



7 IDEAS de DESAYUNOS para MAMÁ



comQuiero





Porridge para mamá

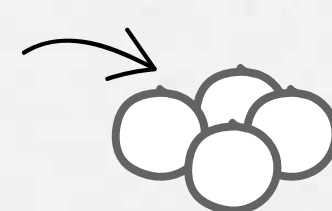
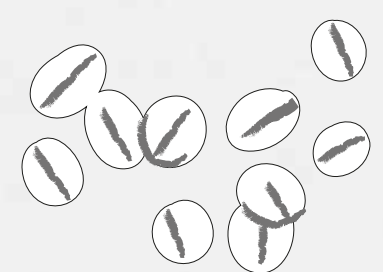
3-4 PERSONAS



INGREDIENTES



- 1 CACEROLA 18 CM ANTIADHERENTE SILVER INDUSTRIAL ILKO
- 1000 ML LECHE SEMIDESCREMADA
- 12 CDA(S) AVENA
- 2 CDTA(S) AZÚCAR GRANULADA
- 1 CDTA(S) CANELA MOLIDA
- 2 CDA(S) CHÍA
- 60 GR ALMENDRAS LAMINADAS
- 1 TAZA(S) ARANDANOS



PREPARACIÓN

UNO

EN LA CACEROLA 18 CM ANTIADHERENTE SILVER INDUSTRIAL ILKO® PONER LA LECHE, LA AVENA, LA CHÍA, LA CANELA Y EL AZÚCAR Y COCINAR POR 10 MINUTOS APROX., HASTA LOGRAR LA CONSISTENCIA DESEADA.

DOS

DISPONER LA MEZCLA EN LOS BOLES Y ACOMPAÑAR CON LOS ARANDANOS Y ALMENDRAS LAMINADAS.

A DISFRUTAR!!

