



# RECETAS IMPERDIBLES A LA ESSEN

ESPECIAL

LÍNEA FUSIÓN  
CACEROLA 24CM INOX



Descubrí más recetas "A la Essen" en nuestra web [www.essen.com.ar](http://www.essen.com.ar)

# SALMÓN AL VAPOR CON ARROZ YAMANÍ, VERDURAS Y HUEVO

Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Cacerola 24CM Inox  
Vaporizador 18/28CM

Tiempo:

30 min

Porciones:

2

Función:

Vapor  
con complemento

Dificultad:

Fácil

**½ unid.** Naranja en rodajas

**1 unid.** Limón

**2 unid.** Filetes de salmón

**100 gr.** Chauchas

**2 unid.** Zanahorias cortadas en rodajas

**2 unid.** Huevos

**1 taza** Arroz yamaní

**2 tazas** Agua

**2 cdas.** Caldo verduras

c/n Sal y pimienta

c/n Aceite de oliva

Colocar el agua en la Cacerola, agregar el caldo, sal a gusto y el arroz yamaní.

Tapar y cocina a **Fuego Máximo** por 10 minutos.

Bajar el **Fuego a Mínimo** y colocar el Vaporizador. En uno de sus dos compartimentos colocar las rodajas de limón y naranja, el salmón y condimentar a gusto. En el otro compartimento agregar las chauchas, las rodajas de zanahoria y los huevos. Continuar la cocción a **Fuego Mínimo** por 15 minutos.



# BUDÍN MARMOLADO

Tipo de preparación:

Dulce

Producto:

Cacerola 24CM Inox

Savarín 24CM Terra

Tiempo:

40 min

Porciones:

8

Función:

Horno para masas  
con complemento

Dificultad:

Fácil

**160 gr.** Manteca a temperatura ambiente

**265 gr.** Azúcar

**4 unid.** Huevos

c/n Esencia de vainilla

**65 ml.** Leche

**265 gr.** Harina 0000

**10 gr.** Polvo para hornear

c/n Sal

**40 gr.** Cacao amargo

En un bowl mezclar la manteca pomada junto con el azúcar. Incorporar los huevos de a uno y la esencia de vainilla. Agregar en forma alternada la leche con la harina, el polvo de hornear y la sal.

Pasar la mitad de la mezcla a otro bowl y a una de las partes, agregarle el cacao amargo.

Volcar en el Savarín la mezcla de vainilla y la de cacao, en forma intercalada. Luego mezclar con un palillo, para formar el marmolado.

Colocar el Savarin en la Cacerola, tapar y cocinar a **Fuego Medio** hasta que, al introducir un palillo en el centro del budín, salga seco. (aprox. 35 min.)



# FLAN

Tipo de preparación:

Dulce

Producto:

Cacerola 24CM Inox  
Savarín 24CM Terra  
Espátula y batidor  
de silicona

Tiempo:

50 min

Porciones:

8

Función:

Baño María  
con complemento

Dificultad:

