



Platos de pasta elaborados para la máquina de pasta



INCLUIDAS 11 RECETAS VEGETARIANAS

Índice

Introducción.....	2
Pasta de sémola de trigo duro con huevo	2
Pasta de sémola de trigo duro sin huevo	3
Pasta de trigo con huevo	3
Pasta de trigo sin huevo	3
Espaguetis a la carbonara	4
Espaguetis a la boloñesa	5
Espaguetis con «calabaguetis» y salmón	6
Espaguetonis «aglio e olio» (al ajillo)	7
Espaguetonis caprese con tomates asados	8
Fetuchinis con salsa de queso parmesano y limón.....	9
Tagliatelle con verduras y queso rallado	10
Pollo flambeado con tagliatelle.....	11
Pappardelle con champiñones y panceta.....	12
Gratinado de chucrut y tallarines.....	13
Pappardelle con gambas y guisantes	15
Lingüinis de espinacas con salsa de nueces.....	16
Raviolis con relleno de panceta y pera	17
Lasaña con salsa de tomate, carne picada y mozzarella.....	18
Lasaña de espinacas con gambas y salmón.....	20
Lasaña con brócoli y romanesco	21
Lasaña clásica de carne picada	22
Raviolis con relleno de ricotta y tomate	23
Macarrones finos con queso.....	24
Gratinado de macarrones finos y carne de gyros con salsa metaxa.....	25
Pasta con azúcar y nata.....	26
Macarrones dulces de leche con manzanas.....	26
Macarrones con col rizada y panceta.....	27
Macarrones integrales con pesto de pipas de girasol.....	28
Macarrones en salsa de tomate picante	29
Índice de recetas	30



Introducción

Con la máquina de pasta de Silvercrest, pueden prepararse distintos tipos de pasta de forma rápida y fiable.

Los tipos más habituales están hechos con harina de trigo, sémola de trigo duro, con o sin huevo, y agua. No obstante, también puede sustituirse el líquido por zumos o añadir hierbas a la masa para dar a la pasta un sabor especial.

Para ello, recomendamos, por ejemplo, el zumo de tomate, de espinacas o de zanahorias, o hierbas como el estragón, el perejil bien picado o la albahaca. También pueden añadirse condimentos como sal y pimienta.



! **Indicación:** puede modificar todas las recetas como desee y adaptarlas a su gusto personal. Dé rienda suelta a su creatividad. Las ilustraciones de este recetario son orientativas, por lo que el resultado puede variar según el tipo de alimentos utilizados.

INGREDIENTES

200g de sémola de
trigo duro
50g de harina de trigo
(tipo 405)
Aprox. 50ml de agua
1 huevo (tamaño M)

Pasta de sémola de trigo duro con huevo

Eche 200g de sémola de trigo duro y 50g de harina de trigo en el recipiente para la masa.

Echa un huevo en el vaso medidor y añade unos 50ml de agua. La mezcla de ambos debe equivaler a aprox. 100ml de líquido. Bata el huevo con el agua.

Inicie el programa de amasado para 250g de harina ☐.

Vierta lentamente la mezcla de agua y huevo por el orificio de la tapa para que llegue al recipiente para la masa.

Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.

INGREDIENTES

200 g de sémola de trigo duro
50 g de harina de trigo
(tipo 405)
100 ml de agua

Pasta de sémola de trigo duro sin huevo

Eche 200 g de sémola de trigo duro y 50 g de harina de trigo en el recipiente para la masa.

Inicie el programa de amasado para 250 g de harina .

Vierta lentamente unos 100 ml de agua por el orificio de la tapa para que llegue al recipiente para la masa.

Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.

INGREDIENTES

250 g de harina de trigo (tipo 405)
Aprox. 50 ml de agua
1 huevo (tamaño M)

Pasta de trigo con huevo

Eche 250 g de harina de trigo en el recipiente para la masa.

Echa un huevo en el vaso medidor y añada unos 50 ml de agua. La mezcla de ambos debe equivaler a aprox. 100 ml de líquido. Bata el huevo con el agua.

Inicie el programa de amasado para 250 g de harina .

Vierta lentamente la mezcla de agua y huevo por el orificio de la tapa para que llegue al recipiente para la masa.

Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.

INGREDIENTES

250 g de harina de trigo (tipo 405)
100 ml de agua

Pasta de trigo sin huevo

Eche 250 g de harina de trigo en el recipiente para la masa.

Inicie el programa de amasado para 250 g de harina .

Vierta lentamente unos 100 ml de agua por el orificio de la tapa para que llegue al recipiente para la masa.

Tras finalizar el programa de amasado, deje salir la masa. Puede utilizar la rasqueta para cortar la pasta a la longitud deseada mientras va saliendo.



Disco
moldeador: A



Tiempo: aprox.
25 min



Raciones: 2–3

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
espaguetis

Sal

4 yemas de huevo de
tamaño M

100 g de queso
parmesano rallado

100 g de panceta

1 cebolla

1 diente de ajo

2 cucharadas de

aceite de oliva

Pimienta recién
molida

Hojas de albahaca
para decorar

Espaguetis a la carbonara

Cueza los espaguetis caseros al dente en agua con sal.

Mezcle las yemas de huevo con 60 g de parmesano rallado en un recipiente.

Corte la panceta en tiras finas, pele la cebolla y el ajo, píquelos en daditos y dórelo todo en una sartén con aceite de oliva durante 3–4 minutos.

Retire la sartén del fuego, deje enfriar el contenido y después añádalo todo a la mezcla de yemas de huevo.

