



Masterpro
The professional choice

Recetas
COCCINA
COMO UN CHEF

COOK LIKE A CHEF







CREATIVIDAD, INNOVACIÓN Y CIENCIA EN LA COCINA

CREATIVITY, INNOVATION & SCIENCE IN THE KITCHEN

El **Cook & Chef Institute** es una fundación compuesta por figuras del mundo de la alta cocina internacional, y Bergner, que se han unido para compartir el pensamiento estratégico sobre la cocina y la innovación tecnológica en utensilios de cocina.

The **Cook & Chef Institute** is a Foundation comprised of figures from the world of international haute cuisine and Bergner who have come together to share strategic thinking about cooking and technological innovation in kitchenware.

"Nuestra misión es garantizar la innovación a nivel internacional en productos de cocina que contribuyen a mejorar las artes culinarias, con atención a la nutrición, la salud y el bienestar de la gente, poniendo a su disposición productos de primera calidad".

"Our mission is to guarantee innovation internationally in kitchenware products which contribute towards improving the culinary arts, with attention paid to people's nutrition, health and well-being by making top quality products available to them."



Querido cliente,

Le agradecemos la confianza que ha depositado al adquirir uno de nuestros productos Masterpro Kitchen Robots.

Esperamos, desde el Departamento de desarrollo de producto de Masterpro, que su compra le resulte satisfactoria, y que tanto si disfruta en su cocina en casa cocinando para su familia, amigos, como si elabora sus recetas para otras personas en su local, estos nuevos aparatos que hemos desarrollado de la mano de profesionales del sector, le sean de gran ayuda, y optimicen su tiempo, para que pueda preparar sus recetas tradicionales de manera más efectiva y simple, y también, por que no, le ayuden a disponer de más tiempo libre para disfrutar en la mesa con sus seres queridos.

Muchas gracias de nuevo por su confianza y esperamos que disfruten de este robot tanto como nosotros hemos disfrutado desarrollándolo, y por su puesto, recordarles que ante cualquier duda, problema o sugerencia, estaremos encantados de atenderle.

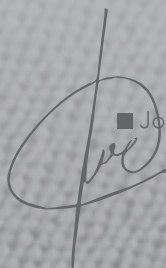
■ José Miguel Merino

Dear customer,

We thank you for the trust you have placed in purchasing one of our Masterpro Kitchen Robots products.

We hope, from the Masterpro Product Development Department, that your purchase is satisfactory to you, and that whether you enjoy cooking for your family or friends in your kitchen at home, or if you prepare your recipes for other people in your local, these new devices that we have developed with the help of professionals in the sector, are of great help to you, and optimize your time, so that you can prepare your traditional recipes more effectively and simply, and also, why not, help you to have more free time to enjoy at the table with your loved ones.

Thank you again for your trust and we hope you enjoy this robot as much as we have enjoyed developing it, and of course, we remind you that if you have any questions, problems or suggestions, we will be happy to assist you.

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, fluid loop with a vertical line crossing through it.

■ José Miguel Merino

DISFRUTE DE PASTA FRESCA HECHA EN CASA EN 15 MINUTOS

LA MÁQUINA DE HACER PASTA FOOD GENIE PASTA ES COMPLETAMENTE AUTOMÁTICA Y ELABORA DIVERSOS TIPOS DE PASTA

Este libro de recetas está lleno de recetas y de inspiración para realizar platos de pasta y fideos con la Máquina de Hacer Pasta Food Genie.

Elaborar pasta fresca resultaba complicado y conllevaba mucho trabajo, tiempo y habilidad. Ahora podemos elaborar pastas y fideos frescos de todo tipo en minutos con la Máquina de Hacer Pasta Food Genie.

Este libro explica los fundamentos básicos: cómo hacer pasta y fideos a partir de masa base, cómo crear formas icónicas, cómo añadir color con tintes naturales y cómo añadir sabor adicional con especias y hierbas aromáticas. La sección de recetas incluye instrucciones detalladas para preparar conocidos platos de pasta y fideos de todo el mundo.

Las distintas formas, colores y sabores que se pueden elaborar con la Máquina de Hacer Pasta Food Genie son literalmente ilimitados.

Las recetas de este libro y manual de usuario han sido probadas satisfactoriamente. Si usted prueba o utiliza otras recetas de pasta, tendrá que ajustar las proporciones de harina y agua/huevos a las proporciones de vasos de harina y agua incluidas con la máquina de hacer pasta. La máquina de hacer pasta no funcionará satisfactoriamente sin ajustar convenientemente la nueva receta.



ENJOY FRESH HOMEMADE PASTA IN 15 MINUTES

THE FOOD GENIE PASTA MAKER IS FULLY AUTOMATIC
AND MAKES VARIOUS TYPES OF PASTA

This recipe book is full of recipes and inspiration for pasta and noodle dishes with the Food Genie Pasta Maker! Making fresh pasta was complicated and involved lots of hard work, time and skill. Now you can make fresh pastas and noodles of all kinds in minutes with the Food Genie Pasta Maker.

This booklet covers the basics – how to make pasta and noodles from a basic dough, how to create iconic shapes, how to add color using natural dyes, and how to add extra flavor with spices and herbs. The recipe section features step by step instructions to preparing wellknown pasta and noodle dishes from all over the world.

There's literally no end to different pasta shapes, colors and flavors that you can make with your Food Genie Pasta Maker!

The pasta recipes provided in this recipe book and user manual have been tested for success. If you experiment with or use other pasta recipes, the flour and water/egg ratios will need to be adjusted to the flour and water cup ratios included with the pasta maker. The pasta maker will not operate successfully without adjusting the new recipe accordingly.



ELABORACIÓN DE PASTA CON LA MÁQUINA DE HACER PASTA

LA MÁQUINA DE HACER PASTA FOOD GENIE ELABORA DELICIOSA PASTA FRESCA EN MINUTOS

INGREDIENTES

La pasta se elabora con harina y agua o huevo. Para darle otro color y sabor, utilice especias, hierbas aromáticas, extractos vegetales y otros ingredientes. Cada receta

tiene una sugerencia de masa de pasta, aunque existen muchos tipos distintos de masa, por lo que no dude en probar otros tipos.

LA MÁQUINA DE HACER PASTA DISPONE DE DOS PROGRAMAS

Programa de Pasta Sencilla:

Cuando desee elaborar pasta o fideos solo con harina y agua.

Programa de Pasta al Huevo/con sabores:

Cuando elabore pasta con harina y otros ingredientes como por ejemplo huevos o aceite vegetal. Para hacer una bola de masa o fideos soba, seleccione también este programa.

ESTE LIBRO UTILIZA LAS SIGUIENTES ABREVIATURAS:

kg = kilogramo

ml = mililitro

c = vaso

g = gramo

tbsp = cucharada

b = libra

l = litro

tsp = cucharadita

oz = onza

in = pulgada

UN VASO = 250 g de harina

Equivale a ~300 g (10,5 oz) de pasta/fideos frescos. Esta cantidad es suficiente como plato principal para 1-2 personas o como acompañamiento para 3-4 personas.

DOS VASOS = 500 g de harina

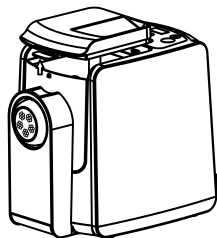
Equivale a ~ 600 g (21 oz) de pasta/fideos frescos. Esta cantidad es suficiente como plato principal para 3-4 personas o como acompañamiento para 8-10 personas.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Depende de la forma de la pasta. La pasta fina necesita 4-5 minutos, la pasta gruesa 6-8 minutos.

CONSERVACIÓN

La pasta fresca se conservará en el frigorífico durante unos pocos días. Rocíarla con un poco de harina para evitar que se pegue. Para obtener mejores resultados, cocinar parcialmente la pasta antes de almacenarla y completar el cocinado cuando sea necesario. La pasta se puede congelar. La pasta seca colgándola de un alambre o en una rejilla de pasta en un lugar seco.