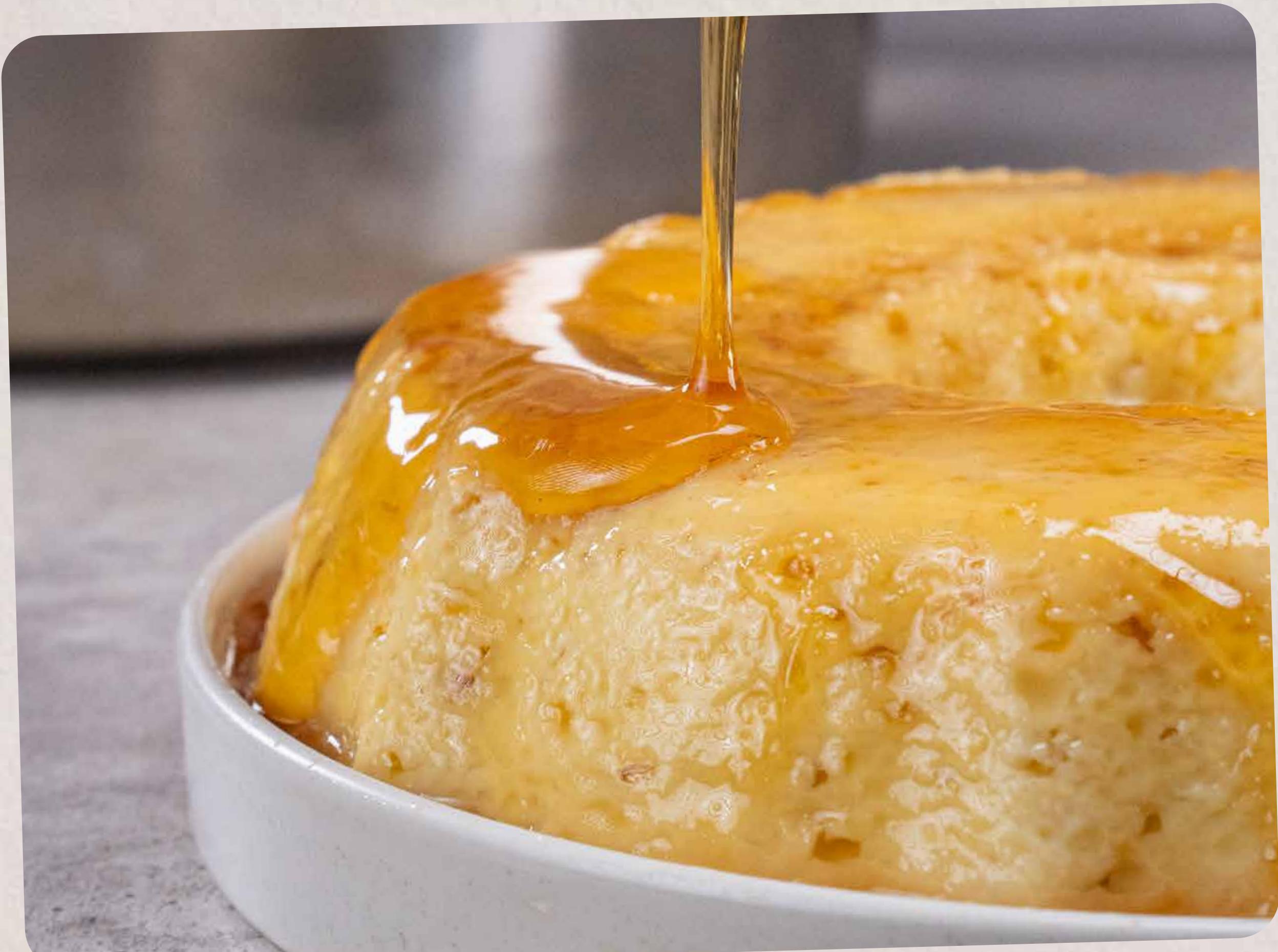
Fácil

**1 l.** Leche  
**10 unid.** Huevo  
**300 gr.** Azúcar  
**c/n** Esencia de vainilla

Mezclar la leche con los huevos, 150 grs de azúcar y la esencia de vainilla. Reservar.

Hacer un caramelo con los 150grs de azúcar restantes en el Savarín directo al fuego a **Fuego Mínimo**. Dejar enfriar y verter la preparación de leche. Cocinar a **Fuego Medio** por 50'. Enfriar antes de desmoldar.

Servir con crema batida y dulce de leche.