Cuele los espaguetis y añádalos mientras aún están calientes y húmedos a la mezcla de huevo y mézclelo todo bien. La mezcla de huevo debería espesar hasta alcanzar una textura cremosa con el calor de los espaguetis.

Sirva inmediatamente la pasta en los platos, condimente con pimienta recién molida, espolvoree el resto del parmesano por encima y decore con la albahaca.



Disco
moldeador: A



Tiempo: 40 min



Raciones: 2–3

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
espaguetis

1 zanahoria

1 cebolla

1 diente de ajo

1 rama de apio

400 g de carne picada
mixta (mitad ternera,
mitad cerdo)

2 cucharadas de
aceite de oliva

2 cucharadas de con-
centrado de tomate

Aprox. 200 ml de
caldo de carne

150 ml de salsa de
tomate natural

Sal

1 pizca de azúcar

Pimienta recién
molida

400 g de trozos de
tomate natural en lata

1 cucharadita de
hierbas secas

Albahaca para decorar

40 g de queso parme-
sano rallado al gusto



Espaguetis a la boloñesa

Pele la zanahoria, la cebolla y el ajo y píquelos en daditos.

Lave el apio, quítele la base y los hilos exteriores y córtelo también en daditos.

Caliente el aceite en una sartén, rehogue la carne sin dejar de remover para que quede desmenuzada y deje que se dore ligeramente.

Añada las verduras preparadas y rehóguelas durante 2–3 minutos.

Añada el concentrado de tomate, remueva, rehóguelo brevemente y desglase con el caldo y la salsa de tomate. Condimente la mezcla con sal, azúcar y pimienta y añada los trozos de tomate y las hierbas.

Deje que reduzca todo durante 35–40 minutos removiéndolo de vez en cuando y añadiendo un poco más de caldo si es necesario.

Mientras tanto, cueza los espaguetis caseros en agua salada abundante hasta que estén al dente, cuéelos, déjelos escurrir y sírvalos en los platos.

Condimente la salsa boloñesa a su gusto, sírvala sobre los espaguetis y decore con las hojas de albahaca. Añada queso parmesano rallado al gusto.



Disco
moldeador: A



Tiempo: 20 min



Raciones: 2–3

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
espaguetis

Sal

3–4 calabacines

Filete de salmón de
500 g sin piel

3 cucharadas de
aceite de oliva

3 ramas de albahaca

200 ml de nata

Pimienta recién
molida

100 g de crema agria
(crème fraîche)

Zumo de limón

Espaguetis con «calabaguetis» y salmón

Cueza los espaguetis caseros en agua salada hasta que estén al dente, cuéelos y déjelos escurrir.

Mientras tanto, lave los calabacines y procéselos con un espiralizador para formar tiras largas y finas (lo que se conoce como «calabaguetis»).

Consejo: los calabacines también pueden cortarse en daditos si no se tiene un espiralizador.

Lave el salmón, séquelo con papel de cocina, córtelo en dados y cocínelo por todos sus lados en una sartén caliente con aceite de oliva.

Mientras tanto, lave la albahaca, agítela para secarla, deshójela y corte las hojas en tiras.

Retire el salmón de la sartén y manténgalo caliente.

Dore los «calabaguetis» (espaguetis de calabacín) en la misma sartén. Desglase con la nata y deje que reduzca durante aprox. 3 minutos. Condimente con sal, pimienta y albahaca.

Añada la crema agria y caliente brevemente los espaguetis en la salsa.

Añada el salmón y condimente con sal, pimienta y zumo de limón.

Sirva inmediatamente las raciones en platos hondos.



Disco
moldeador: B



Tiempo: 15 min



Raciones: 2–3

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
espaguetonis

Sal

4 dientes de ajo

2–3 cayenas secas

6 cucharadas de
aceite de oliva

2–3 cucharadas de
perejil liso picado



VEGANO

Espaguetonis «aglio e olio» (al ajillo)

Cueza los espaguetonis caseros al dente en agua con sal.

Mientras tanto, pele los dientes de ajo y píquelos en daditos.

Desmenuce las cayenas en trocitos.

Caliente el aceite de oliva en una sartén, poche brevemente el ajo con dos tercios de las cayenas, añada el perejil y remueva.

Cuele los espaguetonis, deje que escurran brevemente, añádalos a la mezcla de ajo, cayena y aceite y remuévalos todo bien.

Condimente los espaguetonis con sal, sívalos en platos y esparza el resto de trocitos de cayena por encima.



Espaguetonis caprese con tomates asados

Lave los tomates cherry y échelos con el aceite de oliva, un poco de sal gruesa marina y las hierbas lavadas en una fuente de horno.

Pele el ajo y añádalo.

Precaliente el horno a 160°C con calor arriba/abajo y hornee los tomates durante unos 30–35 minutos. Cuando estén hechos, saque la fuente del horno, retire las hierbas y déjelos enfriar.

Cuezca los espaguetonis caseros en agua salada hasta que estén al dente, cuéelos y déjelos escurrir.

Mezcle los tomates con el líquido que hayan soltado, el aceite, los espaguetonis, la mozzarella y el vinagre balsámico en un recipiente.

Condimente con sal y pimienta y mézclelo todo bien.

Deshoje la albahaca, lave las hojas, agfélas para secarlas y espárzalas por encima.

Condimente con un poco más de pimienta recién molida a su gusto y sirva.