ENCARGA TUS
INGREDIENTES

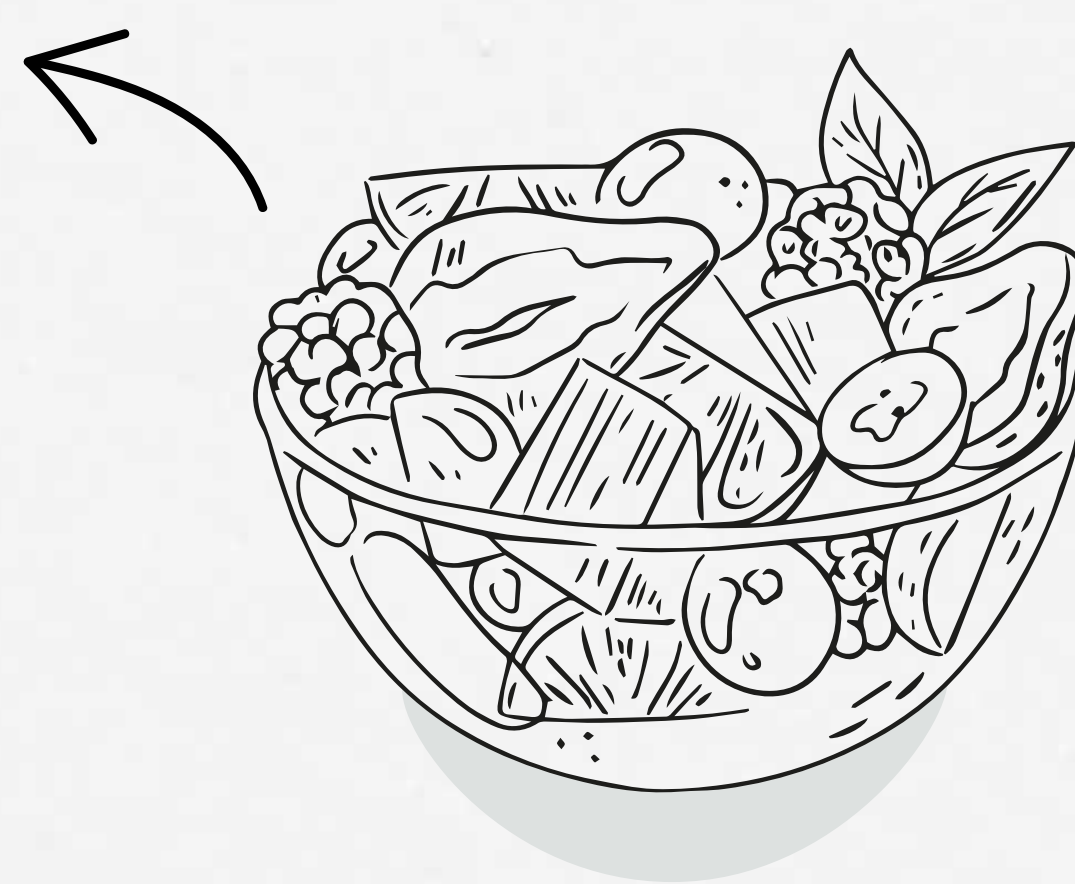


comQuiero

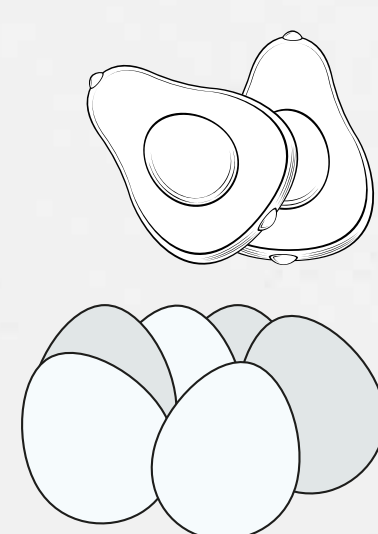


La ensalada de la mamá

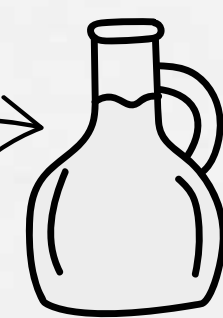
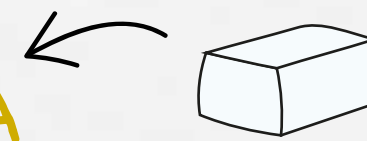
3-4 PERSONAS



INGREDIENTES



- 1 OLLA 24 CM ANTIADHERENTE SILVER INDUSTRIAL ILKO
- 1 SARTÉN 24 CM DORADO METALIZADO ILKO
- 6 TAZA(S) RÚCULA
- 2 PALTAS
- 400 GR PESCADO (SALMÓN AHUMADO)
- 12 HUEVOS
- 2 LIMONES
- 400 GR MANTEQUILLA
- 2 CDTA(S) PIMIENTA
- 1 CDTA(S) SAL
- 2 CDA(S) ACEITE OLIVA



PREPARACIÓN

UNO

PARA LA SALSA HOLANDESA: AÑADIR AGUA HIRVIENDO A LA OLLA ANTIADHERENTE SILVER INDUSTRIAL 20 CM ILKO® Y LLEVAR A HERVOR. POR OTRO LADO, DERRETIR LA MANTEQUILLA EN EL MICROONDAS O DIRECTAMENTE EN OTRA OLLA EVITANDO QUE SE QUEME.

DOS

CUANDO EL AGUA ROMPA HERVOR, PONER UN BOWL SOBRE LA OLLA Y AGREGAR 4 YEMAS DE HUEVO, SEGUIDO DEL JUGO DE 2 LIMONES Y BATIR ENÉRGICAMENTE AGREGANDO LA MANTEQUILLA DERRETIDA DE A POCO, HASTA EMULSIONAR Y CONSEGUIR UNA SALSA LEVEMENTE ESPESA. EN CASO DE QUE QUIERAS QUE LA SALSA QUEDE MENOS ESPESA, AGREGAR AL FINAL UN CHORRITO DE AGUA SIN DEJAR DE BATIR. SAZONAR CON SAL Y PIMIENTA Y RESERVAR.

TRES

EN EL SARTÉN 24 CM DORADO METALIZADO ILKO®, AGREGAR UN POCO DE ACEITE DE OLIVA, SEGUIDO DE 8 HUEVOS PREVIAMENTE BATIDOS Y COCINAR POR 2-3 MINUTOS REVOLVIENDO CONSTANTEMENTE. RESEVAR.

CUATRO

LAVAR LA RÚCULA Y CORTAR LA PALTA EN LÁMINAS.

