HERRAMIENTA MULTIPROPÓSITO

PATACON EXPRESS by INNWOM

TOSTONERA MULTIFUNCIONAL

PATACONERA

3 FUNCIONES EN UN SOLO DISPOSITIVO

3 FUNCTIONS IN ONE MACHINE DEVICE

by INNWOM

Cocina 6 unidades en **5 MINUTOS** Usando menos aceite



GUÍA DE RECETAS

Con nuestra Tostonera Multifuncional, preparar tus platillos favoritos nunca fue tan fácil.

TOSTONES RELLENOS

CON CARNE DESMENUZADA Y PICO DE GALLO

PATACON EXPRESS by INNWOM

Ingredientes

- 1 libra de carne de res (cuanquier corte que se pueda desmenuzar)
- 1 Chiltoma cortada en rajas
- 2 Tomates
- 1 Plátano
- 1 Cebolla
- 4 Dientes de ajo enteros
- Salsa de tomate
- 1 cdta de salsa inglesa
- Jugo de un limón
- 1 Manojo de cilantro
- Sal y pimienta al gusto



Preparación de la carne:

1. Llena la tostonera con agua hirviendo y cocina la carne, junto con media cebolla cortada, ajo y especias hasta que se suavice.

2. Desmenuza la carne cocinada y reserve el agua en un recipiente para más tarde.

3. Vierta aceite, precaliente la tostonera y añada un tomate picado, el resto de la cebolla y la salsa de tomate. Agruegue sal y pimienta al gusto. Mezcla continuamente durante 5 o 10 minutos para que los ingredientes se cocinen en la salsa. A continuación, añadí el caldo con la carne desmenuzada y espere durante 10 minutos.

Preparación de los tostones.

1. Primero coloque el tipo de bandeja dependiento de los tostones que desea hacer. Vierta aceite y caliente la tostonera a temperatura máxima. **No exceda el límite máximo de aceite indicado en la tostonera.**

Importante

Antes de presionar la tapa para aplastar los tostones debe esperar obligatoriamente 2 min y medio.

2. **Espere 10 minutos.**
Mientras, pele y corte el plátano en un grosor de 1 pulgada para los tostones de canasta y para los planos en 1 ½ pulgada.

3. Introduzca con cuidado un pedazo pequeño de plátano para verificar si el aceite está listo.

Si el pedazo flota, su aceite está listo.

Seguridad ante todo

Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.





4 Introduzca sus cortes de plátano con cuidado, utilizando las **Pinzas de cocina.**

5 La tapa cuenta con un sistema de seguridad, solo debe empujar un poco para que cierre sola. Al llegar al tope **¡PRESIONA!.**

No ejerzas fuerza para bajar la tapa.

6 Retire sus tostones del aceite con la Pinza de cocina y escúrralos.



Preparación del pico de gallo:

1 Comenzamos cortando los tomates en cuadraditos, después de despepitarlos. Picamos también con cuidado el cilantro sin desgarrarlo ni machacarlo para que no se humedezca ni pierda sabor.

2 Seguidamente hacemos la misma operación con la cebolla, cortándola en brunoise obteniendo unos dados pequeños.

3 Colocamos los ingredientes picados en un recipiente y les añadimos jugo de limón, mezclamos **y LISTO.**



ARROZ CON VEGETALES SALTEADOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 35- 40 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 280° F

Ingredientes

- 1 tazas de arroz blanco crudo
- 1 y ½ taza de agua
- 1 cucharada de aceite de su preferencia
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza de zanahoria picada en cubos pequeños
- ½ taza de maíz dulce
- ½ taza de arvejas
- ¼ taza de pimentón picado fino
- ¼ taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo triturado



Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Lavar el arroz correctamente para eliminar principalmente impurezas y controlar el exceso de almidón que afecta su textura. Así queda suelto y no pegajoso. Luego reserva en un bowl aparte.
2. Pela ½ zanahoria y Cortarla en cubitos pequeños
3. Pica de manera finita ¼ de cebolla, 1 diente de ajo y ¼ de pimentón. para que se sofrían antes de introducir el arroz.
4. Ten listo ½ taza de maíz dulce y ½ taza de arvejas en un recipiente.