Disco
moldeador: B



Tiempo: 40 min



Raciones: 2–3

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
espaguetonis
500 g de tomates
cherry
6 cucharadas de
aceite de oliva
Sal gruesa marina
2 ramas de romero
2 ramas de tomillo
4 dientes de ajo
Sal
150 g de minibolas de
mozzarella
4 cucharadas de vina-
gre balsámico blanco
Pimienta recién
molida
1 puñado de hojas de
albahaca



VEGETA-
RIANO



Disco
moldeador: C



Tiempo: 15 min



Raciones: 2–3

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
fetuchinis

Sal

1 chalota

1 diente de ajo

2 cucharadas de

aceite de oliva

1 limón orgánico
grande: ralladura y
zumo

100 g de queso

parmesano rallado

Pimienta recién molida

Albahaca para decorar

Fetuchinis con salsa de queso parmesano y limón

Cuezan los fetuchinis caseros en agua salada hasta que estén al dente.

Pele el ajo y la chalota y píquelos en daditos muy finos. Póchelos en una sartén con aceite de oliva.

Lave el limón con agua caliente y ralle la piel. Vierta el zumo y la ralladura del limón en la sartén, así como un cazo del agua de cocción de la pasta, y reduzcalo todo durante 1–2 minutos.

Añada el parmesano, remueva y condimente con pimienta.

Cuele los fetuchinis y déjelos escurrir.

Sírvalos en platos y reparta la salsa por encima.

Decore con la albahaca.

VEGETA-
RIANO

Tagliatelle con verduras y queso rallado

Deje descongelar los guisantes y blanquéelos en agua salada hirviendo durante 2–3 minutos. Tras esto, cuélelos, corte la cocción en un baño de agua helada y escúrralos.

Lave el calabacín y los pimientos, retire el tallo y las semillas y córtelos en tiras finas.

Lave los espárragos y, si procede, pele el tercio inferior. Córtelos en diagonal en tiras finas.

Pele y pique el ajo bien fino.

Lave las ramas de tomillo y agítelas para secarlas.

Cueza los tagliatelle caseros al dente durante aprox. 4 minutos.

Mientras tanto, caliente aceite en una sartén y saltee las verduras.

Añada el ajo, el tomillo y un poco del agua de cocción de la pasta y condimente la mezcla con sal y pimienta.

Cuele la pasta y añádala a las verduras.

Retire las ramas de tomillo, añada 2 cucharadas de parmesano y mézclelo todo bien.

Sírvalo todo en platos y espolvoree el resto del parmesano por encima.



Disco
moldeador: C



Tiempo: 15 min



Raciones: 3–4

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
tagliatelle

100 g de guisantes
congelados

Sal

1 calabacín

1 pimiento amarillo

1 pimiento rojo

150 g de espárragos
trigueros

2 dientes de ajo

2 ramas de tomillo

3 cucharadas de
aceite de oliva

Pimienta recién
molida

80 g de queso
parmesano rallado



Disco
moldeador: C



Tiempo: 30 min



Raciones: 3 – 4

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
tagliatelle
400 g de pechuga
de pollo
2 chalotas
4 ramitas de perejil
250 ml de nata
4 cucharadas de
coñac
1 cucharada de curry
en polvo
2 cucharadas de
aceite de oliva
Sal y pimienta



Pollo flambeado con tagliatelle

Lave la pechuga de pollo, séquela y córtela en trozos del tamaño de un bocado.

Mezcle los trozos de pollo con el curry y una cucharada de aceite.

Pele y corte las chalotas en daditos.

Cueza los tagliatelle caseros en agua salada hasta que estén al dente, cuéelos y déjelos escurrir.

Caliente 1 cucharada de aceite en una sartén y rehogue los trozos de pollo especiados durante aprox. 5 minutos. Añada las chalotas.

Vierta el coñac, deje que se caliente durante unos 30 segundos y flambéelo.

Lave el perejil, agítelo para secarlo y píquelo finamente.

Añada la mitad del perejil en la sartén, vierta 200 ml de nata, remueva la mezcla y déjela reducir durante 5 minutos. Condimente con sal y pimienta a su gusto.

Sirva los tagliatelle en un plato, añada el pollo con nata por encima y decore con perejil.



Disco
moldeador: D



Tiempo: 15 min



Raciones: 2–3

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de

pappardelle

Sal

200 g de panceta

ahumada

200 g de champiñones

1 diente de ajo

2 cucharadas de

aceite de oliva

2 cucharadas de pere-

jil finamente picado

80 g de queso parme-

sano recién rallado

Pimienta

Pappardelle con champiñones y panceta

Cueza los pappardelle caseros al dente en agua con sal.

Corte la panceta en dados, lave los champiñones y córtelos en rodajas.

Pele el ajo y píquelo.

Rehogue brevemente el ajo y la panceta en aceite caliente.

Añada los champiñones y rehóguelos durante 3–4 minutos hasta que se doren.

Añada los pappardelle escurridos con una cucharada de perejil a la mezcla de champiñones y panceta y saltee la mezcla.

Condimente con sal y pimienta.

Sirva los pappardelle con el resto del perejil por encima.



Disco
moldeador: D



Tiempo: 30 min



Raciones: 6

INGREDIENTES

Aprox. 630 g de
tallarines

1 cebolla

1 diente de ajo

1 cucharada de aceite
de oliva

200 g de jamón
cocido (en dados)

100 g de jamón
curado (ahumado
en dados)

500 g de chucrut

200 g de queso para
gratinar (rallado)

200 ml de nata

Sal y pimienta



Gratinado de chucrut y tallarines

Cueza los tallarines caseros en agua salada hasta que estén al dente, cuélelos y déjelos escurrir.

Pele el ajo y la cebolla, píquelos bien y rehóguelos en aceite de oliva con los dados de jamón curado.