MAKING PASTA WITH THE PASTA MAKER

THE FOOD GENIE PASTA MAKER MAKES DELICIOUS FRESH PASTA IN MINUTES

INGREDIENTS:

Pasta is made with flour and water or egg. For extra color and flavor, use spices, herbs, vegetable extracts and other ingredients. Each recipe has a suggested pasta dough, although there are many different kinds of dough, so feel free to try other kinds.

THE PASTA MAKER HAS TWO PROGRAMS PLAIN PASTA PROGRAM:

When you want to make pasta or noodles with flour and water only.

EGG/FLAVORED PASTA PROGRAM:

When you make pasta with flour and other ingredients like eggs or vegetable juice. For dumpling sheet or soba, select this program as well.

THIS BOOK USES THE FOLLOWING ABBREVIATIONS:

kg = kilogram
ml = milliliter
c = cup
g = gram
tbsp = tablespoon
b = pound
l = liter
tsp = teaspoon
oz = ounce
in = inch



ONE CUP = 250 G OF FLOUR

It makes ~300 g (10.5 oz) of fresh pasta/noodles. This is sufficient as a main meal for 1-2 people, or as a side dish for 3-4 people.

TWO CUP = 500 G OF FLOUR

It makes ~ 600 g (21 oz) of fresh pasta/noodles. This is sufficient as a main meal for 3-4 people, or as a side dish 8-10 people.

COOKING TIMES

Depend on the shape of the pasta. Thin pasta requires 4-5 minutes, thick pasta 6-8 minutes.

STORAGE

Fresh-made pasta will keep in the fridge for a few days. Sprinkle them with a little flour to prevent sticking. For best results, partially cook pasta before storage and complete the cooking when required. Pasta will freeze. Dry pasta by hanging on a wire or pasta rack in a dry place.

FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA DE HACER PASTA

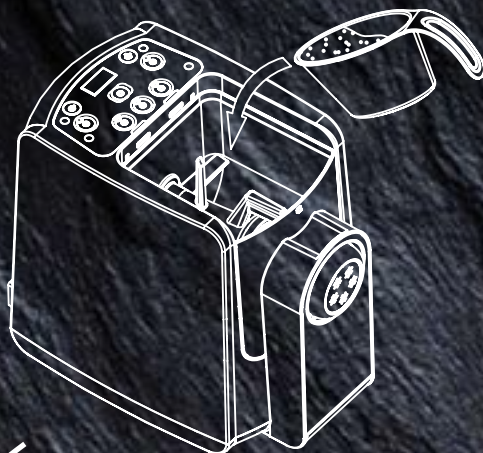
HOW TO OPERATE THE PASTA MAKER

FUNCIONAMIENTO DETALLADO STEP BY STEP OPERATION

A

Enchufar. Esperar hasta que aparezca en pantalla « 0:00 » y a continuación retirar la tapa. Esperar hasta que aparezca en pantalla « 0:00 » y a continuación verter la harina con el vaso de harina que se suministra. Cerrar la tapa.

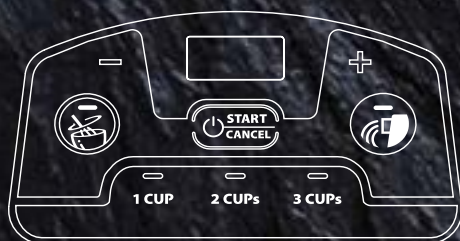
Plug in. Wait for display to show "0:00" and then remove the lid. Wait for display to show "0:00" then pour in flour using the provided flour cup. Close lid.



B

Pulsar el botón selector de programa para seleccionar el tipo de pasta o fideos que se desea elaborar.

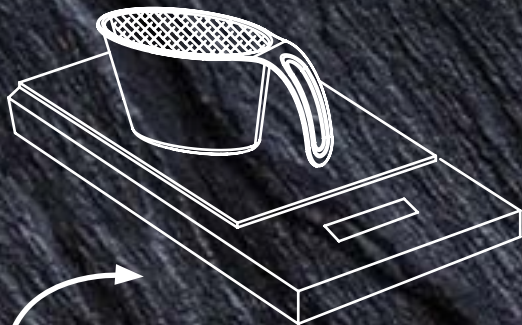
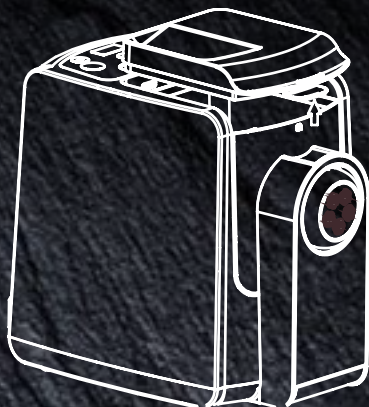
Press the program selection button to choose the type of pasta or noodles you want to make.



E

La pasta aparecerá después de aproximadamente 3 minutos. Corte la pasta al tamaño que desee.

Pasta will appear after approximately 3 minutes. Cut pasta to preferred size.



D

Medir la cantidad correcta de agua, la mezcla de huevos o mezcla de vegetales con el vaso de agua suministrado. Pulse inicio y vierta lentamente el líquido al abrir la tapa.

Measure the correct amount of water, egg mixture or vegetable mixture with the provided water cup. Press start and slowly pour liquid into opening on lid.

C

Pulsar el botón de cálculo de líquido y aparecerá en pantalla la cantidad de líquido necesaria.

Press the liquid calculation button and the required amount of liquid will display on the screen.





INGREDIENTES Y MASAS

INGREDIENTS AND DOUGHS

Harina, agua y huevo

Puede utilizar cualquier tipo de harina de trigo con la Máquina de Hacer Pasta, o harina blanca. Para obtener mejores resultados, recomendamos una mezcla de sémola de trigo duro y harina todo uso (tipo 405).

Los tipos de harina llamados fuertes como estos son ideales porque contienen más proteína, que le da mejor consistencia a la pasta. Los tipos de harina fuerte se pueden utilizar con o sin huevo. La harina fina suave (tipo 00) contiene menos proteína y por eso recomendamos añadirle huevos. Puede utilizar espelta, trigo entero o alforfón para elaborar soba. Esta tabla muestra los tipos de masa básica utilizado en las recetas de este libro. Mida siempre las cantidades de harina y líquido con atención, ya que el tipo de harina o huevos que utilice afectará al volumen y, por consiguiente, a la proporción de sólidos frente a líquidos.

El vaso de harina incluido con la máquina de hacer pasta no es un vaso medidor estándar de 8 oz y no debe utilizarse como tal. El vaso de harina contiene ~ 250 g (~ 1 medida estándar del vaso) de harina.

Algunas recetas (por ejemplo galletas, pasta sin gluten) necesitan omitir la parte del pesaje. En este caso, pulse el botón de inicio/pausa durante 3 segundos y el aparato empezará a amasar y a extruir directamente.

Flour, water and egg

You may use any type of wheat flour with the Pasta Maker, or white bread flour.

For best results, we recommend a mix of durum semolina and all-purpose flour (type 405). So-called strong flour types like these are ideal because they contain more protein, which produces better pasta consistency. Strong flour types can be used with or without egg.

Fine soft flour (type 00) contains less protein and so we recommend adding eggs. You may use spelt, whole wheat or buckwheat to make soba.

This table shows the basic dough types used in the recipes in this book. Always measure the quantities of flour and liquid carefully, as the kind of flour or eggs you use affects the volume and therefore the ratio of solids versus liquids.

The flour cup included with the pasta maker is not a standard 8 oz measuring cup and should not be used as such. The flour cup holds ~ 250g (~ 1 standard cup measure) of flour. Some recipes (for example cookies, gluten free pasta) require you to skip the weighing part. In this case, press the start/pause button for 3 seconds, and the appliance will start kneading and extruding directly.

