

THERMOS® COOKER

RECETARIO



ÍNDICE



1. AVENA



2. COLIFLOR SALTADA



3. CAU CAU



4. CREMA DE ZAPALLO



5. PASTA EN SALSA ROJA



6. GARBANZOS A LA VIZCAINA



7. ASADO



8. OLLUQUITO



9. ARROZ BLANCO



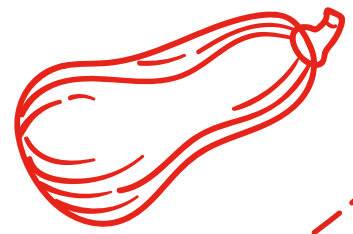
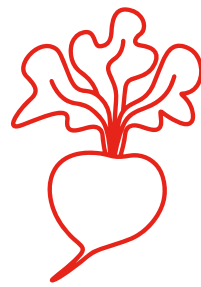
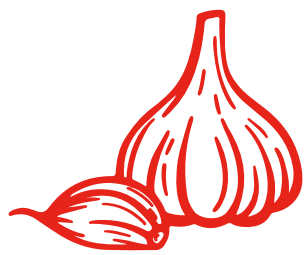
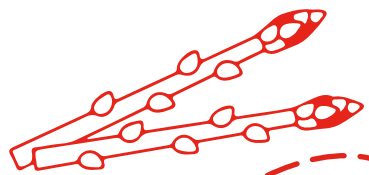
10. ARROZ CON POLLO



11. CARROT CAKE



12. KEKE DE CHOCOLATE



AVENA

🍴 6 porciones

Ingredientes:

- 1 tz. de avena
- 4 tz. de agua
- Clavo de olor y canela al gusto (en polvo o entero)
- Azúcar al gusto (opcional)

Preparación:

- Colocar en la olla de acero inoxidable todos los ingredientes y llevar a fuego alto.
- Una vez que rompa el hervor, bajar a fuego medio.
- Dejar 3 minutos, apagar y colocar en el envase térmico de la Thermos® Cooker.

Observación:

- Esta receta no contiene productos lácteos, los mismos que pueden agregarse según el gusto del consumidor.
- La presentación comercial de la avena es precocida, por lo tanto, su preparación fuera del fuego sería casi inmediata.

Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- Usted puede preparar la avena en la olla de acero inoxidable por la noche, e introducirla en el envase térmico y muy temprano por la mañana consumirla a la temperatura deseada.
- No se necesita recalentar porque mantiene una temperatura óptima hasta por 8 horas.

Temperatura:

- Hora de preparación: 11:00 pm – 210 °F
- Hora de consumo al día siguiente: 7:30 am – 162 °F



COLIFLOR SALTADA

🍴 4 a 6 porciones

Ingredientes:

- ½ coliflor.
- 300 gr. carne picada en cubos.
- 1 cebolla picada en cuadritos.
- 3 papas medianas cortadas en cubos (blanca o negra)
- Pimiento, ajo al gusto.
- Sal, comino, pimienta, canela china, salsa de ostión, sillao y aceite de ajonjolí al gusto.

Preparación:

- Colocar en la olla de acero inoxidable un chorro de aceite, cebolla, ajos y condimentos.
- Dejar sudar por 2 minutos y agregar la carne, cocinar por 10 minutos.
- Agregar la coliflor, las papas y ½ tz. de agua.
- Llevar a punto de ebullición, dejar 3 minutos, apagar y colocar en el envase térmico de la Thermos® Cooker.

Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- Usted puede preparar esta receta en la olla de acero inoxidable e introducirla en el envase térmico y en dos o menos horas, dependiendo del gusto, puede con sumirla a la temperatura deseada.
- No se necesita recalentar porque mantiene una temperatura óptima hasta por 4 horas.

Temperatura:

- Hora de preparación: 9:00 am – 202 °F
- Hora de consumo: 1:00 pm – 153.1 °F



CAU CAU

🍴 4 porciones

Ingredientes:

- 1 kg mondongo importado (pre-cocido).
- ½ kg. papa cortada en cubos. (blanca o negra)
- 1 cebolla picada en cuadritos.
- 1 cda. ají amarillo.
- 2 cdtas. de hierba buena licuada o picada chiquitita.
- Sal, ajos, comino, pimienta, palillo al gusto.
- Aceite.