Corte el jamón cocido en dados y añádalos con el chucrut a la mezcla de la sartén.

Rehóguelo todo brevemente.

Vierta primero la mezcla de chucrut, después los tallarines y, por último, el queso para gratinar en una fuente de horno. Eche la nata por encima y gratínelo todo en el horno precalentado a 200°C durante aprox. 30 minutos.

Condimente con sal y pimienta recién molida a su gusto y sirva.



Disco
moldeador: D



Tiempo: 15 min



Raciones: 2–3

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
pappardelle
Sal

150 g de guisantes
congelados

2 ramitas de eneldo

2 ramitas de perejil

1 limón sin encerar

4 dientes de ajo

20 gambas limpias

(sin intestino) y
peladas excepto la
punta de la cola

2 cucharadas de
aceite de oliva

80 ml de caldo de
verduras

2 cucharadas de miel
(o sirope de agave)

Pimienta recién
molida

4 cucharadas de
pecorino rallado





Pappardelle con gambas y guisantes

Cueza los pappardelle caseros al dente en agua con sal.

En los 2 últimos minutos, añada los guisantes descongelados.

Lave las hierbas, agítelas para secarlas, deshójelas y pique las hojas finamente.

Lave el limón en agua caliente, séquelo, ralle la piel y exprima el zumo.

Pele el ajo y píquelo finamente.

Lave las gambas, séquelas y rehóguelas brevemente en una sartén con aceite caliente.

Añada el ajo y rehóguelo.

Desglase con el zumo de limón y el caldo, añada las hierbas, la ralladura de limón y la miel (o sirope de agave), mézclelo todo bien y deje que reduzca durante 2–3 minutos.

Condimente con sal y pimienta a su gusto.

Escorra bien la pasta con los guisantes y sívala en platos.

Añada las gambas con la salsa y espolvoree el pecorino por encima.



Lingüinis de espinacas con salsa de nueces

Tueste las nueces en una sartén caliente sin grasa ni aceite hasta que empiecen a soltar su aroma. Retírelas del fuego, deje que se templen y reserve una parte para decorar. Pique el resto en trocitos.

Pele la chalota y el ajo y píquelos finamente. Póchelos en una olla con aceite caliente hasta que queden transparentes.

Desglase con el vino blanco.

Añada la mozzarella poco a poco.

Mezcle el espesante con el caldo de verduras frío y la nata y remueva.

Vierta la mezcla en la salsa de queso sin parar de remover y deje que reduzca durante 5–10 minutos.

Cuezan en agua salada los lingüinis caseros hechos con zumo de espinacas hasta que estén al dente.

Lave las hierbas, agítelas para secarlas, deshójelas y pique las hojas finamente.

Añada las hierbas y las nueces picadas a la salsa y condimente con sal y pimienta a su gusto.

Saltee la pasta en la salsa.

Sirva con el resto de las nueces y espolvoree queso parmesano por encima.



Disco
moldeador: E



Tiempo: 15 min



Raciones: 2–3

INGREDIENTES

Aprox. 330 g de
lingüinis de espinacas
60 g de nueces pe-
ladas

1 chalota

1 diente de ajo

1 cucharada de aceite
vegetal

150 ml de vino blanco
seco

150 g de queso
mozzarella rallado

1 cucharadita de
espesante

Aprox. 80 ml de caldo
de verduras

250 ml de nata

Sal

Pimienta blanca

1 o 2 manojos de
hierbas, p. ej., perejil,

albahaca, orégano

4 cucharadas de
parmesano



Disco
moldeador: F



Tiempo: 45 min



Raciones: 2–3

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de masa
de pasta para los
raviolis

1 pera

150 g de panceta en
daditos finos

75 g de queso alpino
rallado fino

1 chalota

50 g de bacón en
lonchas finas

Sal, pimienta y nuez
moscada

50 g de mantequilla

CONSEJO: de una cantidad
de 250 g de harina + líquido
pueden salir unos 30 raviolis.

Raviolis con relleno de panceta y pera

Pele la pera, descorazónela y córtela en daditos.

Rehogue los dados de pera con la panceta en mantequilla y condimente con sal, pimienta y nuez moscada.

! **Consejo:** los dados de pera no deben quedar muy blandos, ya que volverán a cocinarse al hervir los raviolis.

Añada unos 35 g de queso alpino.

Prepare las placas de lasaña, si procede, estírelas un poco con un rodillo de madera, corte los raviolis y colóquelos en el moldeador de raviolis según lo dispuesto en las instrucciones de uso.

Coloque una cucharadita de la mezcla de panceta y pera en el centro del ravioli, humedezca los bordes con un poco de agua y cierre el ravioli.

Haga lo mismo con todos los raviolis hasta que se acabe la masa.

! **Consejo:** mezcle los restos de masa que hayan sobrado tras cortar los raviolis y vuelva a procesarlos con el aparato para formar más placas de lasaña. Así se aprovecha toda la masa.

Cueza cuidadosamente los raviolis en agua salada en ebullición durante 6–7 minutos. Retírelos con una espumadera y déjelos escurrir.

Caliente la mantequilla en una sartén, poche la chalota picada hasta que quede transparente y condimente con sal y pimienta.

Eche los raviolis en la sartén y saltee la mezcla.

Dore las lonchas de bacón hasta que queden crujientes.

Sirva los raviolis en platos, añada las lonchas de bacón y espolvoree un poco de queso alpino por encima.