PROGRAMAS PROGRAM

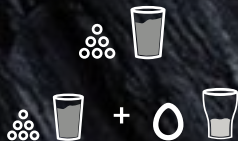
Pasta sencilla
Plain pasta



Al huevo / con
sabores
Egg / flavored



INGREDIENTES INGREDIENTS



RECETAS RECIPES

Please refer to the icon in each recipe accordingly to choose the right pasta program

Consultar el icono de cada receta para seleccionar el programa de pasta correcto



PASTA DE TRIGO

Harina 250 g (1 vaso) harina todo uso
Líquido 95 g: 1 huevo + agua
Cantidad de fideos ~300 g

WHEAT PASTA

Flour 250 g (1 cup) all purpose flour Fluid
95 g: 1 egg + water
Noodle quantity ~300 g



UDON

Harina 250 g (1 vaso) harina todo uso
Líquido 90 g agua Cantidad de
fideos ~300 g

UDON

Flour 250 g (1 cup) all purpose
flour Fluid 90 g water Noodle
quantity ~300 g



FIDEO DE TRIGO

Harina 250 g (1 vaso) harina todo uso
Líquido 90 g de agua Cantidad de
fideos ~300 g

WHEAT NOODLE

Flour 250 g (1 cup) all purpose
flour Fluid 90 g water Noodle
quantity ~300 g



PASTA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO

Harina 200 g (0,8 vaso) sémola 50 g (0,2
vaso) harina todo uso Líquido 95 g: 1
huevo + agua Cantidad de fideos ~300 g

DUMPLING SHEET

Flour 250 g (1 cup) all purpose
flour Fluid 95 g water Noodle
quantity ~300 g



PASTA DURUM

Harina 200 g (0,8 vaso) sémola /
50 g de harina todo uso Líquido 90 g
de agua Cantidad de fideos ~300 g

DURUM PASTA

Flour 200 g (0,8 cup) semolina 50
g (0,2 cup) all purpose flour Fluid
95 g: 1 egg + water Noodle
quantity ~300 g



PASTA / FIDEOS DE TRIGO ENTERO

Harina 250 g (1 vaso) harina de trigo
entero
Líquido 95 g: 1 huevo + agua
Cantidad de fideos ~300 g

WHOLE WHEAT PASTA / NOODLES

Flour 250 g (1 cup) whole wheat
flour Fluid 95 g: 1 egg + water
Noodle quantity ~300 g



FIDEO DURUM

Harina 200 g (0,8 vaso) sémola /
50 g de harina todo uso Líquido 90 g
de agua Cantidad de fideos ~300 g

DURUM NOODLE

Flour 200 g (0,8 cup) semolina /
50 g all purpose flour Fluid 90 g
water Noodle quantity ~300 g



PASTA / FIDEOS DE ESPELTA

Harina 250 g (1 vaso) de harina de
espelta Líquido 95 g: 1 huevo + agua
Cantidad de fideos ~300 g

SPELT PASTA / NOODLES

Flour 250 g (1 cup) spelt flour Fluid
95 g: 1 egg + water Noodle
quantity ~300 g



RAMEN

Harina 250 g (1 vaso) harina de pan/ 3
g de sal Líquido 90 g de agua Cantidad
de fideos ~300 g

RAMEN

Flour 250 g (1 cup) bread flour / 3
g salt Fluid 90 g water Noodle
quantity ~300 g



PASTA / FIDEOS DE ZANAHORIA

Harina 200 g (0.8 vaso) sémola
50 g (0.2 vaso) harina todo uso
Líquido 95 g: (1 huevo +) zumo de zanahoria, Fideos frescos ~300 g

CARROT PASTA / NOODLES

Flour 200 g (0.8 cup) semolina
50 g (0.2 cup) all purpose flour
Fluid 95 g: (1 egg +) carrot juice
Fresh noodle quantity ~300 g



PASTA / FIDEOS DE TOMATE

Harina 250 g (1 vaso) de harina
todo uso Líquido 95 g (1 huevo +)
agua 1 cda de puré de tomate
Cantidad de fideos frescos ~300 g

TOMATO PASTA / NOODLES

Flour 250 g (1 cup) all purpose flour
Fluid 95 g (1 egg +) water
1 tbsp tomato puree
Fresh noodle quantity ~300 g



FIDEOS SOBA

Harina 170 g (0.68 vaso) de harina
de alforfón 80 g (0.32 vaso) de harina
todo uso Líquido 95 g (1 huevo +)
agua, Fideos frescos ~300 g

SOBA

Flour 170 g (0.68 cup) buckwheat
flour, 80 g (0.32 cup) all purpose
flour, Fluid 95 g (1 egg +) water
Fresh noodle quantity ~300 g



PASTA / FIDEOS DE REMOLACHA

Harina 250 g (1 vaso) de harina
todo uso Líquido 95 g: (1 huevo
+) zumo de remolacha
Cantidad de fideos frescos ~300 g

BEET PASTA / NOODLES

Flour 250 g (1 cup) all purpose
flour
Fluid 95 g: (1 egg +) beet juice
Fresh noodle quantity ~300 g



LASAÑA DE ESPINACAS / DUMPLING / WONTON

Harina 250 g (1 vaso) de harina
todo uso, Líquido 95 g: (1 huevo
+) zumo de espinacas
Cantidad de fideos frescos ~300 g

SPINACH LASAGNA / DUMPLING / WONTON

Flour 250 g (1 cup) all purpose flour,
Fluid 95 g: (1 egg +) spinach juice,
Fresh noodle quantity ~300 g



PASTA/FIDEOS CON PIMIENTA

Harina 250 g (1 vaso) de harina de
trigo, ½ cda de hinojo molido, ½
cda de pimienta negra molida
Líquido 95 g: (1 huevo) + agua
Cantidad de fideos ~300 g

FENNEL & PEPPER PASTA/NOODLE

Flour 250 g (1 cup) wheat flour,
½ tbsp ground fennel, ½ tbsp
ground black pepper
Fluid 95 g: (1 egg +) water
Fresh noodle quantity ~300 g



PASTA NERO

Harina 200 g (0.8 vaso) sémola 50
g (0.2 vaso) harina todo uso
Líquido 95 g: 1 huevo + 1 cda de
tinta de calamar + agua
Cantidad de fideos frescos ~300 g

PASTA NERO

Flour 200 g (0.8 cup) semolina
50 g (0.2 cup) all purpose flour
Fluid 95 g: 1 egg + 1 tsp squid ink
+ water
Fresh noodle quantity ~300 g



PASTA / FIDEOS CON HIERBAS AROMÁTICAS

Harina 250 g (1 vaso) harina de pan 1
cda de estragón finamente picado,
Líquido 95 g: (1 huevo +) agua,
Cantidad de fideos frescos ~300 g

HERB PASTA / NOODLE

Flour 250 g (1 cup) bread flour 1
tbsp finely chopped tarragon
Fluid 95 g: (1 egg +) water
Fresh noodle quantity ~300 g



FIDEOS AL CURRY

Harina 250 g (1 vaso) de harina
todo uso / de sémola
5 g de curry en polvo
Líquido 90 g de agua
Cantidad de fideos frescos ~300 g v

CURRIED NOODLES

Flour 250 g (1 cup) all purpose /
semolina flour, 5 g curry powder
Fluid 90 g water
Fresh noodle quantity ~300 g v

I N D I C E • I N D E X

DISCO DE LASAÑA LASAGNA DISC

Lasaña boloñesa / Lasagna alla bolognese

Ravioli de espicacas y ricotta con mantequilla de salvia / Ricotta spinach ravioli with sage butter

Pasta girelle con calabaza / Girelle pasta with pumpkin

P.18

P. 20

P. 22

P. 24

DISCO DE MACARRONES MACARONI DISC

Macarrones al estilo «mac & cheese» / Penne mac & cheese

Pasta primavera / Spring pasta

P.26

P. 28

P. 30

DISCO DE PAPPARDELLE PAPPARDELLE DISC

Henan hui mian / Henan hui mian

Tagliatelle al pesto / Tagliatelle al pesto

Tagliatelle con longaniza / Tagliatelle with rustic sausage

P.32

P. 34

P. 36

P. 38

DISCO DE FETTUCCINI FETTUCCINE DISC

Shanghai yang chun mian / Shanghai yang chun mian

Pasta negra de pescador / Pasta nero pescatore

P.40

P. 42

P. 44

DISCO DE SPAGUETTI SPAGUETTI DISC

Pasta de zanahoria a los cuatro quesos / Four-cheese carrot pasta

Wantan mee / Wantan mee

P.46

P. 48

P. 50

DISCO ALGEL ANGEL DISC

Fideos con marisco al estilo de singapur / Seafood singapore noodles

Hokkien mee / Hokkien mee

P.52

P. 54

P. 56



MasterPRO
The professional choice

En **MasterPRO**, estamos constantemente aumentando nuestros conocimientos a través de la **investigación, el estudio y la experiencia**. Esta actitud de mejora continua es posible gracias a la profesionalidad y meticulosidad con la que MasterPRO afronta el reto de llevar la cocina profesional a los hogares de los amantes de la gastronomía.

