
4. Durante el programa cortar la baguette en rodajas. Colocarlas en una placa para horno, rociarlas con el aceite y tostar en el horno. Retirar la fuente, dar vuelta las tostadas, cubrirlas con el queso y volver a llevarlas al horno hasta que el queso se derrita.
5. Retirar las tostadas del horno. Una vez concluido el programa del robot, abra la tapa y sirva la sopa en platos o cazuelas. Colocar encima las tostadas y servir.

**PUNKTAL**



# Sopa

POLLO & CALABAZA



## Ingredientes

- 1 1/2 de presa de pollo
- 250 grs de Calabaza en cubos
- 1/2 cebolla picada
- 1/2 puerro picado
- 1/2 apio picado
- 1 1/2 cucharada de aceite
- 1 cubo de caldo de pollo
- 250 cm3 de agua
- 250 cm3 de leche
- 2 cucharadas de queso de rallar
- 50 cm3 de crema



## Preparación

1. Cortar las presas de pollo en pequeños cubos. Puede ser pechuga, o muslo. Cortar los vegetales en trozos pequeños.
2. Colocar los vegetales y el pollo dentro de la jarra. Agregar el aceite, el agua, la leche y el cubo de caldo de pollo. Condimentar a gusto.
3. Cierre la tapa, seleccione el programa BATIDO + CALENTAMIENTO y espere a que la procesadora termine.
4. Abra la tapa, desenchufe la toma y sirva la sopa en un plato hondo. Decorar con el queso rallado y la crema de leche.

**PUNKTAL**



# 8

## Compota

MANZANA



### Ingredientes

- 800 grs de manzanas
- 300 ml de jugo de manzana
- 1/8 de cucharada de clavo molido
- 1/2 limón rallado
- Adicional: 1 cucharada de canela molida



### Preparación

1. Pele las manzanas y córtelas en cuatro trozos. Quite el corazón.
2. Coloque todos los ingredientes en la jarra y vierta 100 ml de agua. Cierre la tapa y seleccione el programa de BATIDO + CALENTAMIENTO. Espere a que la procesadora termine.
3. Cuando el programa haya finalizado, pulse el programa de BATIDO. Espere a que la procesadora termine. Nota: Para obtener una consistencia más espesa, puede escurrir parte del líquido previamente.
4. Abra la tapa, desenchufe la toma y sirva la compota espolvoreada con canela.

PUNKTAL



# Compota

PERA & LICOR



## Ingredientes

- 5 peras
- 50 grs de azúcar
- 1 taza de agua
- 5 grs de polvo de regaliz



## Preparación

1. Pele las peras y córtelas en cuatro trozos. Quite el corazón.
2. Coloque todos los ingredientes dentro de la jarra. Cierre la tapa y seleccione el programa de CALENTAMIENTO. Espere a que la procesadora termine.
3. Cuando el programa haya finalizado, pulse el programa de BATIDO. Espere a que la procesadora termine.
4. Abra la tapa, desenchufe la toma y sirva la compota.

**PUNKTAL**

# 10

## Smoothie

FRUTOS ROJOS



### Ingredientes

- 0.25 ltrs de champagne
- 1/2 taza de azúcar
- 100 cm3 de jugo de naranja
- 50 cm3 de jugo de pomelo
- 25 cm3 de jugo de limón
- 1/2 cda de anís estrellado
- 1/2 cda de semillas de cardamomo
- 1/2 rama de canela
- 500 grs de frutos rojos (grosellas, frambuesas, arándanos)
- 100 grs de Frutillas
- Helado de crema o crema batida a gusto (para acompañar)



### Preparación

1. Colocar el champagne, los jugos citricos y las especias dentro de la jarra. Cerrar la tapa y seleccionar el programa de CALENTAMIENTO. Espere a que la procesadora termine y la preparación se espese y tome una consistencia de jarabe.
2. Abra la tapa, lave e incorpore los frutos rojos. Cierre la tapa y vuelva a seleccionar el programa de BATIDO + CALENTAMIENTO 5 minutos más.
3. Lave y corte las frutillas en finas rodajas. Abra la tapa y sumelas a último momento, deje reposar 10 minutos dentro de la jarra. Deje enfriar la preparación a temperatura ambiente.
4. Sirva el smoothie en platos o copas y enfrie en la heladera. Luego sirva acompañado con helado de crema o crema batida, decorar con hojas de menta.

PUNKTAL



# Licuada

BANANA



## Ingredientes

- 400 grs de bananas
- 700 ml de leche
- 2 cucharadas de helado de vainilla



## Preparación

1. Pele y corte las bananas en rodajas. Coloque todos los ingredientes en la jarra, cierre la tapa y seleccione el programa BATIDO. Espere a que la procesadora termine.
2. Cuando el batido esté listo, abra la tapa y sirva el batido en vasos altos con una pajita.

A decorative border at the bottom of the page features various fruits and leaves. From left to right, it includes a green mint leaf, a halved red apple, a halved peach, a slice of kiwi, another green mint leaf, and another halved red apple.

PUNKTAL



### **Acero Inoxidable**

Mantiene el calor de los líquidos en su interior.



### **Fácilmente Programable**

Programe fácilmente comidas frescas y nutritivas. Puede realizar puré, mezclar, todo en uno o simplemente recalentar.



### **Cocina & Mezcla**

Corta, mezcla y hierve en forma automática.

