

# LIBRO DE RECETAS PARA CRISP



SENSING THE DIFFERENCE

# Índice

FOCACCIA VEGETARIANA	PÁG 3
PIZZA	PÁG 3
QUICHE DE SALMÓN Y VERDURAS	PÁG 3
TORTILLA DE PATATAS	PÁG 4
POLLO AL VINO	PÁG 4
ESPIRALES DE SALCHICHA	PÁG 5
PATO A LA NARANJA	PÁG 5
HAMBURGUESAS	PÁG 6
VERDURAS RELLENAS	PÁG 6
PATATAS ASADAS	PÁG 6
STRUDEL DE MANZANA	PÁG 7
PASTEL DE FRUTOS SECOS	PÁG 7

CRISP ES UNA FUNCIÓN EXCLUSIVA DE WHIRLPOOL QUE LE PERMITE PREPARAR PLATOS CRUJIENTES, PERFECTAMENTE HORNEADOS EN SÓLO UNOS MINUTOS, CON UNA TECNOLOGÍA PATENTADA. ESTA FUNCIÓN PERMITE UNA COCCIÓN COMBINADA UTILIZANDO TRES FUNCIONES DIFERENTES, Y DA UNOS RESULTADOS SORPRENDENTES PARA UN MICROONDAS.

CON LA FUNCIÓN CRISP, LAS MICROONDAS SON MANTENIDAS Y ABSORBIDAS POR EL PLATO CRISP, CALENTANDO TODA SU SUPERFICIE.

AL MISMO TIEMPO, LAS MICROONDAS ACTIVADAS Y EL GRILL SE COMBINAN PARA COCINAR LOS ALIMENTOS CON RAPIDEZ Y DORAR LA SUPERFICIE AL TIEMPO QUE LA BASE QUEDA CRUJIENTE.

ANTES DE COCINAR, ES ACONSEJABLE CALENTAR EL PLATO CRISP DURANTE 2½ O 3 MINUTOS PARA LOS ALIMENTOS QUE SUELAN DORARSE O FREÍRSE (P, EJ.: HUEVOS) Y PARA PEQUEÑAS CANTIDADES QUE SÓLO REQUIERAN UN BREVE TIEMPO DE COCCIÓN. EL PRECALENTAMIENTO NO ES NECESARIO PARA LOS ALIMENTOS QUE REQUIERAN MÁS COCCIÓN (PIZZA, BIZCOCHOS).

UTILICE SIEMPRE EL PLATO GIRATORIO, QUE TIENE QUE ESTAR EN FUNCIONAMIENTO.

EL PLATO CRISP ES IDEAL PARA COCINAR PIZZA Y SABROSAS TARTAS.

UTILICE ESTA FUNCIÓN PARA RECALENTAR PIZZAS PRECOCINADAS Y OTROS ALIMENTOS CON MASA, PARA FREÍR SALCHICHAS Y PANCETA, PARA COCINAR CARNE, AVES, HAMBURGUESAS O HUEVOS, ASÍ COMO ALIMENTOS CONGELADOS (PATATAS, BARRITAS DE PESCADO ETC.).

**NOTA:** EN FUNCIÓN DEL MODELO DE SU MICROONDAS, ENCONTRARÁ UN PLATO CRISP CON UN TAMAÑO ESPECIALMENTE ADAPTADO PARA OBTENER LA MEJOR COCCIÓN POSIBLE. PARA LLEVAR A CABO LAS RECETAS CORRECTAMENTE, COMPRUEBE EL DIÁMETRO DEL PLATO CRISP:

PLATO CRISP DE TAMAÑO MEDIANO/GRANDE CON DIÁMETRO DE UNOS 30 CM

PLATO CRISP DE TAMAÑO PEQUEÑO CON DIÁMETRO DE UNOS 25 CM



# FOCACCIA VEGETARIANA

6-8 PORCIONES

INGREDIENTES	PLATO CRISP MEDIANO/GRANDE	PLATO CRISP PEQUEÑO
Harina, tipo 00	400 g	300 g
Leche	400 ml	300 ml
Levadura fresca	20 g	15 g
Cebolla	30 g	20 g
Pimienta	30 g	20 g
Calabacín	30 g	20 g
Aceite	30 ml	20 ml
	(2 cucharadas)	(1½ cucharadas)
Sal, hierbas		
Un poco de aceite para el plato crisp		