PARA ARMAR LA ENSALADA: PONER EN CADA PLATO ABUNDANTE CANTIDAD DE RÚCULA, SEGUIDO DE LAS LÁMINAS DE PALTA, EL SÁLMON AHUMADO Y EL HUEVO REVUELTO. AÑADIR GENEROSAMENTE SALSA HOLANDESA POR ENCIMA Y DISFRUTAR.

GINCO

ENCARGA TUS
INGREDIENTES



comQuiero

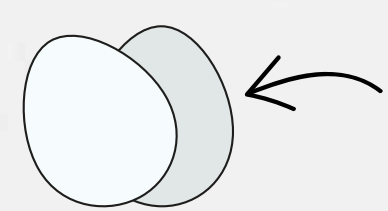
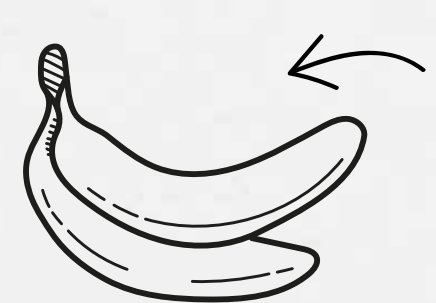


Pan de plátano

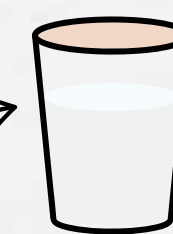
↪ 9-10 PERSONAS



INGREDIENTES



- 1 MOLDE 30 CM RECTANGULAR ESTAÑADO CLÁSICA ILKO
- 1 SARTÉN 20 CM DORADO METALIZADO ILKO
- 3 PLÁTANOS
- 1 TAZA(S) AZÚCAR GRANULADA
- 115 GR MANTEQUILLA
- 2 1/2 TAZA(S) HARINA (SIN POLVOS)
- 1 CDTA(S) POLVOS DE HORNEAR
- 2 HUEVOS
- 1/2 TAZA(S) LECHE SEMIDESCREMADA
- 1 TAZA(S) NUECES ENTERAS



PREPARACIÓN

UNO

PRECALENTAR EL HORNO A 180°C.

DOS

EN UN BOL, CON LA AYUDA DE UN TENEDOR MOLER 2 PLÁTANOS Y MEZCLARLOS CON EL AZÚCAR. AGREGAR LA MANTEQUILLA DERRETIDA, LOS HUEVOS, LA HARINA, LOS POLVOS DE HORNEAR Y LA LECHE.

TRES

EN EL SARTÉN 20 CM DORADO METALIZADO ILKO® PONER LAS NUECES Y TOSTAR POR 3 MINUTOS SIN DEJAR DE REMOVER PARA QUE NO SE QUEMEN.

CUATRO

AGREGAR LAS NUECES A LA MEZCLA ANTERIOR Y MEZCLAR BIEN.

CINCO

ENMANTEQUILLAR Y ENHARINAR EL MOLDE RECTANGULAR ESTAÑADO CLÁSICA 30 CM ILKO®. VERTER LA MEZCLA EN EL MOLDE. PELAR Y CORTAR EL PLÁTANO RESTANTE A LO LARGO Y PONER SOBRE LA MEZCLA COMO DECORACIÓN.

SEIS

LLEVAR AL HORNO PRECALENTADO POR 40 MINUTOS (USAR EL TIP DEL PALITO DE BROCHETA PARA VER SI YA ESTÁ LISTO).

DESMOLDAR Y SERVIR TIBIO O FRÍO SEGÚN PREFERENCIA.

↪ A DISFRUTAR!!

ENCARGA TUS
INGREDIENTES



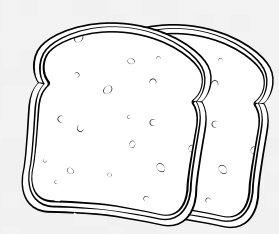
comQuiero



Tostadas francesas red velvet

3-4 PERSONAS

INGREDIENTES



- 1 SARTÉN 20 CM DORADO METALIZADO ILKO
- 8 PAN DE MOLDE
- 4 HUEVOS
- 1 TAZA(S) LECHE SEMIDESCREMADA
- 2 CDA(S) AZÚCAR GRANULADA
- 1 CDTA(S) CANELA MOLIDA
- 1 CDTA(S) COLORANTES COMESTIBLES
- 200 GR QUESO CREMA
- 200 GR CREMA DE LECHE
- 4 CDA(S) AZÚCAR FLOR
- 2 CDTA(S) VAINILLA
- 2 CDA(S) MANTEQUILLA



PREPARACIÓN

UNO

PREPARAR EL BATIDO CON LOS HUEVOS, LA LECHE, EL COLORANTE ROJO, EL AZÚCAR Y LA CANELA. MEZCLAR BIEN.