# VEGETALES CON FRUTOS SECOS

Tipo de preparación:

*Salada*

Producto:

Cacerola 24CM Inox

Tiempo:

30 min

Porciones:

4

Función:

Horno para verduras  
y tortillas

Dificultad:

*Fácil*

**2 unid.** Remolacha

**1 unid.** Zanahoria

**1 unid.** Boniato

**1 unid.** Puerro

**50 gr.** Nueces pecanas

c/n Cúrcuma

c/n Comino

c/n Sal y Pimienta

c/n Aceite de oliva

c/n Hierbas frescas (tomillo y romero)

Cortar los vegetales en trozos. Condimentar con cúrcuma, comino, sal y pimienta. Agregar las nueces.

Precalentar la Cacerola. Lubricar con aceite de oliva y agregar las verduras, con los condimentos y las nueces. Rehogar 2 minutos.

Agregar las hierbas frescas, tapar y bajar a **Fuego Corona** hasta finalizar la cocción (aprox. 25 minutos).



# ENSALADA TIBIA DE VEGETALES

Tipo de preparación:  
*Salada*

Producto:  
Cacerola 24CM Inox

Tiempo:  
20 min

Porciones:  
4

Función:  
Vapor

Dificultad:  
*Fácil*

**500 gr.** Papines  
**200 gr.** Chauchas  
**3 unid.** Huevos  
**1 unid.** Zanahoria  
**1 unid.** Choclo  
**100gr.** Repollitos de Bruselas  
**c/n** Perejil  
**c/n** Jugo de limón  
**c/n** Aceite de oliva  
**c/n** Sal y pimienta

Cortar los papines al medio, ruedas de choclo, bastones de zanahoria y las chauchas al bies. Colocar en primer lugar, los papines, la zanahoria y el choclo. Agregar 1 cm de agua y tapar la Cacerola. Cocinar por 10 minutos a **Fuego Máximo** hasta romper hervor.

Lavar la cascara de los huevos muy bien para realizar huevos pasados por agua. Agregar las chauchas, los repollitos y los huevos, cocinar 5 minutos más a **Fuego Mínimo**.

Procesar el perejil con el jugo de limón, el aceite, sal y pimienta. Servir la ensalada de vegetales y huevo, volcar la emulsión de perejil por encima para terminar.



# ROLLITOS DE LECHUGA Y CERDO

Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Cacerola 24CM Inox  
Vaporizador 18/28CM

Tiempo:

25 min

Porciones:

4

Función:

Vapor  
con complemento

Dificultad:

Fácil

c/n Lechuga francesa

Relleno:

300 gr. Carne picada de cerdo  
1 unidad. Zanahoria  
1 unidad. Morrón  
c/n Ajo picado  
c/n Jengibre picado  
c/n Salsa de soja  
c/n Semillas de sésamo

Preparar el relleno mezclando la carne picada, la zanahoria rallada y el morrón cortado en cubos pequeños, condimentar con ajo, jengibre y salsa de soja.

Rellenar las hojas de lechuga con parte del relleno y cerrarlas. Distribuir los rollitos en el Vaporizador.

Colocar agua en la Cacerola, introducir el complemento, tapar y llevar a **Fuego Máximo** hasta que rompa el hervor. Luego continuar a **Fuego Mínimo** toda la cocción (20' a 25'). Servir con salsa de soja y semillas de sésamo.



# BUDÍN DE PAN

Tipo de preparación:

Dulce

Producto:

Cacerola 24CM Inox  
Savarín 24CM Terra  
Espátula y batidor  
de silicona

Tiempo:

45 min

Porciones:

8

Función:

Baño María

Dificultad:

Fácil

**4 unid.** Flautas de pan  
**1 l.** Leche  
**300 gr.** Azúcar  
**5 unid.** Huevos  
**C/n** Esencia de vainilla

(preferentemente  
del dia anterior)

Sacar la costra al pan y cortar en cuadrados. Colocarlo en un bowl y agregar la leche. Deshacer con un tenedor. Agregar 150 gr. de azúcar, los huevos y la esencia de vainilla. Cubrir el fondo de la Cacerola con los 150 gr. de azúcar restantes y acaramelar a **Fuego Medio** hasta lograr un caramelo claro. Dejar enfriar unos minutos y verter la preparación de leche. Tapar y cocinar a **Fuego Medio** hasta finalizar la cocción. Aprox. 45/50'.