Disco
moldeador: F



Tiempo: 55 min



Raciones: 4

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
placas de lasaña
2 cebollas
2 dientes de ajo
1 rama de apio
1 zanahoria
500 g de carne picada
de cerdo
5 cucharadas de
aceite de oliva
Sal y pimienta
800 g de salsa de
tomate natural
Cayena en polvo,
mezcla de hierbas
italianas
250 g de mozzarella
1 manojo pequeño
de albahaca
Tomates cherry para
decorar

Lasaña con salsa de tomate, carne picada y mozzarella

Pele el ajo y las cebollas y píquelos en dados muy finos. Lave y pique el apio en daditos. Pele la zanahoria, quítele el tallo y córtela en daditos.

Rehogue la carne picada en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva durante 5–6 minutos de forma que quede desmenuzada. Condimente generosamente con sal y pimienta. Añada las cebollas y el ajo y rehogue la mezcla durante 2–3 minutos. Retire la sartén del fuego.

Rehogue los dados de verdura consecutivamente con una cucharada de aceite de oliva por tanda durante 3–4 minutos y resérvelos.

Condimente la salsa de tomate natural con sal, pimienta, cayena en polvo y la mezcla de hierbas italianas.

Corte la mozzarella en rodajas finas.

Precaliente el horno a 180°C con calor arriba/abajo y engrase una fuente de horno (aprox. 20 × 30 cm) con el resto del aceite.

Prepare las placas de lasaña frescas. Si procede, estire un poco las placas de lasaña con un rodillo de madera para que queden más finas.

Distribuya un poco de la salsa de tomate por el fondo de la fuente y cúbrala con las placas de lasaña. A continuación,



distribuya un poco de la mezcla de carne, de los dados de apio y zanahoria y de la salsa de tomate por encima. Cúbralo con un poco de mozzarella y coloque la siguiente capa de placas de lasaña. Repita este procedimiento hasta que se usen todos los ingredientes. Finalice con una capa de mozzarella.

Eche pimienta recién molida por encima, cubra la fuente de horno con papel de aluminio y métala en el horno durante 25–30 minutos.

Lave la albahaca, agítela para secarla y córtela en trozos grandes.

Sirva la lasaña con la albahaca esparcida por encima y decore con los tomates cherry.

Lasaña de espinacas con gambas y salmón

Derrita la mantequilla en una olla, añada la harina y rehóguela sin parar de remover. Añada la leche poco a poco sin dejar de remover. Deje que reduzca sin parar de remover durante unos 5 minutos y condimente con sal, pimienta y nuez moscada. Con esto, la salsa besamel estará lista.

Pele el ajo y la cebolla, píquelos bien y póchelos en aceite de oliva hasta que queden transparentes.

Añada las espinacas descongeladas y caliéntelas.

Limpie, seque y corte los filetes de salmón en dados grandes (aprox. 2×2 cm).

Limpie y seque las gambas.

Añada los dados de salmón y las gambas a las espinacas y caliente la mezcla. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.

Añada unos 250 ml de la salsa besamel y mézclelo todo bien.

Prepare las placas de lasaña frescas. Si procede, estire un poco las placas de lasaña con un rodillo de madera para que queden más finas.

Engrase una fuente de horno y coloque una capa de placas de lasaña. Cubra con la mitad de la mezcla de espinacas, coloque una nueva capa de placas de lasaña y distribuya por encima el resto de la mezcla de espinacas. Finalice con una capa de placas de lasaña y añada el resto de la salsa besamel por encima.

Corte la mozzarella en rodajas y colóquelas por encima. Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.

Cocine la lasaña durante aprox. 25 minutos en el horno precalentado a 200°C con ventilador.



Disco
moldeador: F



Tiempo: 45 min



Raciones: 4

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
placas de lasaña

1 paquete de hojas de
espinacas congeladas

150 g de gambas
(limpias)

400 g de filetes de
salmón

4 dientes de ajo

2 cebollas

2 bolas de mozzarella
(250 g)

30 g de harina de
trigo

500 ml de leche

30 g de mantequilla

Nuez moscada, sal y
pimienta



VEGETA-
RIANO



Disco
moldeador: F



Tiempo: 50 min



Raciones: 4

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
placas de lasaña
30 g de harina de
trigo
500 ml de leche
30 g de mantequilla
Sal
Pimienta recién molida
Nuez moscada rallada
1–2 cucharadas de
zumo de limón
1 brócoli, aprox. 500 g
1 romanesco,
aprox. 500 g
300 g de ricotta
80 g de queso gouda
de cabra rallado

Lasaña con brócoli y romanesco

Derrita la mantequilla en una olla, añade la harina y rehóguela sin parar de remover. Añade la leche poco a poco sin dejar de remover. Deje que reduzca sin parar de remover durante unos 5 minutos y condímelo con sal, pimienta, nuez moscada y zumo de limón. Con esto, la salsa besamel estará lista.

Lave el brócoli y el romanesco y córtelos en «arbolitos» pequeños. Blanquéelos en agua salada hirviendo durante 2–3 minutos, sumérjalos inmediatamente en agua helada para cortar la cocción y escúrralos.

Precaliente el horno a 180°C con ventilador.

Prepare las placas de lasaña frescas. Si procede, estire un poco las placas de lasaña con un rodillo de madera para que queden más finas.

Distribuya un poco de la salsa besamel en el fondo de la fuente de horno.

Coloque las placas de lasaña, la salsa besamel y las verduras por encima formando capas en la fuente de horno y distribuya la ricotta sobre las verduras.

Finalice con una capa de placas de lasaña, vierta el resto de la salsa besamel por encima, espolvoree el queso gouda de cabra y hornee durante unos 35–40 minutos.