MasterPRO aplica los procesos de producción más profesionales, cuidando el diseño y la fabricación para cumplir con **los estándares de calidad más exigentes** y prestando la **máxima atención a los detalles**, lo que supone un verdadero cambio en el mundo de la cocina.

Todos los productos de la marca MasterPRO han sido testados por la fundación Cook&Chef Institute, pasando previamente una auditoría de nuestros chefs, reforzando así la seguridad alimentaria en la cocina.

At **MasterPRO**, we are constantly increasing our knowledge through **research, study and experience**. This attitude of continuous improvement is possible thanks to the professionalism and meticulousness with which MasterPRO faces the challenge of taking professional cuisine into foodies' homes.

MasterPRO applies **the most professional production processes**, while taking care of the design and manufacturing in order to comply with the most demanding quality standards, and paying the closest possible attention to detail, thus bringing **a real change to the world of cooking**.

All products from MasterPRO has been tested by Cook&Chef Institute, which have been subject to a prior comprehensive audit by a committee of chefs from the Institute, to reinforcing food safety guarantees for consumers.





DISCO DE LASAÑA LASAGNA DISC





LASAGNA ALLA *bolognese*

LASAGNA ALLA BOLOGNESE



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 600 g (21 oz) de hojas de lasaña (espinaca)

Salsa boloñesa

- aceite de oliva
- 1 cebolla, finamente picada
- 2 tallos de apio, cortaditos en dados
- 2 zanahorias, cortaditas en dados
- 1 pimiento rojo, cortadito en dados
- 100 g (3½ oz) de panceta picada
- 500 g (1 lb) de carne de ternera picada
- 50 g (3½ tbsp) de puré de tomate
- 250 g (9 oz) de tomates triturados
- 250 ml (1 c) de caldo de carne

Salsa bechamel

- 50 g (3½ cda) de mantequilla
- 60 g (¼ c) de harina 1 L (4¼ c) de leche
- 250 g (2 c) de queso Parmesano, rallado

INGREDIENTS

Fresh pasta

- Fresh pasta
- ~ 600 g (21 oz) lasagna sheets (spinach)

Bolognese sauce

- olive oil
- 1 onion, finely chopped
- 2 stalks celery, finely chopped in cubes
- 2 carrots, finely chopped in cubes
- 1 red pepper, finely chopped in cubes
- 100 g (3½ oz) pancetta, chopped
- 500 g (1 lb) ground beef
- 50 g (3½ tbsp) tomato puree
- 250 g (9 oz) sieved tomatoes
- 250 ml (1 c) beef stock

Béchamel sauce

- 50g (3½ tbsp) butter
- 60 g (¼ c) flour 1 L (4¼ c) milk
- 250 g (2 c) Parmesan cheese, grated

Para la boloñesa: en una sartén, freír la panceta, la cebolla, el apio y la zanahoria a baja temperatura durante 10 minutos. Añadir la carne. Cuando se doren, añadir el puré de tomate, la salsa y el caldo. Dejar cocer. Para la salsa bechamel, derretir la mantequilla lentamente, vertiendo la harina con una cuchara hasta que se forme una masa (roux). Cocinar el roux durante 2 minutos a baja temperatura. Añadir poco a poco la leche, sin dejar de remover con un batidor de mano. La salsa se espesa. Para la lasaña, comenzar con una fina capa de boloñesa, y a continuación elaborar 4 o 5 capas en el siguiente orden: Pasta, boloñesa, bechamel, queso. Hornear durante unos 40 minutos a 180°C (350°F) en el horno convencional.

For the Bolognese; in a skillet fry the pancetta, onion, celery and carrot on low heat for 10 minutes. Add the meat. When brown, add tomato puree, sauce and stock. Leave to simmer.

For the Béchamel sauce, melt the butter slowly, spooning flour until a dough - roux - appears. Cook the roux for 2 minutes on low heat.

Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. The sauce thickens.

For the lasagna, start with a thin layer of Bolognese, then make 4 or 5 layers in the following order: Pasta, Bolognese, Béchamel, cheese.

Bake in oven for about 40 minutes on 180°C (350°F).



RAVIOLI DE ESPICACAS Y RICOTTA

con mantequilla de salvia

RICOTTA SPINACH RAVIOLI
WITH SAGE BUTTER



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 300 g (10,5 oz) de cuadrados de pasta

Relleno

- 300 g (10½ oz) de espinacas frescas
- 250 g (1 c) de queso ricota
- 50 g (2 oz) de queso parmesano rallado
- 30 g (2 tbsp) de piñones, nuez moscada, al gusto adicional: clara de huevo para pintar

Mantequilla de salvia

- 50 g (2 oz) de mantequilla
- 10 hojas de salvia picadas
- 50 ml (3 cda + 1 cda) de nata 5
- 0 g (2 oz) de queso parmesano pimienta negra molida, al gusto

INGREDIENTS

Fresh pasta

- ~ 300 g (10.5 oz) pasta squares

Filling

- 300 g (10½ oz) fresh spinach
- 250 g (1 c) ricotta cheese
- 50 g (2 oz) Parmesan cheese, grated
- 30 g (2 tbsp) pine nuts, roasted nutmeg, to taste
- extra: egg white a brush

Sage butter

- 50 g (2 oz) butter
- 10 sage leaves, chopped
- 50 ml (3 tbsp + 1 tsp) cream 5
- 0 g (2 oz) Parmesan cheese ground black pepper, to taste

Llevar a ebullición un gran cazo de agua salada y blanquear las espinacas cociéndolas durante 5 segundos, escurriéndolas, enfriándolas en agua helada y volviéndolas a escurrir. Cortar finamente las espinacas y mezclarlas con los ingredientes del relleno.

Extender la mitad de las láminas de pasta sobre una superficie plana y colocar una cucharadita colmada del relleno sobre cada lámina de pasta. Pintar los bordes de la pasta con clara de huevo y colocar otra lámina de pasta en la parte de arriba, utilizando un tenedor para sellar los bordes hasta formar un sobre.

Preparar la mantequilla de salvia. Derretir la mantequilla en una cacerola a baja temperatura. Añadir la salvia, sal marina y nata y dejar cocer durante unos segundos. Incorporar el queso hasta que se derrita. Sazonar. Cocer los ravioli durante 6-8 minutos. Servir directamente recubiertos de la mantequilla de salvia.

Bring a large pan of salted water to the boil and blanch the spinach by cooking for 5 seconds, draining, refreshing with cold water and draining again.

Finely chop the spinach and combine with the filling ingredients.

Lay half of the pasta sheets on a flat surface and place one heaped teaspoon of the filling onto each sheet of pasta. Brush the edges of the pasta with egg white and place another pasta sheet on top, using a fork to seal the edges to form an envelope.

Prepare the sage butter. Melt the butter in a saucepan on a low heat. Add the sage, sea salt and cream and simmer for a few seconds. Stir in the cheese until melted. Season.