Preparación:

- Colocar en la olla de acero inoxidable un chorro de aceite, cebolla, ajos y condimentos.
- Dejar sudar por 5 minutos y agregar el mondongo y las papas.
- Llevar a punto de ebullición, dejar 5 minutos, apagar y colocar en el envase térmico de la Thermos® Cooker.

Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- Usted puede preparar esta receta en la olla de acero inoxidable e introducirla en el envase térmico y en dos horas puede consumirla a la temperatura deseada.
- No se necesita recalentar porque mantiene una temperatura óptima hasta por 4 horas.

Temperatura:

- Hora de preparación: 11:00 am – 210 °F
- Hora de consumo: 1:00 pm – 185.1 °F



CREMA DE ZAPALLO

🍴 6 a 8 porciones

Ingredientes:

- 2 kg zapallo macre cortado en cubos grandes.
- 1 cebolla picada en cuadritos.
- Ajos al gusto.
- Sal.
- Aceite.

Preparación:

- Colocar en la olla de acero inoxidable un chorro de aceite, cebolla, ajos y sal.
- Dejar sudar por 5 minutos, agregar el zapallo y llevar a punto de ebullición.
- Dejar 10 minutos aproximadamente.
- Apagar la hornilla y licuar.
- Regresar lo licuado a la olla de acero inoxidable, dar un segundo hervor, apagar y colocar en el envase térmico la Thermos® Cooker.

Observación:

- Esta receta no contiene productos lácteos, los mismos que pueden agregarse según el gusto del consumidor al momento de servir al plato.

Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- Usted puede preparar esta receta en la olla de acero inoxidable e introducirla en el envase térmico y en una hora puede consumirla a la temperatura deseada.
- No se necesita recalentar porque mantiene una temperatura óptima hasta por 5 horas.

Temperatura:

- Hora de preparación: 9:00 am – 205 °F
- Hora de consumo: 1:30 pm – 177.4 °F





PASTA EN SALSA ROJA

🍴 4 porciones

Ingredientes:

- ½ kg. fideos pasta corta.
- ½ kg. carne molida.
- 4 tomates en cubos.
- 1 cebolla picada en cubos.
- 1 rama de apio y 1 trozo de pimiento.
- Sal, ajos, comino, pimienta, hongos y laurel.
- 1 cda. pasta de tomate.
- 1 sachet mediano de salsa de tomate
- Aceite y azúcar al gusto.

Preparación:

Alternativa 1

- Colocar en la olla de acero inoxidable un chorro de aceite, cebolla, ajos, tomate, zanahoria, pimiento, apio y dejar sudar por 10 minutos. Licuar y reservar.
- En la misma olla echar otro chorro de aceite y freír la carne, agregar la pasta, la salsa de tomate, lo licuado anteriormente y azúcar al gusto. Hervir de 15 a 20 minutos.
- Agregar 1 lt. de agua aproximadamente y llevar a punto de ebullición.
- Colocar los fideos crudos, hervir por 3 minutos, apagar y colocar en el envase térmico de la Thermos® Cooker.
- Dejar por 10 a 20 minutos para obtener pasta al dente.
- Revisar y servir.





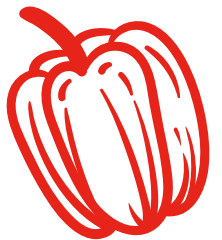
Alternativa 2:

- Colocar en la olla de acero inoxidable un chorro de aceite, cebolla, ajos, tomate, zanahoria, pimiento, apio y dejar sudar por 10 minutos. Licuar y reservar.
- En la misma olla echar otro chorro de aceite y freír la carne, agregar la pasta, la salsa de tomate, lo licuado anteriormente y azúcar al gusto. Hervir de 15 a 20 minutos, apagar, colocar en el envase térmico de la Thermos® Cooker y dejar reposar por aproximadamente dos horas.
- 30 minutos antes de servir agregar 1 lt. de agua, llevar al fuego y hervir.
- Luego echar los fideos crudos, un hervor de 3 minutos, apagar y colocar nuevamente en el envase térmico de la Thermos® Cooker por 20 minutos.