DOS

PASAR LOS PANES POR EL BATIDO.

TRES

PONER EL SARTÉN 20 CM DORADO METALIZADO ILKO® EN EL FUEGO, DERRETIR LA MANTEQUILLA Y FREÍR A FUEGO BAJO LOS PANES DE A UNO, DÁNDOLES LA VUELTA PASADOS 2 MINUTOS.

CUATRO

EN UN BOL, MEZCLAR LA CREMA, EL QUESO CREMA, EL AZÚCAR FLOR Y LA VAINILLA.

SERVIR LAS TOSTADAS FRANCESAS CON LA CREMA RECIÉN PREPARADA Y DISFRUTAR.

A DISFRUTAR!!

ENCARGA TUS
INGREDIENTES

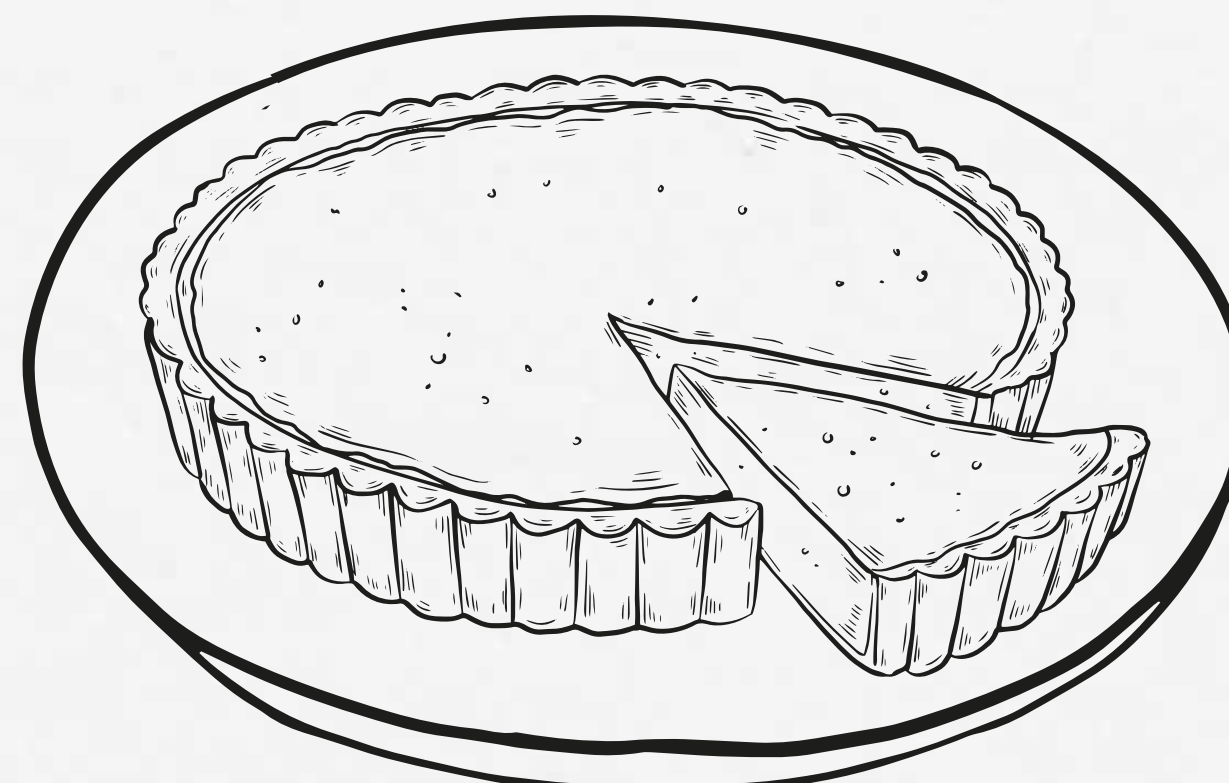


comQuiero



Kuchen de frambuesa

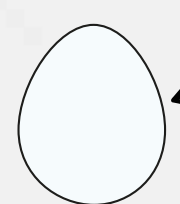
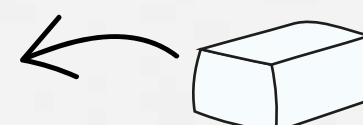
9-10 PERSONAS