Cook the ravioli ready in 6-8 minutes. Serve directly topped with the sage butter.



PASTA GIRELLE

con calabaza

GIRELLE PASTA WITH PUMPKIN



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 300 g (10,5 oz) de lasaña Mezcla de calabaza
- 1 kg (2 lb) de calabaza, cortada en trozos grandes
- 1 cda de semillas de cilantro, molidas
- 1 cda de semillas de hinojo, molidas
- 1 cda de hojas de romero, desmenuzadas

• pimienta negra al gusto, sal marina al gusto, aceite de oliva

Mezcla de Ricotta

- 250 g (1 c) queso ricotta
- 100 g (4 oz) queso pecorino (o Parmesano)
- 2 cda de hojas de estragón fresco

Opcional:

- 100 g (4 oz) de espinacas blanqueadas, picadas
- Cobertura corteza de limón salvia fresca, frita aceite de oliva virgen extra

Adicional:

- También necesitará un paño de cocina limpio, un poco de hilo bramante y un pincel.

Asar la calabaza durante 30 minutos a 180 °C (350°F) con aceite de oliva, especias y romero. Sazonar, hacer un puré y reservar. Mezclar los ingredientes para el relleno de ricotta. Unir las 3 láminas de pasta utilizando la clara de huevo y dejarlas estiradas. Extender el relleno de calabaza dejando 3-4 cm (1½ in) libres en cada uno de los bordes, excepto en uno. Añadir una capa de ricotta. Pincelar los bordes con clara de huevo y enrollar la pasta. Sellar el rollo con la parte cubierta de huevo. Trasladar a un paño de cocinar y unir fuertemente con hilo bramante. Llevar a ebullición una olla grande con agua con sal. Añadir la pasta y cocinar durante 30 minutos hasta que esté dura al tacto. Cortar en rodajas de 1-2 cm (¾ in) y servir con la salsa por encima.

Roast the pumpkin for 30 minutes on 180 °C (350°F) with olive oil, spices and rosemary. Season, mash, and set aside. Combine the ricotta filling ingredients.

Join 3 sheets of pasta using the egg white and lay flat. Spread with the pumpkin filling, leaving 3-4 cm (1½ in) free on each edge, except for one. Add a layer of ricotta.

Brush the edges with egg white and roll the pasta. Seal the roll with the egg coated part. Transfer to a towel and bind together tightly with cooking rope.

Bring a large pan of salted water to the boil. Add the pasta and cook for 30 minutes until it is hard to the touch. Cut into 1-2 cm (¾ in) slices and serve with the topping.

INGREDIENTS

Fresh pasta

- ~ 300 g (10.5 oz) lasagna
- Pumpkin mixture
- 1 kg (2 lb) pumpkin, roughly chopped
- 1 tbsp coriander seeds, crushed
- 1 tbsp fennel seeds, crushed
- 1 tbsp rosemary leaves, chopped
- ground black pepper, to taste sea salt to taste, olive oil

Ricotta mixture

- 250 g (1 c) ricotta cheese
- 100 g (4 oz) pecorino cheese (or Parmesan)

• 2 tbsp fresh tarragon leaves

Optional:

- 100 g (4 oz) blanched spinach, chopped
- Topping lemon zest fresh sage, fried extra virgin olive oil

Extra:

- You will also need a clean towel, some cooking rope and a brush.





DISCO DE MACARRON MACARONI DISC





MACARRONES

al estilo mac & cheese

PENNE MAC & CHEESE



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 600 g (21 oz) de macarrones

Salsa de queso

- 30 g (2 cda) de mantequilla
- 40 g (1^{1/3} c) de harina de trigo
- 300 ml (1^{1/4} c) de leche
- 100 g (4 oz) de queso Cheddar o Gouda
- 50 g (2 oz) de queso parmesano

Adicional

- 20 g (1^{1/2} cda) de mantequilla
- migas de pan
- paprika en polvo

INGREDIENTS

Fresh pasta

- ~ 600 g (21 oz) penne

Cheese sauce

- 30 g (2 tbsp) butter
- 40 g (1^{1/3} c) wheat flour
- 300 ml (1^{1/4} c) milk
- 100 g (4 oz) Cheddar or Gouda cheese
- 50 g (2 oz) Parmesan cheese

Extra

- 20 g (1^{1/2} tbsp) butter
- bread crumbs
- paprika powder

Llevar a ebullición una olla grande de agua con sal y cocer la pasta durante 10-12 minutos. Escurrir, enfriar en agua fría, y dejar escurrir. Mientras, en una sartén, derretir la mantequilla a la temperatura más baja. Incorporar la harina para hacer un roux y freír durante unos pocos minutos. Añadir poco a poco la leche, sin dejar de remover con un batidor de mano. Incorporar los quesos y cocinar a baja temperatura hasta que el queso esté derretido y la salsa haya espesado. Colocar la pasta en una gran cacerola, y cubrir con la salsa de quesos. Preparar la cobertura de pan rallado. Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio. Añadir el pan rallado y dorar. Extender sobre los macarrones. Espolvorear un poco de paprika. Hornear durante 30 minutos en un horno precalentado a 175°C (350° F). Servir. Añadir verduras como pimiento, brócoli blanqueado o judías verdes para hacer de este plato una comida más equilibrada.

Bring a large pan of salted water to the boil and cook the pasta in 10-12 minutes. Drain, cool under cold water, leave to drain.

Meanwhile, in a saucepan, melt butter on the lowest heat. Stir in the flour to make a roux and fry for a few minutes. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. Stir in cheeses, and cook over low heat until cheese is melted and the sauce has thickened. Place the pasta in a large casserole dish, and cover with the cheese sauce.

Prepare the breadcrumb topping. Melt butter in a skillet over medium heat. Add breadcrumbs and brown. Spread over the penne. Sprinkle with a little paprika. Bake in a pre-heated oven at 175°C (350° F) for 30 minutes. Serve.

Add vegetables like bell pepper, blanched broccoli, or green beans to make this dish a more balanced meal.



PASTA

primavera

PASTA PRIMAVERA



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 300 g (10.5 oz) de pappardelle a las
- hierbas aromáticas
- Ingredientes para la primavera
- 100 g (3½ oz) de guisantes frescos (o congelados)
- 100 g (3½ oz) de espárragos verdes
- 2 dientes de ajo, cebollas tiernas, cortadas
- 100 g (3½ oz) queso ricotta
- opcional: pechugas de pollo cocinadas

Salsa

- zumo de limón
- aceite de oliva virgen extra

Cobertura

- Queso parmesano rallado
- piñones tostados
- pimienta negra molida al gusto
- ralladura de limón al gusto

INGREDIENTS

Fresh pasta

- ~ 300 g (10.5 oz) herb penne

Primavera ingredients

- 100 g (3½ oz) fresh peas (or frozen)
- 100 g (3½ oz) green asparagus
- 2 garlic cloves spring onions, chopped
- 100 g (3½ oz) ricotta cheese
- optional: cooked chicken breasts

Sauce

- lemon juice
- extra virgin olive oil

Topping

- Parmesan cheese, grated
- pine nuts, roasted
- ground black pepper, to taste
- zest of lemon, to taste, grated

Llevar a ebullición una olla grande con agua con sal.

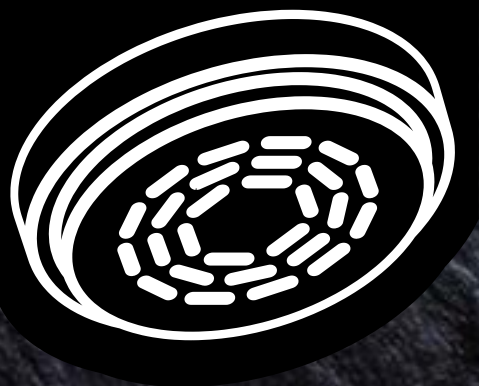
Blanquear los guisantes y los espárragos durante 3 minutos. Cocer, escurrir y enfriar en agua fría y reservar. Hervir la pasta en el mismo agua. Mientras, en una sartén, añadir aceite de oliva y los dientes de ajo enteros durante unos minutos, añadir los vegetales blanqueados, la cebolla tierna y freír a baja temperatura durante unos 5 minutos. Retirar el ajo. Cuando esté lista la pasta, escurrir y añadirla a las verduras con la mitad del queso ricotta y remover. Servir con el resto del queso ricotta y sazonar al gusto con la cobertura.