FUNCIÓN: CRISP

TIEMPO: 10 MIN. + 45 MIN. PARA ELEVAR

DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 14-15 MIN. PARA PLATO CRISP MEDIANO O GRANDE  
12-13 MIN. PARA PLATO CRISP PEQUEÑO

1. Caliente la leche a 37°C y disuelva la levadura en la leche. Añada la sal, las hierbas y el aceite.
2. Añada la harina y amásela hasta que esté bien mezclada. Cúbrela y déjala reposar en un lugar cálido durante 45 minutos.
3. Mientras tanto, saltee las verduras cortadas en trocitos pequeños.
4. Unte el plato crisp con un poco de aceite y vierta la masa. La masa no deberá ser amasada una vez que haya subido. Repártala uniformemente por la superficie y decórela con las verduras salteadas.
5. Cuézala con la función Crisp según los tiempos recomendados.

# PIZZA

4 PORCIONES

INGREDIENTES	PLATO CRISP MEDIANO/GRANDE	PLATO CRISP PEQUEÑO
Harina	230-250 g	150-160 g
Levadura fresca	15 g	10 g
Agua	150 ml	100 ml
Aceite	30 ml	15 ml
	(2 cucharadas)	(1 cucharada)
Sal		
INGREDIENTES PARA CUBRIR LA PIZZA:		
Tomates en conserva	350 g	250 g
Queso Mozzarella	175 g	125 g
Sal, orégano, un chorrito de aceite		
Un poco de aceite para el plato crisp		

FUNCIÓN: CRISP

TIEMPO: 2 H 30 MIN.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 14-15 MIN. PARA PLATO CRISP MEDIANO O GRANDE  
11-13 MIN. PARA PLATO CRISP PEQUEÑO

1. Mezcle la levadura con agua templada (37°C). Ponga la harina en un recipiente para batidora, añada la levadura mezclada, el aceite y la sal. Mezcle bien hasta obtener una masa suave y manejable. Cubra la masa y déjala reposar en un lugar cálido durante unas 2 horas.
2. Unte el plato crisp con un poco de aceite.
3. Aplaste la masa con las manos hasta cubrir con ella toda el plato crisp, y pínchela con un tenedor por toda su superficie.
4. Escurra y trocee los tomates en conserva y repártalos de manera uniforme sobre la masa. Añada la mozzarella en dados, el orégano, la sal y rocíe con unas gotas de aceite.
5. Caliente la pizza durante 14-15 minutos en modo Crisp. Si usa el plato crisp pequeño, caliente la pizza durante 11-13 minutos en modo Crisp.

*Si quiere dar un toque especial:*

*Para cubrir sus pizzas con ingredientes originales, pruebe con jamón, aceitunas, alcachofas, verduras, mariscos etc...*

# QUICHE DE SALMÓN Y VERDURAS

4-6 PORCIONES

INGREDIENTES	PLATO CRISP MEDIANO/GRANDE	PLATO CRISP PEQUEÑO
Hojaldre sin cocer (220-240 g)	1 rollo	1 rollo
Salmón ahumado	400 g	300 g
Tomates	4	2
Endivias	400 g	250 g
Queso blando	100 g	75 g
Huevos	4	3
Leche	100 ml	75 ml
Perejil	1 cucharada	1 cucharada
Aceite	2 cucharaditas de café	2 cucharaditas de café
Sal		

FUNCIÓN: CRISP

TIEMPO: 15 MIN.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 12-14 MIN. PARA PLATO CRISP MEDIANO O GRANDE  
11-12 MIN. PARA PLATO CRISP PEQUEÑO