Comecemos a cocinar

1. Precalienta la Tostonera / Pataconera a temperatura 280° F.
2. Coloca 1 cucharada de aceite dentro del recipiente interno.
3. Coloca 1 cucharada de aceite dentro del recipiente interno.
4. Agrega la cebolla, el ajo, la zanahoria y el pimentón picado para sofreír durante 2 – 3 minutos con la tapa abierta y moviendo con cuchara de silicón.
5. Incorpora la ½ de maíz dulce y la ½ taza de arvejas y mezcla todo para integrar los sabores.
6. Agregamos el arroz previamente lavado con precaución.

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.



7. Mezcla con los vegetales y agrega las 3 tazas de agua.

8. Agrega 1 cucharadita de sal para dar gusto y cerramos la Tostonera / Pataconera y esperamos 7 minutos.

9. Levantamos la tapa con precaución y con la cuchara de silicón revolvemos un poco para soltar del arroz y cerramos nuevamente.

10. Esperamos su cocción **y LISTO.**



Importante

Puede abrir la tapa cuando se seque el arroz para revolverlo con un cucharon de silicona.

USAR guantes de cocina por el vapor que se genera.



CARNE MOLIDA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 340° F

PATACON EXPRESS by INNWOM

Ingredientes

- 500 gramos de carne molida de res
- 1 cucharadita de aceite de su gusto
- ½ taza de cebolla picada fina
- ¼ taza de pimentón picado
- 3 hojas grandes de culantro
- 2 dientes de ajo triturados
- 2 tomates medianos picados en cubos pequeños
- 2 cucharadas de pasta o salsa de tomate
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de curry
- 1 cucharadita de sal
- 1 lata de hongos picados
- ¼ taza de agua



Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Pica los vegetales (½ taza de cebolla picada fina, ¼ taza de pimentón picado, 2 dientes de ajo triturados, culantro picado, 2 tomates medianos picados en cubos pequeños).
2. Sazona la carne con especias (sal, pimienta, curry, naturales a tu gusto.

Comecemos a cocinar

1. Precalienta la Pataconera/ Tostonera a temperatura 340° F.
2. Coloca 1 cucharadita de aceite dentro el recipiente interno.
3. Incorpora la carne molida al recipiente interno y con una cuchara de silicona comienza a desmenuzar la carne, separándola para evitar que se hagan bolas grandes.
4. Cocinar durante 8 a 10 minutos, revolviendo constantemente, hasta que no queden partes crudas.
5. Luego, incorpora los hongos y vegetales previamente picados y revuelve con la cuchara de silicón.
6. Deja cocinar con la tapa abierta por 2 – 3 minutos para mezclar los sabores.
7. Añade 2 cucharadas de salsa o pasta de tomate. Agrega sal y pimienta.
8. Verter ¼ taza de agua para que la preparación no se seque.
9. Mezcla bien todos los ingredientes y baja la tapa para concentrar el calor por 5 a 10 minutos **y LISTO.**

Importante
La carne debe quedar jugosa, con salsa espesa y bien sazonada.