Lasaña clásica de carne picada

Derrita la mantequilla en una olla, añada la harina y rehóguela sin parar de remover. Añada la leche poco a poco sin dejar de remover. Deje que reduzca sin parar de remover durante unos 5 minutos y condimente con sal, pimienta y nuez moscada. Con esto, la salsa besamel estará lista.

Rehogue la carne picada con 2 cucharadas de aceite.

Pele el ajo y la cebolla, píquelos bien y añádalos.

Añada el concentrado de tomate, remueva y desglase con los trozos de tomate.

Condimente con orégano, albahaca, sal, pimienta y pimentón y deje que reduzca durante unos 10 minutos.

Prepare las placas de lasaña frescas. Si procede, estire un poco las placas de lasaña con un rodillo de madera para que queden más finas.

Engrase una fuente de horno, añada un poco de la mezcla de carne picada, coloque una capa de placas de lasaña por encima y coloque otra capa de carne picada. Distribuya parte de la salsa besamel, coloque otra capa de placas de lasaña por encima y repita el procedimiento. La última capa debe ser de besamel.

Distribuya el queso sobre la salsa besamel y meta la lasaña en el horno a 180°C con ventilador durante 30–40 minutos.



Disco
moldeador: F



Tiempo de
cocción: 55 min



Raciones: 7–8

INGREDIENTES

Aprox. 640 g de
placas de lasaña
(preparadas con unos
500 g de harina)
600 g de carne picada
2 cebollas
1 cucharada de con-
centrado de tomate
500 g de trozos de
tomate natural en lata
1 diente de ajo
Orégano, albahaca, sal,
pimienta y pimentón

30 g de harina de
trigo
500 ml de leche
30 g de mantequilla
Nuez moscada, sal y
pimienta

200 g de queso para
gratinar (rallado)



Disco
moldeador: F



Tiempo: 80 min



Raciones: 6–7

VEGETA-
RIANO

Raviolis con relleno de ricotta y tomate

INGREDIENTES

Aprox. 640 g de masa
de pasta para los
raviolis
(preparados con
500 g de harina)
125 g de queso fresco
de cabra
125 g de ricotta
40 g de piñones
125 g de tomates
(secos, en aceite y
escurridos)
75 g de mantequilla
80 g de parmesano
rallado
50 g de piñones
Sal y pimienta
Un poco de rúcula
Opcionalmente,
tomates (secos, en
aceite y escurridos)
para decorar

CONSEJO: de una cantidad
de 250 g de harina + líquido
pueden salir unos 30 raviolis.
La cantidad de relleno de
esta receta es suficiente
para el doble de cantidad.
Por eso, utilice 500 g de
harina + líquido para hacer
unos 60 raviolis.

Tueste todos los piñones en una sartén sin aceite.

Mezcle el queso fresco de cabra, la ricotta, 40 g de los
piñones y 125 g de los tomates secos y tritúrelos.
Condimente con sal y pimienta a su gusto.

Prepare las placas de lasaña, si procede, estírelas un
poco con un rodillo de madera, corte los raviolis y
colóquelos en el moldeador de raviolis según lo
dispuesto en las instrucciones de uso.

Coloque una cucharadita del relleno de ricotta en el
centro del ravioli, humedezca los bordes con un poco
de agua y cierre el ravioli.

Haga lo mismo con todos los raviolis hasta que se
acabe la masa.

! Consejo: mezcle los restos de masa que hayan
sobrado tras cortar los raviolis y vuelva a procesarlos
con el aparato para formar más placas de lasaña.
Así se aprovecha toda la masa.

Cueza cuidadosamente los raviolis en agua salada en
ebullición durante 6–7 minutos. Retírelos con una
espumadera y déjelos escurrir.

Derrita la mantequilla en una sartén.

Coloque la rúcula en los platos y sirva los raviolis por
encima. Vierta un poco de la mantequilla derretida y
esparza el queso parmesano y el resto de los piñones
por encima. Opcionalmente, también puede servirse
con unos tomates secos por encima.

VEGETA-
RIANO



Disco
moldeador: G



Tiempo: 35 min



Raciones: 4

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
macarrones finos
Sal

1 cebolla
50 g de mantequilla
2 cucharadas de
harina
400 ml de leche
100 ml de nata
200 g de queso
cheddar rallado
200 g de queso
parmesano rallado
Sal, pimienta y nuez
moscada

Macarrones finos con queso

Precaliente el horno a 200°C con calor arriba/abajo.

Cuezan los macarrones finos caseros en agua salada hasta que estén al dente. Cuélelos, lávelos con agua fría para cortar la cocción y déjelos escurrir.

Pele y pique las cebollas en daditos. Caliente la mantequilla en una sartén y poche las cebollas hasta que estén transparentes.

Añada la harina, remueva brevemente y vierta la leche y la nata.

Deje que reduzca sin parar de remover durante unos 5 minutos y condimente con sal, pimienta y nuez moscada.

Mezcle los dos tipos de queso.

Eche la mitad de los macarrones finos en una fuente de horno, esparza la mitad de la mezcla de queso por encima y añada el resto de los macarrones finos.

Vierta la salsa de nata por encima y esparza el resto del queso.

Gratine la fuente en el horno durante unos 25–30 minutos hasta que la parte de arriba se dore.

Sirva con un poco de pimienta recién molida.