# PAPAS FRITAS CRUJIENTES

i1KG de papas  
en una sola cocción!

Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Cacerola 24CM Inox  
Cuchillo Chef

Tiempo:

60 min

Porciones:

6

Función:

Frituras

Dificultad:

Fácil

**1 kg.** Papas  
**c/n** Aceite  
**c/n** Sal  
**c/n** Aderezo

Pelar y cortar las papas en bastones. Dejar en agua fría en heladera por 1hs y luego secar bien con papel absorbente (esto hará que salgan hiper crujientes!).

Colocar aceite en la Cacerola. Tapar y calentar a **Fuego Máximo**.

Colocar las papas, tapar y freír a **Fuego Máximo** hasta que se doren.

Colocar sobre papel absorbente y salar. Acompañar con el aderezo a elección.

Servir.



# SANDWICHES DE PECETO

Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Cacerola 24CM Inox  
Cuchillo Chef  
Espátula y batidor  
de silicona

Tiempo:

90 min

Porciones:

10

Función:

Descongelado

Dificultad:

Fácil

**1 unidad.** Peceto

c/n Sal

c/n Figacitas de manteca

c/n Mostaza

c/n Miel

c/n Pimienta negra

c/n Tomates

c/n Lechuga

c/n Pepinos

Precalentar la Cacerola a **Fuego Máximo** hasta que la tapa tome temperatura (3'a 4').

Colocar el peceto congelado en la Cacerola y dorarlo a **Fuego Máximo** rotándolo. Una vez dorado, condimentar, tapar y continuar a **Fuego Mínimo** hasta finalizar la cocción (aprox 1,5hs).

Retirar el peceto y cortar en rodajas.

Mezclar la mostaza con una cucharada de miel y pimienta negra.

Armar los sandwiches untando los panes con mostaza, rellenándolos con el peceto, tomate, lechuga y pepinos en rodajas finas.



# BIZCOCHUELO DE LIMÓN VICTORIA CAKE

Tipo de preparación:

Dulce

Producto:

Cacerola 24CM Inox

Tiempo:

40 min

Porciones:

8

Función:

Horno para masas

Dificultad:

Fácil

**6 unid.** Huevos  
**180 gr.** Azúcar  
**180 gr.** Harina 0000  
**1 pizca** Sal  
**1 unid.** Limón  
**1 taza** Almíbar  
**360 ml.** Crema de leche  
**250 gr.** Frutillas fileteadas

Enmantecar y enharinar la Cacerola de acero inoxidable, reservar.

En un bowl (con la batidora eléctrica) batir los huevos junto al azúcar hasta lograr un batido sostenido (punto letra).

Incorporar con movimientos envolventes la harina tamizada, por último, incorporar ralladura de limón.

Volcar la preparación en la Cacerola enmantecada y enharinada.

Tapar y cocinar a **Fuego Corona** toda la cocción. Verificar si está cocido introduciendo un palillo en el centro del bizcochuelo. Si sale seco, ya está listo.

Pasar una espátula por los bordes de la Cacerola y desmoldar. Dejar enfriar.

Realizar un corte al bizcochuelo por la mitad, embeber con almíbar, llenar y cubrir con crema de leche batida y frutillas.