Observación:

- Dependiendo del tipo y marca de pasta, el consumidor deberá revisar la cocción de la misma cuando esta esté en el envase térmico.

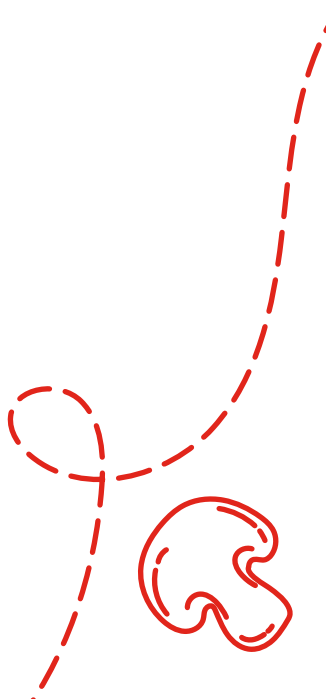
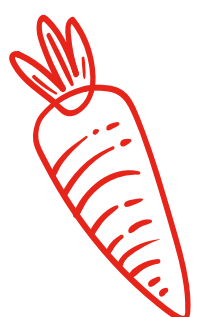


Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- Usted puede preparar esta receta en la olla de acero inoxidable e introducirla en el envase térmico y en pocas horas puede consumirla a la temperatura deseada.

Temperatura:

- Hora de preparación: 1:00 pm
- Hora de preparación: 1:50 pm – 211 °F





GARBANZOS A LA VIZCAINA

🍴 6 porciones

Ingredientes:

- ½ kg garbanzos (remojados 8 horas min.).
- 1 cebolla picada en cuadritos.
- 1 trozo de pimiento cortado en tiras.
- 2 latas de trozos o filete de atún.
- 2 cucharadas de pasta de tomate.
- 4 lonjas de tocino (opcional).
- Sal, ajo, comino, pimienta, laurel y un toque de azúcar.
- Aceite.

Preparación:

- Día 1 - 10:00am
- Remojar los garbanzos en un recipiente con suficiente agua que los cubra.
- Día 1 - 8:00pm
- Colocar en la olla de acero inoxidable los garbanzos previamente remojados y escurridos, agregar agua hasta que los cubra y dejar hervir.
- Cambiar el agua del primer hervor y colocar 2 lt. de agua (de preferencia caliente). Llevar a punto de ebullición y cocinar por 40 minutos más.
- Apagar y colocar en el envase térmico de la Thermos® Cooker hasta el día siguiente.
- Primera cocción: 8:50 pm – 211 °F





- Día 2 - 8:30am

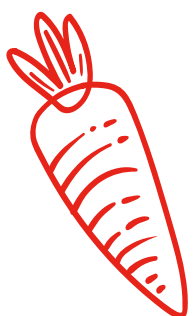
- A la mañana siguiente deberán quedar al dente.
- Para esta preparación se requiere la menestra más cocida.
- Colocar la olla de acero inoxidable nuevamente al fuego y hervir por 30 minutos más.
- Si pareciera tener mucho líquido retirar un poco y reservar por si al final necesita aumentar.
- En una sartén aparte, preparar el aderezo con cebolla, ajos, condimentos, pasta de tomate y tocino. Incorporar el aderezo a los garbanzos y agregar azúcar al gusto.
- Hervir por 15 minutos a fuego medio, agregar el atún y cocinar por 3 minutos más.
- Apagar y colocar en el envase térmico de la Thermos® Cooker.

Temperatura:

- Hora de preparación: 8:30 am – 153.3 °F
- Segunda cocción: 9:40 am – 211 °F
- Hora de servir: 1:25 pm – 181.4 °F

Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- Si bien es cierto toma más tiempo la preparación, usted ahorrará gas o electricidad ya que esta menestra, en una cocción normal, lleva más tiempo en el fuego.
- Otra ventaja es que no tendrá que vigilar que la comida se seque, se pegue e inclusive se queme, ya que la cocción se completa dentro del envase térmico mediante la retención del calor.
- Mientras la menestra se está terminando de cocinar dentro del envase térmico, usted puede aprovechar con total seguridad en emplear ese tiempo en realizar otras actividades.