Bring a large pan of salted water to the boil.

Blanch the peas and asparagus, for 3 minutes. Cook, drain and cool under cold water and set aside.

Boil the pasta in the same water. Meanwhile, in a skillet, add olive oil, and whole garlic cloves for a few minutes, add the blanched vegetables, spring onion and fry on low heat for about 5 minutes. Remove the garlic.

When the pasta is ready, drain and add to the vegetables with half of the ricotta and stir. Serve with the remaining ricotta and season to taste with the topping.





DISCO PAPPARDELLE PAPARDELLE DISC





HENAN

hui mian

HENAN HUI MIAN



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 300 g (10.5 oz) de fideos gruesos planos

Ingredientes

- 1-1,5 kg (2-3,25 lb) de paletilla de cordero con sus huesos
- 20 ml (1 cda + 1 cdta) de vino para cocinar
- 20 g (1 cda + 2 cdta) de jengibre molido, sal
- 4 setas deshidratadas, puestas a remojo en agua templada
- 30 g (1 oz) alga marina kelp, puesta a remojo en agua templada
- 10 g (1/3 oz) lirio desecado, puesto a remojo en agua
- 1 cda de salsa de soja ligera
- 1/2 cdta de salsa de soja espesa
- 1/2 cdta de azúcar

Cobertura

- perejil picado
- 1 cda de vinagre rojo
- opcional: aceite de chile

INGREDIENTS

Fresh pasta

- ~ 300 g (10.5 oz) flat thick noodles

Ingredients

- 1-1.5 kg (2-3.25 lb) lamb shoulder including bone(s)
- 20 ml (1 tbsp + 1 tsp) cooking wine
- 20 g (1 tbsp + 2 tsp) ginger, minced salt
- 4 dried fungus, soaked in warm water
- 30 g (1 oz) kelp, soaked in warm water
- 10 g (1/3 oz) dried lily, soaked in water
- 1 tbsp of light soy sauce
- 1/2 tsp of dark soy sauce
- 1/2 tsp of sugar

Topping

- chopped parsley
- 1 tbsp of black vinegar
- optional: chili oil

Lavar el cordero en agua fría y ponerlo en una cazuela con 2 litros de agua fría y llevarlo a ebullición. Retirar la espuma y bajar el fuego.

Añadir el jengibre, el vino de cocinar y la sal. Dejar cocer durante 2 horas. Sacar el cordero, retirar la carne del hueso y escurrir. Reservar el caldo. Escurrir las setas puestas a remojo, las algas kelp y el lirio, cortarlos y añadirlos al caldo con la salsa de soja y el azúcar y parte de la carne de cordero troceada.

Dejar cocer y agregar los fideos frescos. Cuando estén listos los fideos, servir con cobertura de perejil fresco, vinagre y el aceite de chile opcional.

Rinse the lamb with cold water and place in a pan with 2 liters of cold water and bring to boil. Skim foam and lower the heat.

Add ginger, cooking wine, and salt. Simmer for 2 hours.

Remove the lamb, slice the meat off the bone, and drain. Set aside the liquid. Drain the soaking mushrooms, kelp and lily, chop and add to the liquid with the soy sauce and sugar and part of the sliced lamb meat.

Simmer and add the fresh noodles. When the noodles are ready, serve topped with fresh parsley, vinegar and the optional chili oil.



TAGLIATELLE

al pesto

TAGLIATELLE AL PESTO



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 300 g (10,5 oz) de tagliatelle

Pesto

- 1 diente de ajo
- 10 g (1 cda) de piñones tostados
- 2 puñados de albahaca fresca
- 50 ml (3 cda + 1 cdta) de aceite de oliva virgen extra
- 20 g (2 cda + 1½ cdta) de queso parmesano rallado
- pimienta negra molida al gusto, sal marina al gusto

Aderezo

- tomates, picados
- hojas de albahaca fresca, picadas
- 1 pimiento rojo, cortado
- Queso parmesano

INGREDIENTS

Fresh pasta

- ~ 300 g (10.5 oz) tagliatelle~ 300 g (10.5 oz) tagliatelle

Pesto

- 1 clove garlic
- 10 g (1 tbsp) pine nuts, roasted
- 2 hand full fresh basil
- 50 ml (3 tbsp + 1 tsp) extra virgin olive oil
- 20 g (2 tbsp + 1½ tsp) Parmesan cheese, grated ground black pepper, to taste sea salt to taste

Garnish

- tomatoes, chopped
- fresh basil leaves, chopped
- 1 red bell pepper, chopped
- Parmesan cheese

Llevar a ebullición una olla grande con agua con sal. Preparar el pesto. Con un procesador o con mortero y almirez, mezclar los piñones y el ajo, añadir la albahaca y poco a poco, el aceite. Por último, agregar el queso y la pimienta al gusto. Cocer la pasta hasta que esté tierna en aproximadamente 8 minutos Servir la pasta con una generosa ración de pesto, rematar con el aderezo y servir inmediatamente.

Bring a large pan of salted water to the boil.

Prepare the pesto. Using a processor or mortar and pestle, blend the pine nuts with the garlic, add the basil and, slowly, the oil. Finally add the cheese and pepper to taste.

Cook the pasta until tender in about 8 minutes. Serve the pasta with a generous helping of the pesto, top with the garnish and serve immediately.



TAGLIATELLE

con longaniza

TAGLIATELLE WITH
RUSTIC SAUSAGE



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 300 g (10,5 oz) de tagliatelli con pimienta e hinojo

Salsa de longaniza

- 200 g (7 oz) de longaniza de cerdo (o panceta), cortada
- 1 pimienta chile, picado
- 50 ml (3 cda + 1 cdta) de vino tinto
- 2 tomates, picados
- 1 cda de hojas de tomillo fresco

Cobertura

- 50 g (2 oz) de pecorino, en copos grandes

INGREDIENTS

Fresh pasta

- ~ 300 g (10.5 oz) fennel & pepper tagliatelli

Rustic sausage sauce

- 200 g (7 oz) pork sausage (or pancetta), chopped
- 1 chili pepper, chopped
- 50 ml (3 tbsp + 1 tsp) red wine
- 2 tomatoes, chopped
- 1 tbsp fresh thyme leafs

Topping

- 50 g (2 oz) pecorino, in large flakes

Llevar a ebullición una olla grande con agua con sal.

Freír la longaniza en una sartén, añadir el chile y el tomillo. Cuando se dore, desglasar con el vino y añadir los tomates.

Dejar cocer para reducir un poco la salsa. Mientras tanto, cocer la pasta para que esté lista en 6-8 minutos.

Añadir la pasta a la salsa, mezclar y servir. Rematar con el pecorino.

Si se utiliza pasta sin saborizar, cocer semillas de hinojo junto con la longaniza y añadir pimienta blanca molida al gusto.

Bring a large pot of salted water to the boil.

Fry the sausage in a skillet, add chili and thyme. When brown, deglaze with wine and add the tomatoes.

Simmer to reduce the sauce little. Meanwhile cook the pasta ready in 6-8 minutes.

Add the pasta to the sauce, toss together and serve. Top with the pecorino.