1. Tome dos trozos de papel de hornear. En uno, ponga los trozos de salmón y, encima, los tomates cortados en rodajas; espolvoree las hierbas.
2. En el otro, coloque las endivias cortadas a lo largo y espolvoree con sal y hierbas. Doble los papeles con su relleno creando dos paquetes y colóquelos en el plato crisp.
3. Caliéntelos con la función Crisp durante 8 minutos. Quítelos de el plato crisp y deje que ésta se enfríe.
4. Bata los huevos junto con la leche, el perejil picado, el aceite y la sal.
5. Extienda el hojaldre con su papel sobre el plato crisp y pinche la pasta.
6. Coloque el salmón ahumado, los tomates y las endivias sobre el hojaldre junto con el queso cortado en dados.
7. Vierta por encima la mezcla de huevo y caliente con la función Crisp siguiendo el tiempo de cocción recomendado.

# TORTILLA DE PATATAS

4 PORCIONES

INGREDIENTES	PLATO CRISP MEDIANO/GRADE	PLATO CRISP PEQUEÑO
Patatas congeladas en dados	250 g	150 g
Mantequilla o aceite	15 ml (1 cucharada)	15 ml (1 cucharada)
Cebolla picada	1 mediana	1 pequeña
Huevos	4	3
Leche	30 ml (2 cucharadas)	30 ml (2 cucharadas)

Sal, pimienta

**Para darle un toque especial:**

*Si prefiere una tortilla bien dorada, caliente durante 3-4 minutos más en el grill.*

FUNCIÓN: CRISP

TIEMPO: 10 MIN.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 15-18 MIN. PARA PLATO CRISP MEDIANO O GRANDE  
12-14 MIN. PARA PLATO CRISP PEQUEÑO

1. Precaliente el plato crisp con mantequilla o aceite durante 2½-3 minutos.
2. Coloque las patatas en dados en el plato crisp y caliéntelas en modo crisp durante 6-8 minutos.
3. Mezcle la cebolla y cuézala durante 4-5 minutos más en modo crisp. Mézclelo una vez durante la cocción.
4. Mientras tanto, bata los huevos junto con la leche en un recipiente para batir, añada la sal y la pimienta.
5. Vierta la mezcla de huevo sobre las patatas en el plato crisp y caliéntelos durante 2-3 minutos en modo crisp.
6. Sírvalo caliente o frío, acompañado de una ensalada.



# POLLO AL VINO

4 PORCIONES

1 kg de pollo (aprox.)  
30 g (2 cucharadas) de mantequilla o margarina  
1 cucharada de pimentón dulce o soja  
3-4 hojas de albahaca  
1 ½ dl (150 ml) de vino blanco seco

**PARA LA SALSA**

100 ml de crema  
1 cucharada harina de maíz  
una pizca de sal especiada  
½ almendra amarga

**PARA DECORAR**

200 g de uvas blancas o negras  
20 g de copos de almendra tostados

FUNCIÓN: MICROONDAS

TIEMPO: 30 MIN.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 15-16 MIN.

1. Limpie y seque el pollo, córtelo en porciones y quite la grasa.
2. Coloque la mantequilla o margarina en un pequeño recipiente apto para microondas. Cúbrela y derrítala a 350 W durante 1 minuto. Mezcle en ella el pimentón dulce o la soja y aplique la mezcla sobre el pollo con un pincel de cocina. Coloque el pollo en una fuente apta para microondas y añada la albahaca y el vino.
3. Cúbrela y caliéntelo durante 12 minutos a 750 W.
4. Mezcle la crema con la harina de maíz y viértala sobre el pollo. Siga cocinándolo, cubierto, durante 2-3 minutos a 750 W. Añada sal, si es necesario, y la almendra amarga rallada.
5. Corte las uvas por la mitad y quite las semillas.
6. Coloque el pollo en una fuente para servir y decórela con las uvas y copos de almendra tostados.
7. Si quiere tostar los copos de almendra, extiéndalos sobre el plato crisp y tuéstelos en modo crisp durante 2-3 minutos removiendo cada minuto.

## ESPIRALES DE SALCHICHA

4 PORCIONES

### INGREDIENTES

600 g de salchichas  
30 g de pimientos trozados (verdes y amarillos)  
Hojas de laurel  
Palillos de madera

FUNCIÓN: CRISP

TIEMPO: 5 MIN.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 16-18 MIN.