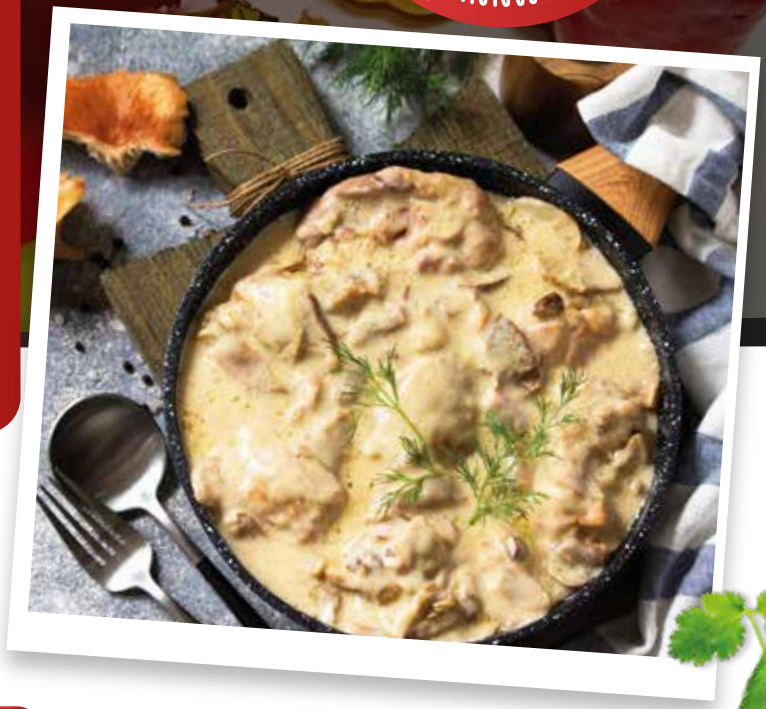
POLLO EN SALSA BLANCA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 280° F

PATACON EXPRESS by INNWOM

Ingredientes

- 3 filetes de pollo
- 1 cucharadita de aceite
- ½ taza de cebolla picada fina
- 2 dientes de ajo triturados
- 2 cucharaditas de mantequilla
- 1 taza de leche
- ½ taza de crema de leche
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de culantro o perejil fresco
- **Opcional:** ½ taza de queso mozzarella rayado.



Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Pica los vegetales (½ taza de cebolla picada fina, 2 dientes de ajo triturados, culantro o perejil).
2. Lava el pollo y agregar vinagre o limón, sécalo y luego pícalo en trozos pequeños.
3. Sazona el pollo con especias naturales a tu gusto.

Comecemos a cocinar

1. Precalienta la Pataconera/ Tostonera a temperatura 280° F.
2. Coloca 1 cucharadita de aceite dentro el recipiente interno.
3. Dorar los trozos de pollo durante 8-10 minutos, volteando para sellar todos los lados.
4. Añade los vegetales previamente cortados y sofreír junto al pollo por 3 minutos.
5. Agregar ½ taza de agua y tapar la Pataconera /Tostonera por 15 minutos hasta que el pollo este suave. minutos.
6. Retirar el pollo y reservar en un plato.
7. Coloca 2 cucharaditas de mantequilla para derretir.
8. Agrega 1 taza de leche y ½ taza de crema de leche.
9. Agrega sal y pimienta.
10. Revuelve suavemente con una cuchara de silicón por 5 minutos.

    Para espesar la salsa más rápido puedes incorporar una cucharada de harina de trigo y revolver suavemente.

11. Incorpora los trozos de pollo a la salsa, revuelve y tapa la Pataconera / Tostonera por 2 minutos. LISTO.



LOMO AL VINO CON HONGOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 50 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 380° F

Ingredientes

- 600 gramos de lomo de res en tiras o cubos
- 1 cucharadita de aceite
- ½ taza de cebolla
- 2 dientes de ajo triturados
- 1 taza de hongos rebanados
- 1 taza de vino tinto
- ½ taza de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de perejil fresco picado



Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Pica los vegetales (½ taza de cebolla, 2 dientes de ajo triturados, perejil fresco).

Comecemos a cocinar

1. Precalienta la pataconera/ tostonera a temperatura 380 °F.
2. Coloca 1 cucharadita de aceite dentro el recipiente interno.
3. Coloca el lomo en una sola capa.
4. Dorar por 20 minutos con la tapa cerrada hasta que la carne este suave.
5. Añade los vegetales picados, los hongos y deja cocinar por 3 minutos con la tapa cerrada.
6. Verter la taza de vino tinto, el agua y agregar sal y pimienta.
7. Mezclar suavemente y tapar la pataconera / tostonera.
8. Dejar cocinar por 10 minutos.