DISCO FETTUCCHINE FETTUCCHINE DISC



PASTA NERO

pescatore

PASTA NERO PESCATORE



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 300 g (10,5 oz) de pasta nero

Salsa

- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 1 cebolla roja pequeña, finamente picada
- 1 cdta de pasta o polvo de pimiento rojo
- 30 g (1 cda + 2 cdta) de concentrado de tomate
- hojas de romero fresco, picado
- 100 g (3½ oz) de calamar
- 100 g (3½ oz) de gambas
- 300 g (10½ oz) de mejillones
- 100 ml (3 oz) de vino blanco
- 100 ml (3 oz) de tomates tamizados
- aceite de oliva
- una buena pizca de sal marina

Aderezo

- perejil fresco, picado
- rodajas de limón

INGREDIENTES

Fresh pasta

- ~ 300 g (10.5 oz) pasta nero

Sauce

- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 small red onion, finely chopped
- 1 tsp red pepper paste or powder
- 30 g (1 tbsp + 2 tsp) concentrated tomato
- puree fresh rosemary leaves, chopped
- 100 g (3½ oz) squid
- 100 g (3½ oz) shrimp
- 300 g (10½ oz) mussels
- 100 ml (3 oz) white wine
- 100 ml (3 oz) sieved tomatoes
- olive oil
- a good pinch of sea salt

Garnish

- fresh parsley, chopped
- lemon wedges

Llevar a ebullición una olla grande de agua con sal y cocer la pasta durante 6-8 minutos. Escurrir rápidamente, enfriar en agua con hielo y volver a escurrir.

Freír el ajo, la cebolla, el pimiento rojo, la pasta de tomate y el romero en una sartén grande hasta que ablanden. Añadir el marisco y freír durante otro minuto. Agregar el vino, tapar y cocinar durante 5 minutos hasta que se abran los mejillones. Añadir la salsa de tomate y dejar cocer. Incorporar la pasta cocida y volver a calentar.

Servir espolvoreada con perejil y con rodajas de limón aparte.

Bring a large pot of salted water to the boil, cook pasta ready in 6-8 minutes. Quickly drain, cool with cold water and drain again.

Fry the garlic, onion, red pepper, tomato paste and rosemary in a large skillet until soft. Add seafood, fry for 1 minute.

Add wine, cover and cook for 5 minutes until the mussels open. Add the tomato sauce and simmer. Add the cooked pasta and warm through.

Serve sprinkled with parsley and with lemon wedges on the side.



SHANGHAI YANG

chun mian

SHANGHAI YANG CHUN MIAN



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 300 g (10,5 oz) de fideos

Sopa

- 1200 ml (5 c) de caldo para sopa
- 2 cda de grasa (o utilizar aceite vegetal)

Opcional:

- copos de cebolla desecada, copos de chile, ajo en polvo, sal al gusto, o salsa de soja al gusto, bok choy (1 grande o 3 pequeños)

Cobertura

- 2 cebolletas, bien picadas

INGREDIENTS

Fresh pasta

- ~ 300 g (10.5 oz) noodles

Soup

- 1200 ml (5 c) soup stock
- 2 tbsp lard (or use vegetable oil)

Optional:

- dried onion flakes, chili flakes, garlic powder, to taste salt or soy sauce to taste 1 large or 3 small bok choy

Topping

- 2 green onions, finely chopped

Llevar a ebullición una olla grande con agua con sal. 2 Mientras tanto, dejar cocer el caldo de sopa, la grasa y, si se utilizan, los copos de cebolla, los copos de chile y el ajo en polvo, en una cacerola. No dejar que hierva. Cocer los tallos cortados de bok choy durante 3 minutos en la sopa, a continuación agregar las partes verdes y apagar el fuego. Sazonar la sopa. Mientras tanto, cocer los fideos. Cuando salgan a la superficie, cocer durante otro minuto más. Escurrir y pasar a los boles de servicio. Verter sobre la sopa. Acabar con las cebollas

Bring a large pan of salted water to the boil. 2 Meanwhile, simmer the soup stock, lard and, if using, onion flakes, chili flakes and garlic powder, in a pan. Do not allow it to boil. Cook the chopped stems of bok choy for 3 minutes in the soup, then add the green parts and turn off the heat. Season the soup.

Meanwhile, cook the noodles. When they come to the surface, cook for 1 more minute. Drain and transfer to serving bowls. Pour over the soup. Finish with the onions.





DISCO SPAGUETTI SPAGUETTI DISC





PASTA DE ZANAHORIA

a los cuatro quesos

FOUR-CHEESE CARROT PASTA



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 300 g (10,5 oz) pappardelle de zanahoria

Salsa cuatro quesos

- 25 g (1½ cda) de mantequilla
- 100 g (4 oz) de setas (opcional)
- 50 g (2 oz) de queso azul
- 100 g (4 oz) de queso Emmental
- 100 g (4 oz) de queso parmesano
- 50 g (2 oz) de queso Cheddar
- 200 ml (7 oz) de nata

Cobertura

- pimienta negra molida al gusto
- opcional: hierbas aromáticas frescas, picadas

INGREDIENTS

Fresh pasta

- ~ 300 g (10.5 oz) carrot pappardelle

Four-cheese sauce

- 25 g (1½ tbsp) butter
- 100 g (4 oz) mushrooms (optional)
- 50 g (2 oz) blue cheese
- 100 g (4 oz) Emmental cheese
- 100 g (4 oz) Parmesan cheese
- 50 g (2 oz) Cheddar cheese
- 200 ml (7 oz) cream

Topping

- ground black pepper, to taste
- optional: fresh herbs, chopped

Llevar a ebullición una olla grande con agua con sal.

Mientras, derretir la mantequilla en una cacerola a baja temperatura. Freír las setas, si se van a utilizar.

Utilizar una cuchara de madera para incorporar el queso azul, la nata, el Cheddar, el Emmental y el parmesano, en ese orden. Conforme espese la salsa, ajustar su consistencia con queso para espesar y con nata para adelgazarla.

Cocer la pasta.

Servir la pasta y cubrir con la salsa.

Bring a large pan of salted water to the boil.

Meanwhile, melt the butter in a saucepan on a low heat. Fry the mushrooms, if using.

Use a wooden spoon to stir in the blue cheese, cream, Cheddar, Emmental and Parmesan, in that order. As the sauce thickens, adjust its consistency using cheese to thicken and cream to thin.

Cook the pasta.

Serve the pasta and cover with the sauce.



WANTAN

mee

WANTAN MEE



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 300 g (10,5 oz) de fideos finos redondos
- ½ manojo de choy sum, lavado y cortado
- 300 g (10,5 oz) de cerdo char siu, chiles encurtidos finamente picados

Salsa de setas

- 5 setas desecadas del tipo oreja negra de la madera, sin los pies, puestas a remojo en agua templada con sal
- aceite vegetal
- 2 dientes de ajo, picados
- 300 ml (1¼ c) de agua
- 1 cda caldo de pollo en polvo
- 2 cda de salsa de ostras
- 2 cda de salsa de soja, sal y pimienta, al gusto
- ½ cda de almidón de maíz disuelto en 2 cda de agua

Wontons

- Utilizar la receta anterior de wontons

INGREDIENTS

Fresh pasta

- ~ 300 g (10.5 oz) thin round noodles
- ½ bunch choy sum, washed, chopped
- 300 g (10.5 oz) char siu pork, thinly sliced pickled green chilies

Mushroom sauce

- 5 Chinese dried black mushrooms, stems removed, soaked in warm salted water
- vegetable oil
- 2 cloves garlic, chopped
- 300 ml (1¼ c) water
- 1 tsp chicken stock powder
- 2 tbsp oyster sauce
- 2 tsp soy sauce salt and pepper, to taste
- ½ tbsp cornstarch dissolved in 2 tbsp water

Wontons

- Use the previous recipe of wontons

Llevar a ebullición un gran cazo de agua salada y blanquear el choy sum cociéndolo durante 5 segundos. A continuación, retirarlo del agua, refrescarlo en agua fría y volverlo a escurrir. Reservar tanto el choy sum como el agua de cocción. Preparar la salsa. Retirar bien el exceso de líquido de las setas y cortar. Reservar el caldo. Freír las setas y el ajo con ½ cda de aceite vegetal en una sartén durante un minuto. Añadir el resto de los ingredientes para la salsa excepto la pasta de almidón de maíz. Poner a cocer, tapar y dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos. Añadir la pasta de almidón de maíz, remover hasta que espese. Apagar el fuego y tapar. Cocer los fideos, escurrir y colocar brevemente bajo el agua del grifo para detener el proceso de cocción pero dejar sin que pierda temperatura, escurrir. Mezclar los fideos con la salsa. Servir aderezado con choy sum, wontons, cerdo char siu troceado y chiles verdes encurtidos.