ASADO

🍴 5 porciones

Ingredientes:

- 1.20 kg de asado de res.
- 2 cdas. de ají panca molido.
- Sal, ajos, comino, pimienta, sibarita al gusto.
- Aceite.

Preparación:

- Adobar la carne con todos los condimentos y reservar por lo menos media hora.
- Colocar en la olla de acero inoxidable un chorro de aceite, sellar la carne por todos lados, agregar 1 ½ tz. de agua aproximadamente y dejar hervir a fuego medio por 30 minutos.
- Retirar la carne, cortarla en tajadas y regresarla a la olla por 20 minutos más.
- Apagar y colocar en el envase térmico de la Thermos® Cooker.

Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- Usted puede preparar esta receta en la olla de acero inoxidable e introducirla en el envase térmico y en unas pocas horas puede consumirla a la temperatura deseada.

Temperatura:

- Hora de preparación: 11:00 am – 211 °F
- Hora de consumo: 1:30 pm – 185 °F





ARROZ CON POLLO

 8 porciones

Ingredientes:

- 8 presas de pollo.
- 6 tz. arroz.
- 1 cerveza negra chica.
- 2 cervezas rubias chicas.
- 1 tz. Pisco.
- 1 cda. ajo molido.
- 2 cdas. ají amarillo molido.
- 1 cda. ají panca.
- ¼ kg. culantro molido.
- 1 pimiento (molido junto con el culantro).
- Agua (cantidad necesaria).
- 200 gr. zapallo loche rallado.
- 1 cebolla picada en cubitos.
- 1 zanahoria en cubos.
- ¼ tz. alverjas.
- 1 ají amarillo cortado en tiras.
- Sal, ajos, comino, pimienta, palillo, al gusto.
- Aceite.

Preparación:

- La noche anterior (o por lo menos dos horas antes) macerar el pollo con las 3 botellitas de cerveza, pisco, sal, pimienta, comino, 1 cda. de ajo, ají amarillo y ají panca.
- Colocar en la olla de acero inoxidable un chorro de aceite, cebolla, condimentos (poco considerando lo que se colocó al macerar las presas) y dorar.
- Agregar el culantro y cocinar por 20 minutos aproximadamente, moviendo ocasionalmente.
- Incorporar el pollo, el zapallo loche y el resto de la marinada (medir las tazas para calcular el agua restante). Hervir por 20 minutos más.
- Retirar las presas de pollo y reservar. Agregar el arroz, ají en tiras, zanahoria y alverjas.
- Completar la cantidad necesaria de líquido (en este caso, aprox. 7 tz. de agua, para un arroz meloso).
- Dejar que rompa hervor moviendo constantemente por 1 o 2 minutos más para evitar que se pegue al fondo. Apagar y colocar en el envase térmico de la Thermos® Cooker de 30 minutos a una hora.

Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- No tendrá que vigilar que se pegue e inclusive se queme, ya que la cocción se completa dentro del envase térmico mediante la retención del calor.
 - No se necesita recalentar porque mantiene una temperatura óptima hasta por 4 horas.
- 





Temperatura:

Hora de preparación: 11:30 am – 208 °F
Hora de consumo: 1:20 pm – 192.90 °F

Retirar las presas de pollo y reservar. Agregar el arroz, ají en tiras, zanahoria y alverjas. Completar la cantidad necesaria de líquido (en este caso, aprox. 7 tz. de agua, para un arroz meloso). Dejar que rompa hervor moviendo constantemente por 1 o 2 minutos más para evitar que se pegue al fondo. Apagar y colocar en el envase térmico de la Thermos® Cooker de 30 minutos a una hora.

Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- No tendrá que vigilar que se pegue e inclusive se queme, ya que la cocción se completa dentro del envase térmico mediante la retención del calor.
- No se necesita recalentar porque mantiene una temperatura óptima hasta por 4 horas.

