

# Deli Green

*Te hace bien!*



## *Felicitaciones!*

A partir de hoy con las piezas Deli Green vas a cocinar más rico y natural, porque están fabricadas en aluminio, lo que las hace ultra livianas y su interior antiadherente no requiere grandes cantidades de aceite ni margarinas. Además cuentan con un fondo termodifusor, que facilita la propagación del calor en forma rápida y uniforme. Permitiendo la cocción homogénea de los alimentos. Están revestidas exteriormente con vitro esmaltado, de gran duración y fácil limpieza.



# Churrasquitos de Lomo y Frittata de Vegetales

Lo divertido de esta frittata es que podés combinar para varios vegetales o elegir un solo o y lograr un sabor diferente cada vez.

## Ingredientes

4 Churrasquitos de Lomo  
3 tazas de vegetales cocidos al vapor. (brócoli, zuchinis, zapallitos, repollitos de bruselas, etc.)  
6 huevos  
150 gr de queso rayado  
1 cebolla mediana  
2 dientes de ajo  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta a gusto

*Sartén doble  
triple función*



Cod. H548

Cortar los vegetales en trozos pequeños y cocer sobre el disco de vapor tapado hasta que estén tiernos.

Batir en un bowl grande los huevos, agregar el queso rayado, sal y pimienta.

Calentar la sartén lisa y saltear la cebolla unos 3 minutos, luego agregarle el ajo y cocinar 3 minutos más.

Incorporar los vegetales cocidos al vapor al bowl con los huevos batidos, el queso y la pimienta.

Calentar la sartén triple función con una cucharada de aceite y agregar la mezcla sobre una de las sartenes. Tapar con la otra sartén y cocinar durante 10 minutos hasta que esté dorada.

Voltear la sartén y dorar del otro lado la frittata. Desmoldar sobre un plato.

Calentar nuevamente la sartén acanalada y cocinar los churrasquitos.

## Consejo Deli

Siempre agregar el ajo después de las cebollas, por que se quema más rápido y puede darle un sabor amargo a la preparación.

# Fugazeta de pollo, espárragos tibios y tomate cherry

## *Ingredientes*

6 pechuguitas o supremitas de pollo  
2 cebollas medianas  
6 fetas de queso cremoso light  
3 cucharadas de mix de hierbas secas  
(romero, oregano, salvia, tomillo)  
1 paquete de espárragos  
100 gr de tomates cherry  
Aceite de oliva  
Aceto balsamico  
Sal y Pimenta

*Multigril*



Cod. H593

Sazonar con sal y pimienta las pechuguitas.

Cortar la cebolla e Juliana y dorar en la sartén con una cucharada de aceite unos 5 a 7 minutos.

Lavar los espárragos y cocinar al vapor durante 10 minutos, hasta que estén tiernos.

Retirar del fuego y sazonar con sal, pimienta, aceite de oliva y un poco de aceto. Reservar. Colocar una cucharada de aceite en el multigrill caliente y agregar las pechugas junto con las hierbas para aromatizar.

Dorar durante 5 minutos aproximadamente y dar vuelta.

Cubrir las pechugas con la cebolla ya dorada, tapar y cocinar por 5 minutos más.

Colocar el queso sobre las pechugas, tapar y cocinar hasta derretir.

Servir el pollo junto a los espárragos tibios y los tomates cherry cortados en cuartos.

## *Consejo Deli*

Para ahumar carnes, pollo o pescado, colocar un paquetito de hierbas aromáticas sobre la torre difusora de calor.

Para recordar: Apoyar las piezas sobre un paño y evitar que se golpeen. Utilizar utensilios plásticos ó siliconados para no dañar el interior. Para su limpieza evitar limpiadores abrasivos en su lugar, detergentes y esponjas suaves. Antes del primer uso untar el interior con aceite o margarinas y entibiar unos minutos, luego enjuagar.

*Wok*



Cod. H592

## Solomillos de Cerdo sobre Ratatouille de Vegetales

### *Ingredientes*

- 1 solomillo de cerdo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 berenjena grande cortada en cubos
- 1 cebolla mediana, picada
- 2 dientes de ajo
- 2 zucchinis medianos cortados en cubos
- 1 cucharada de hierbas secas (oregano, tomillo y romero)
- Sal y Pimienta
- Perejil fresco picado

Llevar el wok a fuego bajo y agregar una cucharada de aceite, saltear la berenjena durante 5 minutos hasta que este tierna, retirar antes que pierda la forma y reservan.







Agregar una cucharada de aceite y transparentar la cebolla aproximadamente 5 minutos agregar el ajo y los zucchinis y cocinar otros 5 minutos.

Agregarle las berenjenas cocida, sal, pimienta y las hierbas. Cocinar a fuego bajo 7 a 10 minutos. Salpimentar el solomillo y sellarlo de todos los lados en la sartén caliente con una cucharada de aceite. Llevarlo a horno y cocinarlo por 10 minutos aproximadamente.

Servir el solomillo junto con el ratatouille. Terminar con el perejil fresco.

### *Consejo Deli*

Cuando cocinamos en el wok debemos pensar en la cocina oriental donde el tamaño de los alimentos debe ser de un bocado.

<i>Codigo</i>	<i>Pieza</i>	<i>Diametro (cm)</i>	<i>Alto (cm)</i>	<i>Capacidad (lt)</i>
H592		26	6,5	2,5
H548		22	4 c/u	1,3 c/u
H593		26	6,5	2,2
H961		18	8	2
H1510		22	9	3,5
H1511		24	18	7,5