

Zumo de tomate



INGREDIENTES (para 6 personas):

- 600 g de tomates muy maduros y rojos
- 1/2 limón bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
- 8 cubitos de hielo
- 400 g de agua
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los tomates, el limón y los cubitos de hielo y **programe 30 seg. en vel. 4**. A continuación **programe 2 min en vel. máxima**.
2. Añada el agua, salpimiente al gusto y échelo en una jarra con cubitos de hielo. Sirva.



Zumo de uva



INGREDIENTES (para 6 personas):

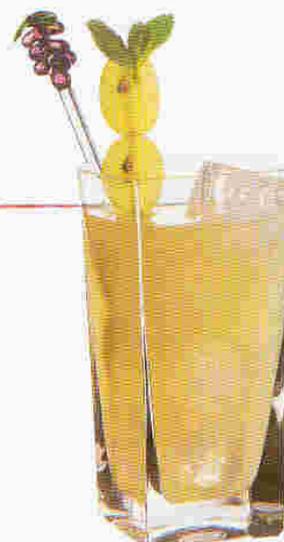
- 350 g de uvas bien lavadas
- 1/2 limón bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
- 1 cub. de edulcorante granulado **Natreen**
- 600 g de agua
- 1 jarra con cubitos de hielo



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las frutas con el edulcorante y **programe 1 min en vel. 3**.
2. Añada el agua y **mezcle 30 seg. en vel. 3**.
3. A continuación introduzca el cestillo dentro del vaso, sujételo con la espátula y cuélelo para que no caigan las pieles y las semillas de las uvas. Incorpore el zumo a una jarra con los cubitos de hielo.

Nota: Si quiere hacer sorbetes (salvo en el caso del zumo de uva) del sabor de los zumos, es muy sencillo, basta con cambiar el agua por 1 1/4 kg de cubitos de hielo, y poner 20 g de edulcorante. Se pone todo en el vaso y se tritura en vel. máxima durante 2 min aproximadamente, ayudándose con la espátula en su elaboración.



Zumo de piña natural



INGREDIENTES (para 6 personas):

- 400 g de piña natural
- 1 cub. de edulcorante granulado **Natreen**
- 6 cubitos de hielo
- 600 g de agua



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las frutas con el edulcorante, los cubitos de hielo y 200 g de agua. **Programa 30 seg. en vel. 5.** A continuación **programme 2 min en vel. máxima.**
2. Añada el agua restante y **mezcle unos seg. en vel. 2.** Sirva en una jarra con unos cubitos de hielo.



Zumo de papaya y naranja



INGREDIENTES (para 6 personas):

- 400 g de papaya pelada y sin pepitas negras
- 2 naranjas bien peladas (sin nada de parte blanca)
- 1/2 limón bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
- 1 cub. de edulcorante granulado **Natreen**
- 6 cubitos de hielo.
- 200 g de agua



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las frutas con el edulcorante y los cubitos de hielo y **programme 30 seg. en vel. 5.** A continuación **programme 2 min en vel. máxima.**
2. Añada el agua, **mezcle unos seg. en vel. 2** y sirva en una jarra con cubitos de hielo.



Zumo de apio



INGREDIENTES (para 6 personas):

- 100 g de apio troceado (principalmente hojas verdes)
- 1 limón bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
- 1 cub. de edulcorante granulado **Natreen**
- 6 cubitos de hielo
- 600 g de agua



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el apio y el limón con el edulcorante, 200 g de agua y los cubitos de hielo y **programe 30 seg. en vel. 5**. A continuación **programe 2 min en vel. máxima**.
2. Añada el agua restante, **mezcle unos seg. en vel. 2** y sirva con cubitos de hielo (**si desea colar éste u otro zumo, hágalo a través del cestillo**).



Zumo de pimiento



INGREDIENTES (para 6 personas):

- 300 g de pimiento rojo sin pepitas ni nervios
- 1 limón bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
- 1 cub. de edulcorante granulado **Natreen**
- 6 cubitos de hielo
- 600 g de agua



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el pimiento y el limón con el edulcorante y los cubitos de hielo y **programe 30 seg. en vel. 4**. A continuación **programe 2 min en vel. máxima**.
2. Añada el agua y sirva.



Batido de chocolate



INGREDIENTES (para 6 personas):

- 4 cucharadas colmadas de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cub. de edulcorante granulado **Natreen**
- 6 cubitos de hielo
- 200 g de leche evaporada **Ideal**
- 200 g de leche desnatada
- 1/2 cucharadita de **Nescafé**



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto los lácteos y **programme 30 seg. en vel. 4.**
2. Añada los lácteos y **programme 2 min en vel. 9.** Sirva.



Batido de papaya



INGREDIENTES (para 6 personas):

- 400 g de pulpa de papaya, sin semillas
- 1 cub. de edulcorante granulado **Natreen**
- 6 cubitos de hielo
- 200 g de leche evaporada **Ideal**
- 200 g de leche desnatada



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso todos los ingredientes salvo los lácteos y **programme 30 seg. en vel. 4.**
2. Añada los lácteos y **programme 2 min en vel. 9.** Sirva.

Batido de fresas



INGREDIENTES (para 6 personas):

- 400 g de fresas bien lavadas y sin rabito
- 1 cub. de edulcorante granulado **Natreen**
- 6 cubitos de hielo
- 400 g de leche desnatada



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la leche y **programe 30 seg. en vel. 4.**
2. Añada la leche y **programe 2 min en vel. 9.** Sirva.

Variantes:

- Puede sustituir la leche por 5 yogures naturales desnatados.
- Sustituya la leche por 1 bote grande de leche evaporada **Ideal.**



Batido de mango



INGREDIENTES (para 6 personas):

- 400 g de pulpa de mango
- 1 cub. de edulcorante granulado **Natreen**
- 6 cubitos de hielo
- 400 g de leche desnatada



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la leche y **programe 30 seg. en vel. 4.**
2. Añada la leche y **programe 2 min en vel. 9.** Sirva.

Variantes:

- Sustituya la leche por 5 yogures naturales desnatados.
- Sustituya la leche por 1 bote grande de leche evaporada **Ideal.**

Café “Pelusita de Dios”



INGREDIENTES (para 6 personas):

- 70 g de café en grano
- 1 l de agua



PREPARACIÓN:

1. Eche el café en el vaso muy seco y **muélalo 10 seg. en vel. 6**. Sáquelo y resérvelo.
2. Sin lavar el vaso, ponga el agua y **programe 8 min, 100°, vel. 2**.
3. Cuando el agua esté hirviendo, eche rápidamente el café molido y **mézclelo 3 seg. en vel. 2**. Ponga el cubilete y tape el vaso con un paño de cocina, dejándolo reposar 1 min.
4. Cuélelo por una manga para colar café. Sirva.



Café con leche



INGREDIENTES (para 6 personas):

- 70 g de café en grano
- 1 l de leche



PREPARACIÓN:

Proceda como en la receta anterior, sustituyendo el agua por la leche.

Nota: Si lo desea, puede ponerle el edulcorante o azúcar al mismo tiempo, en la cantidad que más le guste.

Consejo: Mezcle 40 g de café natural y 30 g de café torrefacto, o a su gusto.