Disco
moldeador: G



Tiempo: 55 min



Raciones: 4–6

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
macarrones finos
200 g de tomates
cherry
4 cebolletas
2 pimientos (rojos)
500 g de carne de gyros
(ya condimentada)
Un poco de aceite
para rehogar
150 g de queso edam
Pimienta, sal, pimentón

150 ml de metaxa
(brandy griego)
300 g de salsa de
tomate natural
1 cucharadita de
vinagre balsámico
1 cucharadita de
aceite de oliva
1 cucharadita de
zumو de limón
200 g de nata
2 dientes de ajo
Mezcla de hierbas
para gyros u orégano,
mejorana, albahaca,
tomillo, romero, sal y
pimienta

Gratinado de macarrones finos y carne de gyros con salsa metaxa

Cueza los macarrones finos caseros en agua salada hasta que estén al dente, cuélelos y déjelos escurrir.

Lave los tomates cherry, quíteles los tallos y córtelos en cuartos.

Lave las cebolletas y córtelas en rodajas pequeñas.

Lave los pimientos, quíteles el tallo y las semillas y córtelos en dados.

Rehogue la carne de gyros con aceite, retírela de la sartén y resérvela.

Rehogue la verdura en la misma sartén y vuelva a añadir la carne de gyros. Retire la sartén del fuego mientras se hace la salsa metaxa.

Vierta la salsa de tomate y la nata en una olla.

Añada 3 cucharaditas de la mezcla de hierbas para gyros o media cucharadita de orégano, media de mejorana, media de albahaca, media de tomillo y media de romero.

Pele el ajo, píquelo finamente y añádalo. Vierta el vinagre balsámico, el aceite de oliva y el zumo de limón y remueva. Añada 1 cucharadita de azúcar y condimente con sal y pimienta a su gusto.

Vierta el metaxa y deje que la salsa hierva suavemente hasta que el fuerte olor a alcohol desaparezca.

Añada la salsa metaxa ya lista a la carne de gyros y las verduras y mézclelo todo bien.

Coloque los macarrones finos en una fuente de horno, añada la carne de gyros con la salsa metaxa y cúbralo todo con el queso.

Gratine la fuente durante aprox. 25–30 minutos en el horno a 180°C con ventilador.

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
macarrones
2 huevos
200 ml de nata
6 cucharadas de
azúcar
50 g de mantequilla
1 pizca de canela

Pasta con azúcar y nata

Cueza los macarrones caseros en agua salada hasta que estén al dente, cuélelos y déjelos escurrir.

Derriba la mantequilla en la sartén y rehogue los macarrones escurridos hasta que se doren ligeramente. Añada 3 cucharadas de azúcar y mézclelo todo bien.

Bata los huevos con la nata y el resto del azúcar.

Añada la mezcla de nata y huevos a los macarrones y baje el fuego para que la mezcla de huevo coagule un poco y se haga.

Sirva con un poco de canela por encima.



Disco
moldeador: H



Tiempo:
15 min



Raciones:
2-3

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
macarrones
50 g de pasas
4 cucharadas de ave-
llanas (en lascas)
500 ml de leche
2-3 pellizcos de canela
molida
3 cucharadas de
azúcar
100 ml de nata
1 sobre de azúcar de
vainilla (8 g)
2 manzanas de
consistencia firme
(p. ej., jonagold)
Sal

Macarrones dulces de leche con manzanas

Tueste las lascas de avellana en una sartén profunda hasta que se doren ligeramente, retírelas y resérvelas.

Añada a la sartén los macarrones caseros, las pasas, la leche, 200 ml de agua fría, 1 pizca de sal, la canela, el azúcar de vainilla y el azúcar.

Hierva la mezcla a fuego vivo y con tapa, pero con cuidado de que no rebose. Tras esto, quite la tapa, baje el fuego a un nivel medio y deje que reduzca durante unos 5 minutos. Remueva de vez en cuando para que no se pegue al fondo de la sartén.

Lave las manzanas, descórzalas y córtelas en dados de aprox. 1-2 cm.

Añada los dados de manzana a los macarrones y deje que se cocinen durante unos 5 minutos mientras remueve para espesar un poco el líquido.

Añada la nata y vuelva a hervir.

Sirva las raciones con las lascas de avellanas por encima.



Disco
moldeador: H



Tiempo:
20 min



Raciones:
2-3



Disco
moldeador: H



Tiempo: 15 min



Raciones: 4

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de
macarrones

350 g de col rizada

Sal

2 chalotas

2 dientes de ajo

4 cucharadas de

aceite de oliva

150 g de panceta

ahumada ligeramente
entreverada

Aprox. 150 ml de

caldo de carne

1 – 2 cucharadas de

zum de limón

Pimienta recién
molida

Parmesano recién

rallado para
espolvorear



Macarrones con col rizada y panceta

Lave la col rizada, corte el tallo y blanquéela en agua salada durante unos 5 minutos. Tras esto, lávela con agua fría inmediatamente, déjela escurrir y píquela.

Pele las chalotas y el ajo, píquelos finamente y póchelos en aceite de oliva caliente hasta que estén transparentes.

Corte la panceta en tiras y rehóguela brevemente con el ajo y la chalota.

Añada la col rizada y desglase con un poco de caldo. Rehogue la mezcla durante unos 10 minutos. En caso necesario, añada más caldo, pero el líquido tiene que haberse reducido casi del todo al finalizar la cocción.

Cuezan los macarrones caseros al dente en agua con sal.

Escorra los macarrones y mézclelos con la col.

Condimente con sal, zumo de limón y pimienta y sirva con parmesano rallado por encima.

VEGETA-
RIANO



Disco
moldeador: H



Tiempo: 25 min



Raciones: 3–4

Macarrones integrales con pesto de pipas de girasol

Cueza los macarrones integrales caseros (hechos con 250 g de harina integral del tipo 1050 y líquido) al dente en agua con sal.