   Para espesar la salsa más rápido puedes incorporar una cucharada de harina de trigo y revolver suavemente.
9. Abre la pataconera/ tostonera y revuelve la salsa. Deja reposar por 5 minutos **y LISTO.**

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.

PURÉ DE PAPA O PLATANO MADURO O VERDE

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 380° F

Ingredientes

Opción papa:

- 5 papas medianas peladas y en trozos medianos
- ½ taza de leche
- 2 cucharaditas de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- Agua hasta cubrir las papas
- 4 plátanos maduros

Opción plátano maduro:

- pelados y en rodajas
- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ taza de leche
- 1 pizca de sal



Comecemos a cocinar

1. Colocar las papas o plátanos dentro de la Pataconera/ Tostonera.
2. Agregar agua hasta cubrirlos.
3. Tapar y cocinar a temperatura de 380° F por 20 minutos o hasta que estén suaves.
4. Esperar a que se evapore el agua.
5. Luego con ayuda de la tapa y el molde plano con precaución deja que caiga hasta topar el alimento y ejerce presión hacia abajo para prensar y aplastar el alimento.
6. Luego de tener el alimento bien aplastado agrega mantequilla.



7. Incorpora la leche poco a poco
8. Mezcla hasta lograr textura suave y cremosa.
9. Añade sal. **LISTO.**

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.

CARNE GUISADA CON PAPA Y ZANAHORIA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 380° F

PATACON EXPRESS by INNWOM

Ingredientes

- 600 g carne de res en cubos
- 1 cucharada de aceite
- ½ taza de cebolla picada
- 2 dientes de ajo triturados
- 2 papas en cubos
- 1 zanahoria en rodajas
- 2 tomates picados
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta



Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Pica los vegetales (½ taza de cebolla, 2 dientes de ajo triturados y 2 tomates picados).
2. Pela las papas y la zanahoria
3. Pica las papas en cubos y pica la zanahoria en rodajas.
4. Sazona la carne con especias naturales a tu gusto.

Comecemos a cocinar

1. Precalienta la Pataconera/ Tostonera a temperatura 380° F.
2. Coloca 1 cucharadita de aceite dentro el recipiente interno.
3. Colocar la carne y Dorar durante 10 minutos, revolviendo ocasionalmente.
4. Agregar la cebolla y el ajo picado y Cocinar 3 minutos.
5. Incorporar tomates picados y salsa de tomate. Mezclar bien.
6. Tapar la pataconera y esperar a que la carne se suavice un poco. Revisar ocasionalmente y añadir agua para que no se seque.
7. Añadir papas y zanahoria previamente picadas y Verter la taza de agua.
8. Agregar sal y pimienta. Mezclar suavemente. Tapar y cocinar 25 minutos.

   La carne debe quedar suave y los vegetales cocidos.
9. Destapar y revisar la salsa. Si está muy líquida cocinar destapado 5 minutos más.
10. Dejar reposar 5 minutos antes de servir. LISTO.

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.

YUCA AL MOJO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 380° F

Ingredientes

- 2 yucas peladas
- (aprox. 2 lbs.) y en trozos medianos
- Agua suficiente para cubrir
- 1 cucharadita de sal

Para el mojo:

4 cucharadas de aceite
4 dientes de ajo triturados
¼ taza de jugo de limón
¼ cucharadita de sal
¼ de cebolla picada



Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Pica los vegetales (¼ de cebolla picada, 4 dientes de ajo triturados).

Comecemos a cocinar

1. Colocar la yuca en el recipiente de la pataconera / tostonera
2. Agregar agua hasta cubrir completamente.
3. Añadir 1 cucharadita de sal y Tapar para cocinar a temperatura de 380 °F por 30 minutos o hasta que esté suave.
4. Verificar pinchando con un tenedor.
5. Escurre la yuca y reserva en un recipiente aparte.
6. Deja que el agua se evapore.
7. Agregar el aceite y dejar calentar 1 minuto.
8. Incorporar el ajo triturado y la cebolla y Sofreír por 2 minutos sin dejar que el ajo se queme.
9. Añadir el jugo de limón y una pizca de sal. Mezclar.
10. Colocar la yuca cocida dentro del mojo.
11. Mezclar suavemente para impregnar el sabor.
12. Tapar y dejar reposar 5 minutos antes de servir. **LISTO**

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.