# FIDEOS CON SALSA SIN COLAR

Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Cacerola 24CM Inox  
Utensilios de uso general  
Rallador grano medio

Tiempo:

30 min

Porciones:

4

Función:

Cazuelas y guisados

Dificultad:

Fácil

**5 unid.** Tomates  
**2 unid.** Dientes de ajo  
**700 cc.** Caldo de verduras  
**200 cc.** Crema de leche  
**500 grs.** Fideos  
**50 grs.** Tomates secos remojados  
**1 unid.** Atado de espinacas

Cortar la cabeza de los tomates, dorarlos en aceite en la Cacerola a **Fuego Máximo**. Agregar los dientes de ajo machados. Una vez dorados los tomates sacarles la piel y bajar el **Fuego Mínimo**. Colocar el caldo de verduras y dejar hervir. Mixear. Incorporar la crema de leche y los fideos. Cocinar los fideos por 8' (o según indique el envase). Agregar los tomates disecados previamente remojados en té. Incorporar la espinaca lavada. Apagar el fuego, tapar y dejar reposar 5'.



# POLLO CRISPY

Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Cacerola 24CM Inox  
Cestillo Freidor  
Colgante

Tiempo:

min

Porciones:

Función:

Frituras  
con complemento

Dificultad:

Fácil

**2 unid.** Supremas de pollo

**3 unid.** Huevos

c/n Ajo y perejil

c/n Panko o cereales sin azúcar

**1 unid.** Yogur natural

**1 unid.** Lima

**1 cda.** Miel

c/n Cilantro

Mezclar los huevos con el ajo, el perejil, y la sal. Pasar las supremas por el huevo y luego empanar con panko. Colocar el Cestillo dentro de la Cacerola y precalentar el aceite a **Fuego Máximo**.

Colocar el pollo, tapar y freír a **Fuego Medio** hasta dorar.

Para la salsa, mezclar el yogur natural con el jugo de una lima, la miel y el cilantro picado.



# SELVA NEGRA

Tipo de preparación:

Dulce

Producto:

Cacerola 24CM Inox  
Espátula y batidor  
de silicona

Tiempo:

45 min

Porciones:

8

Función:

Horno para masas

Dificultad:

Fácil

**3 unid.** Huevos

**425 gr.** Azúcar

**200 ml.** Aceite de girasol

**390 gr.** Harina 0000

**120 gr.** Cacao amargo

**10 gr.** Bicarbonato de sodio

**375 ml.** Leche

**500 ml.** Crema de leche

**50 gr.** Azúcar impalpable

c/n Kirsch o Cognac (opcional)

c/n Frutos rojos

c/n Chocolate en rama o barra

Enmantecar y enharinar la Cacerola. Reservar.

Mezclar con batidor los huevos junto con el azúcar, luego incorporar el aceite y seguir batiendo.

Intercalar la harina y el cacao con la leche hasta que se integren los ingredientes. Cocinar por 45 minutos a **Fuego Corona** sin precalentado. Desmoldar.

Cortar a la mitad. Embeber con almíbar y llenar con crema batida y frutos rojos. Cubrir con más crema y decorar con fruta y chocolate.



# ARROZ CON LECHE DE FRUTILLA

Tipo de preparación:

Dulce

Producto:

Cacerola 24CM Inox

Tiempo:

30 min

Porciones:

8

Función:

Vapor

Dificultad:

Fácil

**150 gr.** Arroz doble carolina

**1 Lt.** Leche

**1 lata.** Leche condensada

**100 cc.** Crema de leche

**1 unid.** Ramita canela

**250 gr.** Pulpa fruta

**100 gr.** Frutillas

c/n Crema bartida

c/n Cáscara de limón

c/n Cáscara de naranja

En la Cacerola colocar el arroz, la leche, la canela, las cáscaras de limón y naranja. Dejar cocinar por 20 minutos a **Fuego Máximo** hasta romper hervor. Agregar la leche condensada y por último la crema de leche y la pulpa de fruta.

Seguir cocinando a Fuego Mínimo hasta que el arroz esté cocido y cremoso.