Temperatura:

Hora de preparación: 11:30 am – 208 °F
Hora de consumo: 1:20 pm – 192.90 °F



OLLUQUITO

🍴 5 porciones

Ingredientes:

- 1.50 kg de olluquito picado en tiras.
- 200 gr. charqui remojado.
- 1 cebolla chica o mediana.
- 2 cdas. de ají panca molido.
- Sal, ajos, comino, pimienta, sibarita al gusto.
- Perejil picado al gusto.
- Aceite.

Preparación:

- Colocar en la olla de acero inoxidable un chorro de aceite, cebolla, ajos, condimentos y dorar.
- Agregar el charqui previamente remojado y escurrido, cocinar por 10 minutos.
- Incorporar el olluquito y llevar a punto de ebullición por 5 minutos mas.
- Apagar y colocar en el envase térmico de la Thermos® Cooker por una hora y media.

Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- Usted puede preparar esta receta en la olla de acero inoxidable e introducirla en el envase térmico y en una hora aproximadamente, dependiendo del gusto, puede consumirla a la temperatura deseada.
- No se necesita recalentar porque mantiene una temperatura óptima hasta por 4 horas.

Temperatura:

- Hora de preparación: 12:00 pm – 211 °F
- Hora de consumo: 1:30 pm – 191 °F





ARROZ BLANCO

Ingredientes:

- 2 tz de arroz.
- 2 1/2 tz de agua. (o la acostumbrada según el arroz que utilice).
- Sal y ajos al gusto.
- Aceite.

Preparación:

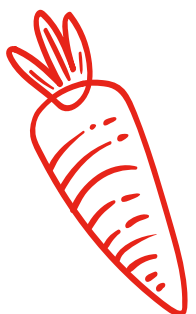
- Colocar en la olla de acero inoxidable un chorro de aceite, ajos y sal.
- Dorar un poquito con cuidado de no quemarlo y agregar el arroz.
- Mezclar constantemente por un minuto aproximadamente y agregar el agua.
- Esperar que rompa hervor, moviendo constantemente por 1 o 2 minutos más, para que no se pegue.
- Apagar y colocar en el envase de la Thermos® Cooker, de 30 minutos a 1 hora.

Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- No tendrá que vigilar que se pegue e inclusive se queme, ya que la cocción se completa dentro del envase térmico mediante la retención del calor.
- No se necesita recalentar porque mantiene una temperatura óptima hasta por 4 horas.

Temperatura:

- Hora de preparación: 12:00 pm – 210 °F
- Hora de consumo: 1:30 pm – 190 °F



CARROT CAKE

Ingredientes:

- 125 gr. harina preparada.
- 2 huevos.
- 75 gr. aceite.
- 100 gr. azúcar rubia.
- 115 gr. de zanahoria rallada.
- ¼ cda. polvo para hornear
- ¼ cda. bicarbonato.
- ¼ cda. canela en polvo
- ½ cda. esencia de vainilla.
- 25 gr. pasas
- 25 gr. pecanas.

Utilizar un molde para queque de 14 o 16cms. De diámetro

Preparación en el molde para queque:

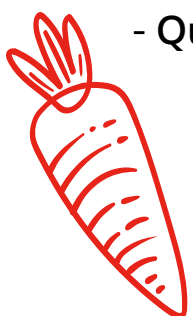
- Licuar los huevos con el azúcar por dos minutos. Agregar el aceite y la esencia de vainilla y licuar 20 segundos. Verter la mezcla a un bowl que contenga los ingredientes secos y mezclar con una espátula. Agregar la zanahoria, los frutos secos y mezclar de nuevo.
- Colocar esta preparación en un molde engrasado y forrado con papel manteca en el fondo (debe ser la mitad del molde, no llenarlo), cubrir con otro papel manteca la masa y cubrir el molde con papel aluminio.
- Hacer una tira de papel aluminio y cruzar debajo, ésta nos servirá para introducir y retirar el molde dentro de la olla de acero inoxidable, sin quemarnos.

