

*Smart-tek*



# Recetas

DELICIOSAS





# Milkshake



00:15 hs



1 persona



Muy Fácil

250g agua  
250g leche  
150g frutillas  
60g de azúcar  
10 cubos de hielo  
1 cdita esencia  
de vainilla  
5 cdas helado  
de vainilla  
6 frutillas  
en rodajas

Colocar el agua en la licuadora. A continuación, añadir la leche, los 150 gramos de frutillas y el azúcar. Licuar durante 1 minuto. Añadir los cubitos de hielo, la esencia de vainilla, el helado y las frutillas restantes. Licuar 1 minuto más y servir.

**Opcional 1:** llenar 3/4 partes del vaso con milkshake y el cuarto restante con crema chantilly. Agregar por encima, galletitas de frutilla, confites o malbadiscos.

**Opcional 2:** llenar 3/4 partes del vaso con milkshake y el cuarto restante con helado de crema americana. Agregar por encima, salsa de frutos rojos, colocar frutillas cortadas a la mitad y poner dos obleas de frutilla, una a cada lado del vaso.

*Smart-tek*







# Vichyssoise



00:30 hs



2 personas



Fácil

- 4 puerros medianos
- 1 cebolla
- 4 papas medianas
- 4 vasos de vino blanco o de caldo
- 2 vasos de leche
- 1 cdita esencia de vainilla
- 5 cdas helado de vainilla
- 6 frutillas en rodajas

En una cacerola colocar el aceite y la cebolla picada. Cuando esté transparente, añadir los puerros, lavados, y bien picaditos. Cuando se doren, agregar las papas cortadas en pequeños cubos, cocinar unos minutos e incorporar el caldo. Añadir un poco de sal. Cocinar a fuego medio, durante 40 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco. Introducir la preparación en la licuadora, agregar la crema, la leche y licuar durante 5 minutos. Servir.

**Recomendación:** esta sopa es mejor hacerla el día anterior y dejarla reposar en la heladera. Se toma fría o templada.



# Tarta de pollo



2:00 hs



4 personas



Fácil

125 g de aceite  
3 huevos  
500 cc leche  
2 pechugas de pollo  
c/n sal y pimienta  
2 cebollas de verdeo  
375 g harina  
1 cda. de polvo de  
hornear  
200 g panceta  
c/n queso rayado  
c/n aceitunas  
3 puerros

Saltear, en una sartén con aceite caliente, la pechuga cortada en dados chicos junto con el verdeo y el puerro, reservar.

En una licuadora colocar los huevos, el aceite, el queso rallado y la leche; licuar hasta mezclar bien. Luego, agregar a esta preparación la harina junto al polvo de hornear. Licuar nuevamente hasta integrar todos los ingredientes.

Volcar la mitad de la preparación en un molde enmantecado, colocar la panceta en fetas, el pollo, agregar las aceitunas y el perejil picado. Volcar el resto de la preparación y finalmente llevar a un horno fuerte durante aproximadamente 30 minutos. Verificar que esté dorada y retirar del horno.

*Smart-tek*







## Copa helada



00:30 hs



2 personas



Fácil

150g de crema de leche  
c/n galletitas de chocolate  
100g de dulce de leche  
2 cdas de azúcar  
2 vasos de leche  
1 cdita esencia de vainilla  
c/n de almíbar o licor  
4 cdas de cacao en polvo

Batir la crema de leche a punto chantilly, con el azúcar y la esencia de vainilla.

Colocar las galletitas de chocolate desmenuzadas en el fondo de las copas. Mojar con el almíbar o con el licor. Poner una capa de dulce de leche, otra de crema e ir intercalando. Finalizar con crema y espolvorear la superficie con el cacao en polvo, salsa de chocolate y pedacitos de galletitas. Colocar las copas en la heladera por 2 horas y servir.

**Opcional:** se pueden utilizar galletitas de vainilla y decorar con salsa de caramelo o con frutillas cortadas en rebanadas.



# Torta Banana Split



2:30 hs



4 personas



Fácil

3/4 kg bananas  
2 huevos  
c/n leche  
300 g azúcar  
c/n dulce de leche  
repostero  
100 cc aceite de  
girasol  
300 g harina  
leudante  
1 cdita harina  
leudante  
chips de chocolate

En la licuadora, colocar el aceite de girasol, los huevos, y las bananas en rodajas y licuar. Agregar la nuez moscada, dos cucharadas de dulce de leche y el azúcar. Volver a licuar. Si la masa queda muy espesa, aligerar con un chorrito de leche.

Volcar el licuado en un bol e ir agregando la harina en forma de lluvia y con movimientos envolventes. Incorporar los chips e integrar. Volcar la mezcla en molde desmontable de 24 cm (enmantecado y enharinado).

Cocinar en horno medio por 45 minutos. Decorar con dulce de leche, bananas en rodajas y chips de chocolate.



*Smart-Tek*

 [smart.tek.argentina](https://www.facebook.com/smart.tek.argentina)  
 [www.smart-tek.com.ar](http://www.smart-tek.com.ar)