Servir el arroz con leche en vasitos, por encima terminar con frutillas



# PASTA CAPRESSE

Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Cacerola 24CM Inox

Tiempo:

40 min

Porciones:

5

Función:

Cazuelas y guisados

Dificultad:

Fácil

**400 gr.** Pasta  
**400 ml.** Agua  
**2 unid.** Dientes de ajo  
**2 unid.** Tomates  
**1 unid.** Cebolla  
**2 cdas.** Extracto tomate  
**c/n** Sal  
**c/n** Aceite de oliva  
**50 gr.** Aceitunas negras  
**c/n** Albahaca fresca  
**c/n** Boconccinos  
**c/n** Pesto

Cortar la cebolla, los tomates y el ajo en cubitos pequeños y volcar en la Cacerola, previamente lubricada con aceite de oliva, a **Fuego Máximo**. Añadir dos cucharadas de extracto de tomate.

Agregar la pasta y un poco de sal. Cuando haya absorbido bien el sofrito, agregar el agua. Bajar a **Fuego Mínimo** y cocinar por 15 minutos.

Picar las aceitunas negras y agregarlas a la Cacerola. Emplatar la pasta y terminar con boconccinos, hojas de albahaca y pesto.



# BUDÍN DE BANANAS

Tipo de preparación:

Dulce

Producto:  
Cacerola 24CM Inox  
Savarín 24CM Terra

Tiempo:  
50 min

Porciones:  
8

Función:  
Horno para masas  
con complemento

Dificultad:  
Fácil

**3 unid.** Bananas hechas puré  
**2 unid.** Huevos  
**22 gr.** Azúcar rubio  
**180 gr.** Harina 0000  
**1 cdita.** Bicarbonato de sodio  
**1 cdita.** Canela molida  
**½ cdita.** Sal  
**120 cc.** Aceite  
**50 gr.** Nueces picadas (opcional)

Batir los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos. Agregar el aceite en forma de hilo, las bananas hechas puré, los ingredientes secos y por último las nueces picadas.

Unir la preparación con movimientos envolventes.

Volcar la mezcla en el Savarín y cocinar por 50 minutos a **Fuego Medio** o hasta que al insertar un palillo de madera salga limpio.

Retirar del fuego. Dejar enfriar. Desmoldar.



# POLLO MEDITERRÁNEO

Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Cacerola 24CM Inox  
Vaporizador 18/28CM

Tiempo:

40 min

Porciones:

4

Función:

Horno para carnes

Dificultad:

Fácil

**2 unid.** Pata y muslo  
**c/n** Aceite de oliva  
**c/n** Sal y pimienta  
**c/n** Hierbas frescas  
**5 unid.** Dientes ajo  
**300 gr.** Tomates cherrys  
**c/n** Aceitunas negras  
**1 unid.** Atado albahaca

Precalentar la Cacerola a **Fuego Máximo** hasta que la tapa tome temperatura (aprox. 3').

Lubricar con aceite y colocar las presas de pollo; dorarlas de ambos lados a **Fuego Máximo**.

Agregar los condimentos, las hierbas y los dientes de ajo. Tapar y bajar a **Fuego Mínimo** hasta que el pollo esté cocido (aproximadamente 25').

Para verificar que esté cocido, pinchar con un palillo a la altura del hueso, tiene que salir un jugo transparente).

Servir con los cherrys, las aceitunas y terminar



# TORTA DEMO

Tipo de preparación:

Dulce

Producto:

Cacerola 24CM Inox  
Espátula y batidor  
de silicona

Tiempo:

50 min

Porciones:

8

Función:

Horno para masas

Dificultad:

Fácil

**200 gr.** Azúcar  
**2 unid.** Huevos  
**1 cdtá.** Esencia de vainilla  
**250 cc.** Leche  
**350 gr.** Harina 0000  
**1 cdtá.** Polvo de hornear  
**50 gr.** Aceite

Enmantecar y enharinar la Cacerola. Reservar.

En un bowl colocar el azúcar, los huevos y la esencia de vainilla. Batir con batidor de mano hasta integrar el azúcar. Agregar la leche y mezclar. Agregar la harina y el polvo de hornear hasta integrar todo. A la mezcla añadir el aceite y mezclar.