INGREDIENTES



- 1 MOLDE 28 CM KUCHEN ANTIADHERENTE GOLD ILKO
- 1 OLLA 20 CM ANTIADHERENTE SILVER INDUSTRIAL ILKO
- 360 ML LECHE ENTERA
- 30 GR MAICENA
- 100 GR AZÚCAR GRANULADA
- 250 GR FRAMBUESA
- 250 GR MANTEQUILLA
- 360 GR HARINA (SIN POLVOS)
- 80 GR AZÚCAR FLOR
- 1 UN HUEVO



PREPARACIÓN

UNO

DOS

PREPARE SUS INGREDIENTES: CORTAR LA MANTEQUILLA EN CUBITOS.

PARA LA MASA: EN UN BOWL PONER LA HARINA, EL AZÚCAR FLOR Y 160 GR DE MANTEQUILLA. CON LA AYUDA DE LOS DEDOS, FORMAR UNA MIGA APLASTANDO LA MANTEQUILLA Y JUNTÁNDOLA CON LA HARINA Y EL AZÚCAR FLOR.

TRES

CUANDO ESTÉ FORMADA LA MIGA, AGREGAR EL HUEVO Y JUNTAR TODO SIN AMASAR DEMASIADO. ESTIRAR CON LA AYUDA DE UN USLERO, FORRAR EL MOLDE KUCHEN ANTIADHERENTE GOLD 28 CM ILKO®, PINCHAR LA BASE CON UN TENEDOR Y CONGELAR POR 30 MINUTOS.

CUATRO

PRECALENTAR EL HORNO A 180°C. PREHORNEAR LA MASA DEL KUCHEN POR 15 MINUTOS. SACAR DEL HORNO Y RESERVAR.

CINCO

PARA EL RELLENO: EN LA OLLA ANTIADHERENTE SILVER INDUSTRIAL 20 CM ILKO® PONER 270 ML DE LECHE Y EL AZÚCAR. MIENTRAS SE CALIENTA, MEZCLAR EL RESTO DE LA LECHE CON LA MAICENA Y REVOLVER HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS.

SEIS

CUANDO LA LECHE HIERVA, AGREGAR LA MEZCLA DE LA MAICENA Y REVOLVER HASTA QUE SE FORME UNA CREMA ESPESA.

SIETE

AGREGAR A ESTA MEZCLA 50 GR DE FREMBUESAS Y EL RESTO DE LA MANTEQUILLA EN CUBITOS. MEZCLAR BIEN.

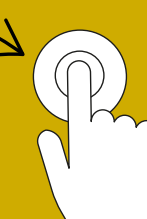
EN LA MASA DEL KUCHEN, PONER EL RESTO DE LAS FRAMBUESAS Y CUBRIR CON LA CREMA ANTERIOR.

OCHO

HORNEAR POR 20 MINUTOS A 180°C.
DESMOLDAR Y CORTAR FRÍO.

A DISFRUTAR!!

ENCARGA TUS
INGREDIENTES



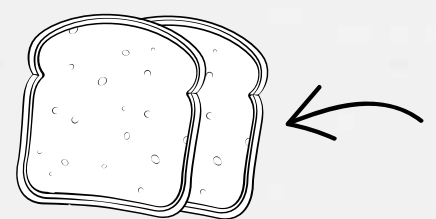
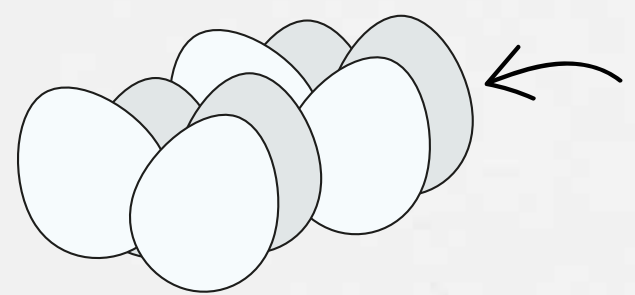
comQuiero