1. Aplaste las salchichas para crear unos espirales planos con el pimiento trozado y las hojas de laurel en medio.
2. Cuando lo haya hecho con todas las salchichas, átelas colocando dos palillos de madera en diagonal a lo largo de las espirales de modo que mantengan su forma cuando las cocine.
3. Coloque los espirales en el plato crisp, cúbralos con papel de hornear y caliéntelos con la función Crisp durante 16-18 minutos, dándolos vuelta al cabo de unos 10 minutos.



## PATO A LA NARANJA

4-6 PORCIONES

### INGREDIENTES

1 kg de pollo (aprox.)  
mantequilla o aceite  
5 naranjas  
1 vaso de vino blanco  
Sal

FUNCIÓN: CRISP + MICROONDAS

TIEMPO: 10 MIN.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 14-15 MIN.

1. Ponga un poco de sal y una nuez de mantequilla dentro del pato. Engrase el plato crisp con un poco de mantequilla o aceite. Precaliente el plato crisp en la función crisp durante 3 minutos.
2. Coloque el pato en el plato crisp con la pechuga hacia arriba y caliéntelo durante 12-14 minutos con la función crisp, dándole la vuelta cuando transcurra la mitad del tiempo.
3. Vierta el vino blanco en el plato crisp hacia el final de la cocción y deje que se caliente unos minutos.
4. Compruebe si la carne está hecha introduciendo un tenedor en las partes más gruesas del pato. Pele una naranja y corte la cáscara en finas tiras, que deberá hervir brevemente en agua muy caliente durante 1-2 minutos a 750 W.
5. Exprima dos naranjas. Quite la grasa a los jugos del pato y añada el zumo de naranja junto con las tiras de cáscaras.
6. Caliente la salsa en el microondas a 750 W durante 1-2 minutos y sirva el pato con la salsa por encima.
7. Decórelo con finas tiras de naranja.

## HAMBURGUESAS

### 4 PORCIONES

#### INGREDIENTES

400 g de carne picada  
½ cucharadita de sal  
1 pizca de pimienta  
15 ml (1 cucharada) de aceite, mantequilla o margarina

#### Sírvase con

4 panes de hamburguesa  
ensalada de pepino  
ketchup o mostaza  
aros de cebolla cruda o frita

FUNCIÓN: BOTÓN CRISP

TIEMPO: 10 MIN.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 8-9 MIN.

1. Mezcle la carne picada con la sal y la pimienta.
2. Haga cuatro hamburguesas de 1 cm de grosor más o menos.
3. Unte con mantequilla o aceite el plato crisp y precaliéntela durante 2-3 minutos con la función crisp.
4. Coloque las hamburguesas en ella, y caliéntelas con la función crisp durante 3 minutos.
5. De vuelta las hamburguesas y caliéntelas 3 minutos más.
6. Sírvalas en pan de hamburguesa con ketchup o mostaza y ensalada.

## VERDURAS RELLENAS

### 4 PORCIONES

#### INGREDIENTES

2 calabacines  
1 cebolla  
250 g de queso blando, tipo ricotta  
200 g jamón cocido  
100 g de queso en dados  
100 g de parmesano  
3 huevos  
Perejil  
Aceite  
Sal  
Hierbas aromáticas

FUNCIÓN: CRISP

TIEMPO: 20 MIN.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 16-18 MIN.

1. Corte los calabacines a lo largo y quite las semillas. Corte la cebolla por la mitad y quite el centro. Coloque las verduras sobre un papel de hornear y en el plato crisp.
2. Mezcle el queso ricotta, el jamón cocido cortado en trozos pequeños, el queso en dados, el parmesano y los huevos. Mézclelo bien y, por último, espolvoree el perejil y las hierbas aromáticas. Añada sal.
3. Introduzca el relleno en una manga pastelera y rellene las verduras. Añada un poco de aceite.
4. Caliente con la función Crisp durante 16-18 minutos hasta que el relleno esté cocido y las verduras queden blandas.