Preparación en la olla de acero inoxidable de la Thermos® Cooker

- Introducir una rejilla para elevar el molde, de no tener rejilla utilizar un secador doblado en cuatro (4).
- Verter agua calculando que llegue sólo hasta la mitad del molde para queque
- Colocar la olla de acero inoxidable en la hornilla y llevar el agua a punto de ebullición.
- Agregar el molde de queque con la masa y hervir por 30 minutos más a fuego medio.
- Apagar y colocar en el envase de la Thermos® Cooker, por lo menos 2 horas.

Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- No tendrá que vigilar que se pegue e inclusive se queme, ya que la cocción se completa dentro del envase térmico mediante la retención del calor.
- Quedará esponjoso por ser una cocción a vapor.





QUEQUE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 ½ tz. harina preparada.
- 160 gr mantequilla (temp. ambiente)
- 1 tz azúcar.
- 4 cdas de cacao.
- ½ tz agua hirviendo.
- 1 cdta de whisky u otro licor (opcional).
- 3 huevos.
- 1 cdta canela en polvo y ½ cdta esencia vainilla.

Utilizar un molde para queque de 14 o 16cms. De diámetro

Preparación en el molde para queque:

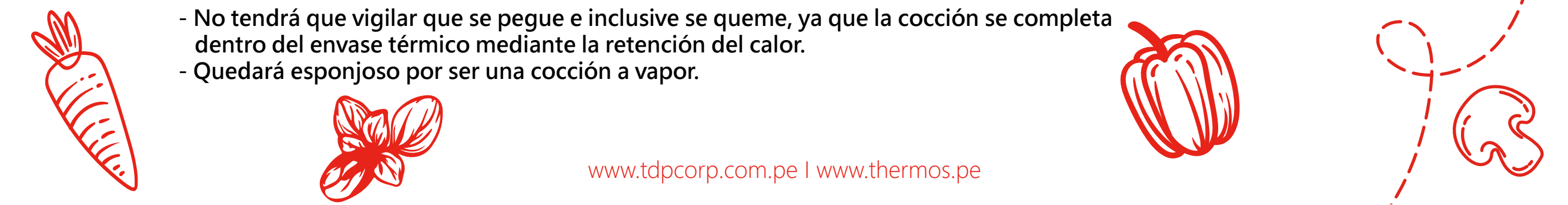
- Derretir la mantequilla y el azúcar en agua hirviendo.
- Agregar el licor y dejar que la mezcla se enfríe.
- Engrasar la base del molde y forrar con papel manteca el fondo.
- Integrar a la mezcla anterior, los huevos y batir (con batidora de globo).
- Incorporar los ingredientes secos tamizados 3 veces y agregar la esencia de vainilla.
- Colocar la mezcla en el molde, cubrir con otro papel manteca la masa y cubrir el molde con papel aluminio.

Hacer una tira de papel aluminio y cruzar debajo, ésta nos servirá para introducir y retirar el molde dentro de la olla de acero inoxidable, sin quemarnos.

Preparación en la olla de acero inoxidable de la Thermos® Cooker

- Introducir una rejilla para elevar el molde, de no tener rejilla utilizar un secador doblado en cuatro (4).
- Verter agua calculando que llegue sólo hasta la mitad del molde para queque.
- Colocar la olla de acero inoxidable en la hornilla y llevar el agua a punto de ebullición.
- Agregar el molde de queque con la masa y hervir por 30 minutos más a fuego medio.
- Apagar y colocar en el envase de la Thermos® Cooker, por lo menos 3 horas.

Beneficio de nuestra Thermos® Cooker

- No tendrá que vigilar que se pegue e inclusive se queme, ya que la cocción se completa dentro del envase térmico mediante la retención del calor.
 - Quedará esponjoso por ser una cocción a vapor.
- 



Ahorra energía y tiempo
para compartir con los demás

THERMOS® COOKER *"Siempre contigo"*

En el hogar o dónde quiera que vayas,
disfruta de la comida recién hecha
a la temperatura ideal

C.C Compupalace: Av. Petit Thouars N° 5356, 2do. Nivel tda. 2110-2111, Miraflores. Tel. 444-3079
Servicioalcliente@tdpcorp.com.pe / 963 765 765 / 659-5959 anexo 111
ventas corporativas: 994 449 446 / 986 652 389 / 998 170 917