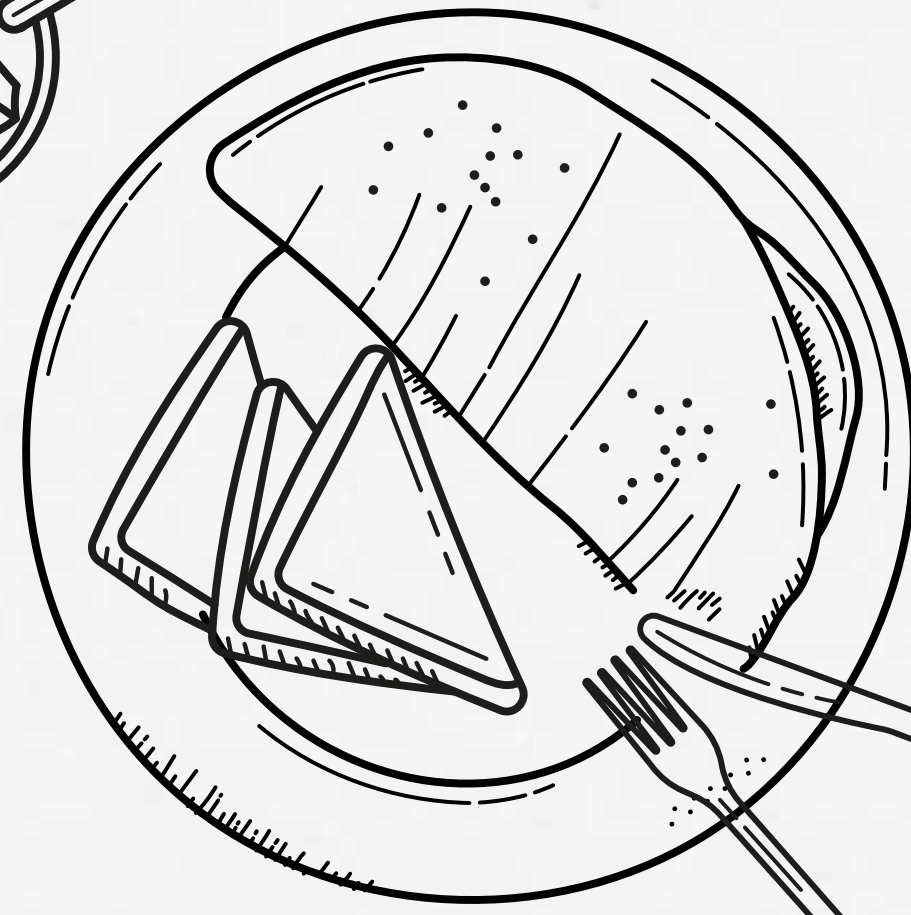
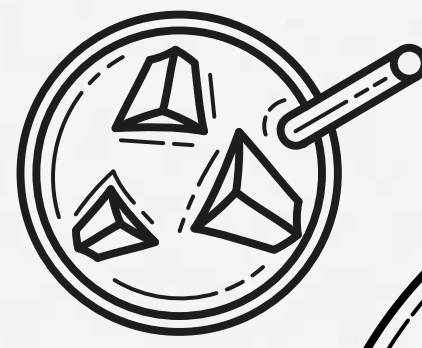
Omelette para dos

3-4 PERSONAS

INGREDIENTES



- 1 UN PAILA 14 CM ANTIADHERENTE CON TAPA CLÁSICA ILKO
- 8 HUEVOS
- 120 GR JAMÓN (CERDO PIERNA)
- 120 GR QUESO GRANULADO
- 2 CDTA(S) CIBOULETTE
- 8 PAN DE MOLDE
- 1 CDTA(S) SAL
- 4 CDTA(S) ACEITE OLIVA



PREPARACIÓN

UNO

PREPARE SUS INGREDIENTES: CORTAR EL JAMÓN EN CUBITOS PEQUEÑOS.

DOS

PREPARAR CADA OMELETTE POR SEPARADO: CASCAR 2 HUEVOS EN UN BOWL Y BATIR ENÉRGICAMENTE POR 30 SEGUNDOS HASTA QUE ESTÉN LEVEMENTE ESPUMADOS. AGREGAR SAL.

AÑADIR 30 GR JAMÓN Y 30 G DE QUESO GRANULADO A LOS HUEVOS. RESERVAR.