HUEVO REVUELTO CON ESPINACAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 220° F

Ingredientes

- 5 huevos
- 1 taza de espinaca fresca picada
- 5 rebanadas de jamón
- 2 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta



Comecemos a cocinar

1. Precalienta la pataconera / tostonera a temperatura 220 °F.
2. Vierte las 2 cucharaditas de mantequilla en la pataconera.
3. Añadir la espinaca y el jamón picados
4. Cocinar **2 minutos** hasta que reduzca su tamaño.
5. Mientras, batir los huevos en un recipiente con sal y pimienta
6. Verter la mezcla en la pataconera / tostonera.
7. Revolver constantemente con cuchara de silicona.
8. Cocinar **4–5 minutos** hasta que estén cremosos.
9. Apagar y dejar reposar **2 minutos.**



Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.

PIMENTONES RELLENOS AL VAPOR

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 380° F

PATACON EXPRESS by INNWOM

Ingredientes

- 3 pimentones grandes
- 500 g de carne molida
- 1 cucharadita de aceite
- ¼ taza de cebolla picada
- 2 dientes de ajo triturados
- 2 tomates picados
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharadita de sal
- 1 lata de hongos
- ½ cucharadita de pimienta
- ½ taza de agua
- ½ taza de queso mozzarella rallado



Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Lavar bien los pimentones.
2. Cortar la parte superior como una tapa.
3. Retirar semillas y venas internas.
4. Reservar.

Comencemos a cocinar

1. Precalienta la pataconera / Tostonera a temperatura 380 °F.
2. Coloca 1 cucharadita de aceite dentro el recipiente interno.
3. Incorpora la carne molida al recipiente interno y con una cuchara de silicona comienza a desmenuzar la carne, separándola para evitar que se hagan bolas grandes.
4. Cocinar durante **8 a 10 minutos,** revolviendo constantemente, hasta que no queden partes crudas.
5. Luego, incorpora los vegetales previamente picados y revuelve con la cuchara de silicón.
6. Deja cocinar 2 – 3 minutos para mezclar los sabores.
7. Añade 2 cucharadas de salsa o pasta de tomate. Agrega sal y pimienta.
8. Verter ¼ taza de agua para que la preparación no se seque.
9. Mezcla bien todos los ingredientes y baja la tapa para concentrar el calor por 10 minutos.

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.



Rellenar los pimentones

1. Retire la carne del electrodoméstico y deje reposar el aparato. Luego que se enfríe la pataconera / tostonera limpie la superficie interna con papel toalla.

2. Con precaución y despacio ve rellenado los pimentones así:
   Añadir dentro del pimentón, una capa de queso mozzarella rayado, una capa de carne, una capa de hongos, mozzarella y otra capa de carne encima y cocinar hasta gratinar.

3. Colócalos dentro de la pataconera / tostonera

4. Agregar ¾ taza de agua en el fondo.

5. Tapar y cocinar 12 minutos...**LISTO.**





PESCADO AL ESCABECHE

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 340° F

PATACON EXPRESS by INNWOM

Ingredientes

- 4 filetes de pescado
- 2 cucharaditas de aceite
- ½ taza de cebolla picada
- ½ taza de pimentón en tiras
- 2 dientes de ajo triturados
- ½ taza de vinagre
- ½ taza de agua
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta



Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Marina los filetes de pescado con especias naturales al gusto.

Comencemos a cocinar

1. Precalienta la pataconera / tosotonera a temperatura 340° F.
2. Vierte las 2 cucharaditas de aceite en el recipiente de la pataconera / tostonera.
3. Colocar los filetes y Cocinar por **4 minutos** por cada lado.
4. Retirar y reservar.
5. Sofreír cebolla, pimentón y ajo.
6. Agregar vinagre, agua, laurel, sal y pimienta.
7. Mezclar bien.
8. Colocar nuevamente el pescado dentro de la salsa.
9. Tapar y cocinar 10 minutos.
10. Apagar y dejar reposar 5 minutos. **LISTO.**

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.