Lave el brócoli, corte las cabezas en trozos grandes y rehóguelas brevemente en una sartén caliente con 1 cucharada de aceite.

Condimente con sal y pimienta y desglase con el vino. Tape la sartén y deje que se cocine durante 2–3 minutos.

Lave los tomates, quíteles los tallos y córtelos por la mitad. Añádalos al brócoli y rehóguelos otros 2 minutos aproximadamente.

Tueste las pipas de girasol en otra sartén hasta que se doren. Retírelas del fuego y déjelas enfriar.

Pele el ajo y píquelo en trozos no demasiado pequeños. Lave la albahaca, agítela para secarla y deshójela. Májela con el ajo en un mortero hasta que quede una mezcla fina.

Añada las pipas de girasol y májelas.

Añada el parmesano y el resto del aceite, mézclelo todo bien y condimente con sal y pimienta.

Escurre la pasta, añádala a las verduras de la sartén y saltee la mezcla con el pesto y con un poco del agua de cocción si es necesario.

Condimente a su gusto y sirva.

INGREDIENTES

Aprox. 320 g de macarrones integrales
Sal

300 g de cabezas de brócoli

5–6 cucharadas de aceite de oliva

Pimienta recién molida

1 chorro de vino blanco seco

200 g de tomates cherry

50 g de pipas de girasol

2 dientes de ajo frescos

2 manojos de albahaca

1–2 cucharadas de parmesano rallado



Disco
moldeador: H



Tiempo: 20 min



Raciones: 2–3

INGREDIENTES

320 g de macarrones

2 vainas de chile rojo

1–2 dientes de ajo

1 cebolla pequeña

100 g de chorizo

picante

4–5 cucharadas de

aceite de oliva

400 g de salsa de

tomate natural

1 cucharada de con-

centrado de tomate

Sal

Pimienta recién

molida

60 g de queso pecori-

no para espolvorear

Albahaca para decorar



Macarrones en salsa de tomate picante

Lave las vainas de chile, córtelas por la mitad y retire las semillas. Pique las vainas finamente.

Pele el ajo y la cebolla y píquelos.

Corte el chorizo en daditos muy pequeños.

Caliente el aceite de oliva en una olla y rehogue la cebolla, el ajo y el chorizo.

Añada los tomates y los chiles. Añada el concentrado de tomate, condimente con sal y pimienta y deje que reduzca durante unos 10 minutos.

Mientras tanto, cueza los macarrones caseros en agua salada hasta que estén al dente, cuéelos y déjelos escurrir.

Mezcle los macarrones con la salsa.

Sirva en platos hondos, ralle el pecorino por encima y decore con la albahaca.

Índice de recetas

E

- Espaguetis a la boloñesa
- Espaguetis a la carbonara
- Espaguetis con «calabaguetis» y salmón
- Espaguetonís «aglio e olio» (al ajillo)
- Espaguetonís caprese con tomates asados

F

- Fetuchinis con salsa de queso parmesano y limón

G

- Gratinado de chucrut y tallarines
- Gratinado de macarrones finos y carne de gyros con salsa metaxa

I

- Introducción

L

- Lasaña clásica de carne picada
- Lasaña con brócoli y romanesco
- Lasaña con salsa de tomate, carne picada y mozzarella
- Lasaña de espinacas con gambas y salmón
- Lingüinis de espinacas con salsa de nueces

M

- Macarrones con col rizada y panceta
- Macarrones dulces de leche con manzanas
- Macarrones en salsa de tomate picante
- Macarrones finos con queso
- Macarrones integrales con pesto de pipas de girasol

P

- Pappardelle con champiñones y panceta
- Pappardelle con gambas y guisantes
- Pasta con azúcar y nata
- Pasta de sémola de trigo duro con huevo
- Pasta de sémola de trigo duro sin huevo
- Pasta de trigo con huevo
- Pasta de trigo sin huevo
- Pollo flambeado con tagliatelle

R

- Raviolis con relleno de panceta y pera
- Raviolis con relleno de ricotta y tomate

T

- Tagliatelle con verduras y queso rallado

Créditos de las fotos

Título: kuesl-de.freepik.com, © StockFood/Gayer, Stephanie, © StockFood/Strokin, Yelena, © StockFood/Benjamins, Sven, © StockFood/The Picture Pantry, © StockFood/Siuta, Mateusz, Hintergrundbild Pág. 1–30: kuesl-de.freepik.com azerbaijan_stockers-de.freepik.com Pág. 4: © StockFood/Hendey, Magdalena Pág. 5: © StockFood/Gayer, Stephanie Pág. 6: © StockFood/PhotoCuisine/Viel, Pierre Louis Pág. 7: © StockFood/Food Experts Group Pág. 8: © StockFood/The Picture Pantry Pág. 9: © StockFood/Siuta, Mateusz Pág. 10: © StockFood/Foodcollection Pág. 11: © @8photo-de.freepik.com Pág. 12: © StockFood/Adam, Frank Pág. 13: freepik-de.freepik.com Pág. 14: © StockFood/Strokin, Yelena Pág. 16: © StockFood/Streeter, Clive Pág. 19: © StockFood/Pizzochero, Franco Pág. 21: © StockFood/PhotoCuisine/Hall, Jean-Blaise Pág. 24: © StockFood/Eising Studio Pág. 27: © StockFood/Benjamins, Sven Pág. 28: © StockFood/Benjamins, Sven Pág. 29: © StockFood/Pizzochero, Franco

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com