## PATATAS ASADAS

### 2-4 PORCIONES

#### INGREDIENTES

400 g de patatas  
Romero  
Aceite  
Ajo  
Sal

FUNCIÓN: CRISP

TIEMPO: 10 MIN.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 15-16 MIN.

1. Pele y trocee las patatas - no corte trozos demasiado pequeños.
2. Cubra el plato crisp con papel de hornear y coloque las patatas en el plato.
3. Espolvoree las patatas con sal, romero y ajo picado. Rocíe las patatas con un chorrito de aceite.
4. Caliéntelas con la función Crisp durante 15-16 minutos. Si las patatas toman demasiado color en la parte de abajo, muévalas al cabo de unos 10 minutos y siga cocinándolas hasta que estén listas.

# STRUDEL DE MANZANA

6-8 PORCIONES

## INGREDIENTES

2 discos de masa de hojaldre, de 220-240 g cada uno  
6 manzanas  
1 naranja  
50 g de nueces  
50 g de piñones  
1 cucharadita de café (5 ml) de canela en polvo  
50 g de pasas sultanas  
50 ml de ron  
50 g de azúcar  
100 g de migas

## PARA EL PINCEL:

1 huevo  
50 ml de leche

FUNCIÓN: CRISP

TIEMPO: 15 MIN.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 15-16 MIN

1. Empape las pasas sultanas en ron durante un rato.
2. Pele y trocee las manzanas, y mézclelas con nueces picadas, piñones, azúcar, cáscara de naranja y canela.
3. Coloque los discos de masa parcialmente montados uno sobre otro y haga una única base con ayuda de un rodillo.
4. Añada las pasas sultanas y las migas de pan a la mezcla de manzana. Las migas absorberán el jugo de las manzanas.
5. Vierta la mezcla de manzana sobre la masa y enróllela a lo largo.
6. Haga un círculo con el rollito y colóquelo en el plato crisp, dejando el papel de los discos en la parte inferior de el plato. Apriete el pastel un poco.
7. Haga unos cortes en él y pase un pincel de cocina con una mezcla de huevo y leche.
8. Caliéntelas con la función Crisp durante 15-16 minutos.



# PASTEL DE FRUTOS SECOS

12-16 RODAJAS

## INGREDIENTES

	PLATO CRISP MEDIANO/GRANDE	PLATO CRISP PEQUEÑO
Chocolate	250 g	125 g
Mantequilla	240 g	120 g
Nueces	45 g	25 g
Avellanas	45 g	20 g
Almendras	45 g	25 g
Azúcar	170 g	85 g
Harina	15 ml	7,5 ml
Huevos	4	2
Con sabor a vainilla	(1 cucharada)	(½ cucharada)
azúcar	15 ml	10 ml
	(1 cucharada)	(2 cucharaditas de café)
Sal	una pizca	una pizca

FUNCIÓN: CRISP + MICROONDAS

TIEMPO: 10 MIN.

DURACIÓN DE LA COCCIÓN: 10-12 MIN. PARA PLATO CRISP MEDIANO O GRANDE  
7-8 MIN. PARA PLATO CRISP PEQUEÑO

1. Pique los frutos secos.
2. Trocee el chocolate y colóquelo junto con la mantequilla en un recipiente apto para microondas. Derrítalo a 350 W durante 3-4 min. Remueva dos veces durante ese tiempo y deje que se enfríe.
3. Separe las yemas de las claras y añada las yemas, de una en una, a la mezcla de chocolate y mantequilla, mezclando continuamente. Revuelva también el azúcar, la vainilla de azúcar, los frutos secos picados y la harina.
4. Bata las claras de huevo junto con la sal hasta que queden duras y mézclelas cuidadosamente con la masa.
5. Vierta toda la mezcla en el plato crisp previamente cubierta con el papel de hornear. Caliente el plato mediano o grande durante 10-12 min. en modo Crisp y la pequeña durante 7-8 min. en modo crisp.
6. Deje que el pastel se enfríe en el plato crisp y, una vez frío, sáquelo de el plato junto con el papel. Sírvalo en finas rodajas con crema montada.



SENSING THE DIFFERENCE

ES

5019 120 00289 Whirlpool es marca registrada de Whirlpool U.S.A