Bring a large pan of salted water to the boil and blanch the choy sum by cooking for 5 seconds, then remove from the water, refresh with cold water and drain again. Set aside both the choy sum and the cooking water.

Prepare the sauce. Squeeze any excess liquid from the mushrooms and chop. Reserve the liquid. Fry the mushrooms and garlic with ½ tbsp vegetable oil in a saucepan for a minute. Add the remaining sauce ingredients except for the corn starch paste. Bring to a simmer, then cover and simmer for 10 minutes. Add the corn starch paste, stir until it thickens. Turn off the heat, cover. Cook the noodles, drain and place shortly under running water to stop the cooking process but stay warm, drain.

Toss the noodles and sauce together. Serve garnished with choy sum, wontons, sliced char siu pork and pickled green chilies.





DISCO ANGEL
ANGEL DISC



FIDEOS CON MARISCO

al estilo singapur

SEAFOOD SINGAPORE NOODLES



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~300 g (10,5 oz) de fideos finos redondos al huevo

Ingredientes

- 2 cdta de aceite de cacahuete
- 250 g (9 oz) de filetes de pescado blanco firmes, cortados a dados
- 250 g (9 oz) de langostinos medianos, pelados, desvenados, con las colas intactas
- 1 cebolla roja pequeña, finamente cortada
- un trozo de 3 cm (1¼ in) de jengibre fresco, pelado, picado
- 2 dientes de ajo, picados
- 100 g (3½ oz) de zanahoria, pelada, cortada en palillos 1 tallo de apio, cortado, finamente troceado
- 50 g (1½ oz) de col rallada
- 1 cda de curry el polvo suave (Sugerencia)
- 1 ½ cda salsa de soja (con bajo contenido en sal)
- 4 cebolletas, finamente picadas

Llevar a ebullición una olla grande de agua y cocer los fideos durante 5-6 minutos. Escurrir rápidamente, enfriar en agua con hielo y volver a escurrir. Mientras, calentar la mitad del aceite en un wok o sartén a fuego fuerte. Freír el pescado y los langostinos durante 2 o 3 minutos. Pasar a un plato y tapar. Calentar el resto del aceite en una sartén. Añadir la cebolla, el jengibre y el ajo y freír sin dejar de remover hasta que ablande. Agregar la zanahoria, el apio y la col y remover hasta que estén tiernos. Incorporar el curry en polvo. Mezclar los fideos cocidos, la salsa de soja y la mitad de la cebolleta en el wok y volver a calentar. Añadir el pescado y los langostinos y volver a calentar. Servir con el resto de las cebolletas. En vez de añadir curry en polvo a este plato, preparemos los fideos al curry añadiendo el curry en polvo a la harina utilizada para elaborar los fideos.

Bring a large pan of water to the boil and cook the noodles for 5-6 minutes. Quickly drain, cool with cold water and drain again.

Meanwhile, heat half the oil in a wok or skillet over high heat. Fry fish and prawns for 2 to 3 minutes. Transfer to a plate and cover.

Heat the remaining oil in a pan. Add the onion, ginger and garlic and stir-fry until soft. Add the carrot, celery and cabbage and stir until tender. Stir in the curry powder.

Combine the cooked noodles, soy sauce and half of the green onion in the wok and heat through. Add the fish and shrimp and heat through.

Serve with the remaining green onion.

INGREDIENTS

Fresh pasta

- ~300 g (10.5 oz) thin round egg noodles

Ingredients

- 2 tsp peanut oil
- 250 g (9 oz) firm white fish fillets, cubed
- 250 g (9 oz) medium prawns, peeled, deveined, tails intact
- 1 small red onion, thinly sliced
- 3 cm (1¼ in) piece fresh ginger, peeled, minced
- 2 garlic cloves, minced
- 100 g (3½ oz) carrot, peeled, cut into matchsticks 1 celery stalk, trimmed, thinly sliced
- 50 g (1½ oz) shredded cabbage
- 1 tbsp mild curry powder (Tip)
- 1 ½ tbsp (salt-reduced) soy sauce
- 4 green onions, thinly sliced



HOKKIEN

mee

HOKKIEN MEE



INGREDIENTES

Pasta fresca

- ~ 600 g (21 oz) de fideos gruesos redondos

Para marinar el pollo

- 1 cda de harina de maíz un golpe de pimienta
- ½ cda de salsa de soja ligera
- 1 cda de salsa de ostras

Ingredientes

- aceite para cocinar
- 400 g (14 oz) de muslos de pollo, cortados (o langostinos / gambas)
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 400 g (14 oz) de mezcla de verduras: bok choy / col / zanahoria / judías verdes, blanqueadas

Salsa 2

- 50 ml (8½ oz) de caldo de pollo (o agua)
- 3 cda de salsa de soja espesa
- 2 cda de salsa de soja ligera
- 2 cda de salsa de ostras una pizca de pimienta blanca

INGREDIENTS

Fresh pasta

- ~ 600 g (21 oz) thick round noodles

To marinate the chicken

- 1 tsp corn flour a dash of pepper
- ½ tsp light soy sauce
- 1 tsp oyster sauce

Ingredients

- cooking oil
- 400 g (14 oz) chicken thighs, chopped (or prawns / shrimp)
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 400 g (14 oz) assorted vegetables: bok choy / cabbage / carrot / green beans, blanch

Sauce 2

- 50 ml (8½ oz) chicken stock (or water)
- 3 tbsp dark soy sauce
- 2 tbsp light soy sauce
- 2 tbsp oyster sauce pinch of white pepper

Marinar el pollo y reservar.

Calentar un poco de aceite en un wok o sartén grande; añadir el ajo y freír a temperatura media hasta que tenga un poco de color. Añadir las verduras y freír hasta que estén apenas cocinadas. Retirar. Añadir más aceite, freír el resto del ajo y el pollo hasta que estén apenas cocinados. Retirar de la sartén y reservar.

Añadir los ingredientes de la salsa a la sartén y cocinarlos un poco. Agregar los fideos a la salsa y, si es necesario, un poco más de agua. Cocinar, dando la vuelta suavemente a los fideos. La mayor parte de la salsa será absorbida por los fideos.

Cuando estén listos los fideos, retornar las verduras y el pollo al wok y servir.

Marinate the chicken and set aside.

Heat some oil in a wok or large skillet; add the garlic and fry on a medium heat until just colored. Add the vegetables and fry until just cooked, remove.

Add more oil, fry remaining garlic, chicken until just cooked. Remove from pan and set aside. Add sauce ingredients to the pan and cook a little. Add noodles to the sauce and, if required, a little more water. Cook, gently turning the noodles. Most of the sauce will be absorbed by the noodles.

When the noodles are ready, return the vegetables and chicken to the wok and serve.



BERGNER EUROPE

Edificio San Lamberto, Planta 3,
Ctra. Aeropuerto km 4,
50011 Zaragoza, Spain

Tel: +34 976 108 538

Fax: +34 976 107 427

Email: info@bergnereurope.com





MasterPRO
The professional choice

MasterPRO respaldada por profesionales y chefs de la Fundación Cook & Chef Institute colabora con escuelas de cocina e institutos de investigación y de diseño industrial, consiguiendo con ello tener un portfollio de productos muy profesionales y de calidad excepcional.

Supported by professionals and chefs from the Cook & Chef Institute Foundation, MasterPRO collaborates with catering schools and reserche and industrial design institutes to create a portfolio of highly profesional products of exceptional quality.



www.bergnerhome.com