TRES

HACER CADA OMELETTE POR SEPARADO: EN LA PAILA ANTIADHERENTE CON TAPA PLÁSTICA 14 CM ILKO® AÑADIR UNA PELÍCULA DE ACEITE DE OLIVA, CALENTAR A FUEGO MEDIO-BAJO. AÑADIR LA MEZCLA DE HUEVOS Y REVOLVER LA MEZCLA HACIA EL CENTRO PARA COCER LEVEMENTE. UNA VEZ QUE LA PARTE INFERIOR DE LA MEZCLA ESTÉ LEVEMENTE COCINADO,

CUATRO

DOBLARLO A LA MITAD Y COCINAR POR 30 SEGUNDOS A 1 MINUTOS.

CORTAR LAS REBANADAS DE PAN DE MOLDE A LA MITAD Y TOSTAR. SERVIR CADA OMELETTE JUNTO CON EL PAN Y DECORAR CON CIBOULETTE PICADO.

A DISFRUTAR!!

ENCARGA TUS
INGREDIENTES

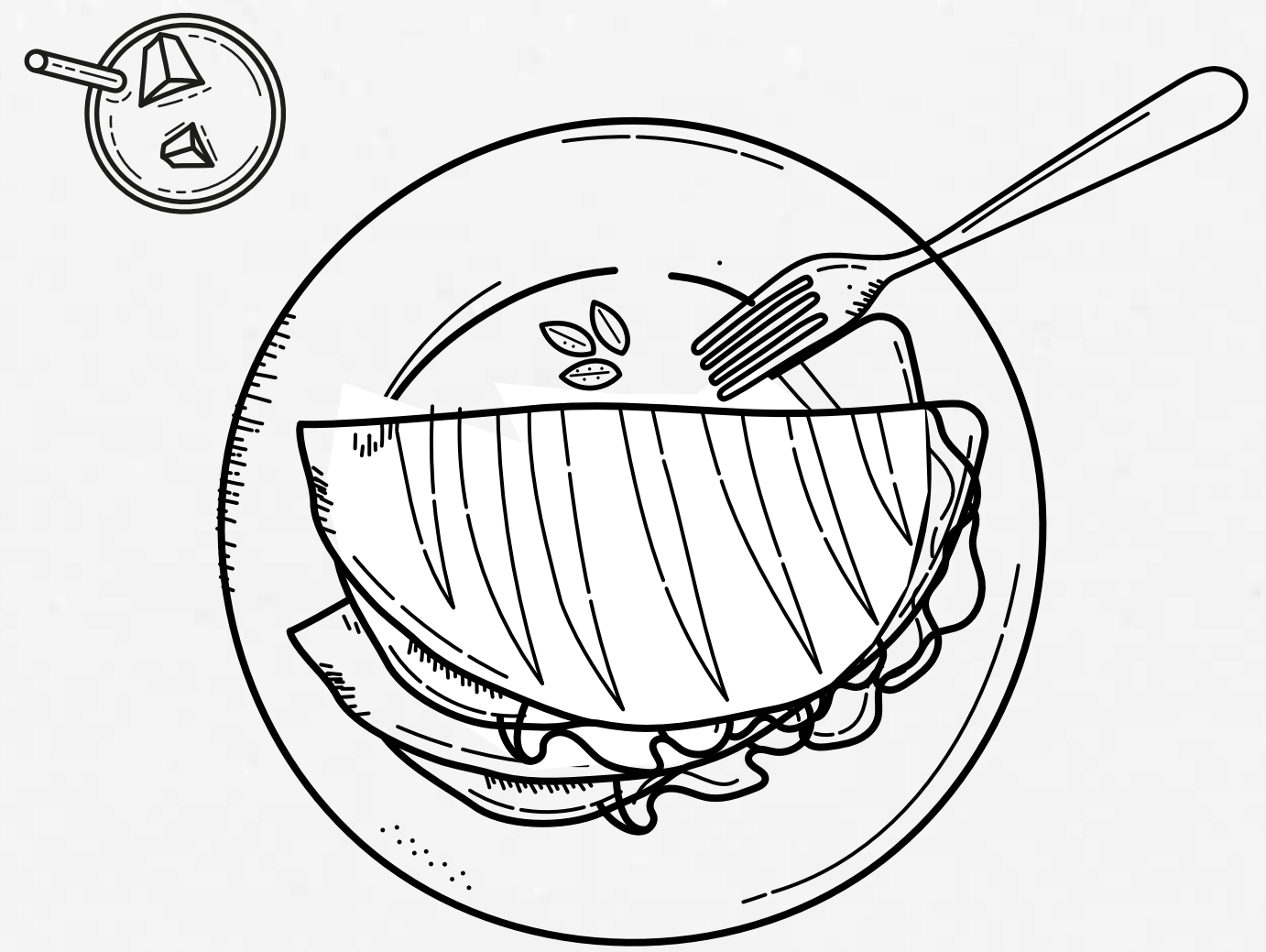


comQuiero

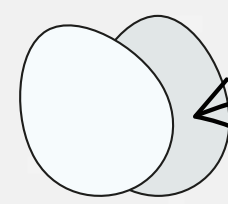
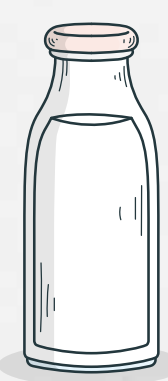


Panqueques con tocino pa la mamá

3-4 PERSONAS



INGREDIENTES



- 1 SÁRTEN 28 CM ANTIADHERENTE SILVER INDUSTRIAL ILKO
- 1 PAILA 16 CM ANTIADHERENTE CLÁSICA JUST COOK ILKO
- 340 ML LECHE SEMIDESCREMADA
- 170 GR HARINA (SIN POLVOS)
- 2 CDTA(S) ACEITE OLIVA
- 2 HUEVOS
- 60 GR TOCINO
- 240 GR CHAMPIÑONES
- 200 GR QUESO GRANULADO
- 4 CDTA(S) ACEITE
- 2 CDTA(S) MANTEQUILLA

PREPARACIÓN

UNO