Volcar en la Cacerola sin precalentar y cocinar por 50 minutos a **Fuego Corona**.



# ARROZ SIN COLAR

Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Cacerola 24CM Inox

Tiempo:

25 min

Porciones:

6

Función:

Cazuelas y guisados

Dificultad:

Fácil

**2 tazas** Arroz  
**4 tazas** Agua  
**c/n** Arvejas  
**1 unid.** Zanahoria rallada  
**1 unid.** Pimiento rojo  
**1 unid.** Cebolla  
**½ unid.** Pimiento verde  
**c/n** Sal y pimienta

---

En la Cacerola colocar el arroz, el agua, las verduras cortadas en cubos pequeños, sal y pimienta a gusto. Cocinar a **Fuego Máximo**. Una vez que rompe hervor, llevar a **Fuego Mínimo** por 2 minutos aprox.

Revolver, apagar el fuego y dejar reposar la 15 minutos (Cacerola tapada).



# BUDÍN DE NARANJA

Tipo de preparación:

Dulce

Producto:

Cacerola 24CM Inox  
Savarín 24CM Terra

Tiempo:

75 min

Porciones:

10

Función:

Horno para masas  
con complemento

Dificultad:

Fácil

**300 gr.** Azúcar  
**150 cc.** Aceite  
**1 unid.** Naranja (jugo y ralladura)  
**1cda.** Esencia de vainilla  
**360 gr.** Harina leudante  
**180 cc.** Leche vegetal  
**c/n** Azúcar impalpable

---

Colocal en un bowl el azúcar, el aceite, el jugo y la ralladura de naranja.  
Batir con batidor de mano.

Incorporar la harina, la esencia y la leche vegetal de a poco, mezclando hasta integrar todo.

Volcar la preparación en el Savarín y cocinar en la Cacerola a **Fuego Medio** durante 60 min.

Retirar del fuego, desmoldar y espolvorear con azúcar impalpable.

# ASADO AL VINO TINTO CON VERDURAS

Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Cacerola 24CM Inox

Tiempo:

60 min

Porciones:

4

Función:

Horno para carnes  
Horno para vegetales  
y tortillas

Dificultad:

Fácil

**2kg.** Tira de asado  
**1 unid.** Cebolla morada  
**2 unid.** Cebolla de verdeo  
**c/n** Ajo  
**600 ml.** Vino tinto  
**4 unid.** Papas

---

En la Cacerola previamente precalentada, apenas lubricada con aceite, dorar a **Fuego Máximo** el asado de cada lado. Retirar e incorporar la cebolla morada, la cebolla de verdeo y el ajo. Agregar las papas cortadas en cubos grandes, agregar la carne y tapar. Bajar a **Fuego Mínimo** y cocinar por 60 min.

# BASTONCITOS DE CERDO, JAMÓN Y QUESO

Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Cacerola 24CM Inox

Cestillo Freidor

Colgante

Tiempo:

25 min

Porciones:

6

Función:

Frituras  
con complemento

Dificultad:

Fácil

**400 gr.** Carré de cerdo  
**150 gr.** Jamón cocido  
**100 gr.** Queso muzzarella  
**c/n** Pan rallado  
**c/n** Harina 0000  
**2 unid.** Huevos  
**c/n** Perejil  
**c/n** Ajo

---

Cortar el carré en lonjas finas. Aplastar con un martillo y condimentar. Colocar el jamón y una barrita de queso, enrrollar. Pasar por harina, huevo y luego pan rallado. Si es necesario, apanar una vez más.

En la Cacerola, con abundante aceite precalentado introducir el Cestillo y colocar los bastoncitos de cerdo y cocinarlos a **Fuego Medio** hasta que estén dorados.

Acompañar con salsa o aderezos a gusto.