EN LA PAILA ANTIADHERENTE CLÁSICA JUST COOK 16 CM ILKO® DISPONER LAS LÁMINAS DE TOCINO Y AGREGAR AGUA. PONER A FUEGO MEDIO ALTO Y DEJAR COCINAR HASTA QUE EL AGUA SE EVAPORE COMPLETAMENTE. DEJAR HASTA QUE ESTÉN COMPLETAMENTE DORADOS Y CROCANTES (APROX 5 MINUTOS). CORTAR EN PEQUEÑOS TROCITOS Y RESERVAR.

DOS

EN EL SARTÉN 28 CM ANTIADHERENTE SILVER INDUSTRIAL ILKO® COCINAR LOS CHAMPIÑONES CORTADOS EN LÁMINAS CON MANTEQUILLA POR 10 MINUTOS APROXIMADAMENTE O HASTA QUE ESTÉN BIEN DORADOS. RESERVAR.

TRES

EN UN BOWL AÑADIR LOS HUEVOS, LA LECHE Y EL ACEITE DE OLIVA, MEZCLAR HASTA HOMOGENEIZAR.

CUATRO

LUEGO, AGREGAR LA HARINA TAMIZADA Y MEZCLAR HASTA TENER UNA MEZCLA SIN GRUMOS.

EN EL SARTÉN 28 CM ANTIADHERENTE SILVER INDUSTRIAL ILKO® AGREGAR UNA PELÍCULA DE ACEITE Y CALENTAR. AGREGAR APROXIMADAMENTE UN CUCHARÓN DE LA MEZCLA Y DISTRIBUIR POR TODO EL SARTÉN. DEJAR COCINAR 1 MINUTO Y DAR VUELTA, COCINAR POR 1 MINUTO MÁS Y BAJAR EL FUEGO.

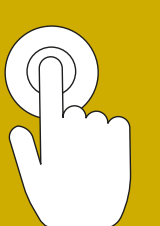
EN LA MITAD DEL PANQUEQUE, AGREGAR QUESO GRANULADO, CHAMPIÑONES Y TOCINO. DOBLAR EL PANQUEQUE CUBRIENDO EL RELLENO SOBRE EL MISMO PREOCUPÁNDOSE DE QUE QUEDE BIEN CERRADO Y

CINCO

LUEGO DOBLARLO NUEVAMENTE POR LA MITAD.
REPETIR EL PROCESO HASTA USAR TODA LA MEZCLA
Y TODOS LOS INGREDIENTES.

A DISFRUTAR!!

ENCARGA TUS
INGREDIENTES



comQuiero