PESCADO AL COCO CON CURRY

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 380° F

Ingredientes

- 4 filetes de pescado
- 2 cucharaditas de aceite
- ¼ taza de cebolla picada
- 1 diente de ajo triturado
- 1 taza de leche de coco
- 1 cucharadita de curry en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- ¼ taza de agua



Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Marina los filetes de pescado con especias naturales al gusto.

Comencemos a cocinar

1. Precalienta la pataconera / tosotonera a temperatura 380° F.
2. Vierte las 2 cucharaditas de aceite en el recipiente de la pataconera / tostonera.
3. Colocar los filetes y Cocinar por **4 minutos** por cada lado.
4. Retirar y reservar.
5. Sofreír cebolla, pimentón y ajo.
6. Agregar leche de coco, curry, sal y pimienta.
7. Mezclar bien.
8. Colocar nuevamente el pescado dentro de la salsa.
9. Tapar y cocinar 10 minutos.
10. Apagar y dejar reposar 5 minutos. **LISTO.**

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.

RAVIOLIS CON TOCINO EN SALSA CARBONARA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 380° F

PATACON EXPRESS by INNWOM

Ingredientes

- 400 g raviolis (congelados)
- Agua suficiente para hervir
- 150 g tocino picado
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 taza de crema de leche
- ½ taza de queso parmesano
- 2 huevos
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de sal





Comencemos a cocinar

1. Precalienta la pataconera / tostonera a temperatura 380 °F.
2. Colocar agua en la pataconera / tostonera hasta la segunda línea de referencia.
3. Tapar y dejar hervir.
4. Agregar los raviolis y cocinar **5–7 minutos.**
5. Escurrir y reservar. Espera a que se evapore el agua.
6. Agregar mantequilla y tocino picado.
7. Cocinar **6–8 minutos** hasta dorar.
8. Mientras, En un recipiente batir los huevos con la crema, queso, sal y pimienta.
9. Incorpora los raviolis en la pataconera / tostonera junto al tocino.
10. Añade la mezcla de carbonara y revolver rápidamente. Una vez este espesa, apaga la pataconera / tostonera y reserva por 3 minutos. **LISTO.**

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.

CAMARONES SALTEADOS AL AJILLO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25-30 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 300° F

PATACON EXPRESS by INNWOM

Ingredientes

- 500 g de camarones crudos, pelados y desvenados
- 3 cucharaditas mantequilla
- 5 dientes de ajo triturados
- 2 cucharaditas de curry
- ¼ taza de cebolla picada fina
- 1 cucharadita de sal
- cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharaditas de perejil o culantro picado





Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Lava los camarones con agua fría y escúrrelos bien.
2. Sécalos con papel absorbente.
3. Marina los camarones con condimentos y especias naturales. Colócales jugo de limón.

Comencemos a cocinar

1. Precalienta la pataconera / tosotonera a temperatura 300° F.
2. Agregar la mantequilla y dejar calentar **1 minuto.**
3. Incorpora el ajo y la cebolla picados. Sofreír los 2 minutos.
4. Agregar los camarones sazonados. Mezcla suavemente para cubrirlos con el ajo y la cebolla. 5 minutos.
5. Cocinar 5–7 minutos, revolviendo ocasionalmente.
6. Finalmente, Agregar perejil o culantro picado. **LISTO.**

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.

LENTEJAS AL ESTILO DON MIGUEL

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25-30 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 3800° F

PATACON EXPRESS by INNWOM

Ingredientes

- 1 paquete de lentejas 453 gramos de su elección
- 1 cebolla entera picadas
- 2 dientes de ajo
- ½ cucharadita de sal
- 2 tazas y media de agua, agregar más agua a medida que avanza la cocción, según sea necesario
- Culantro y perejil picado a su gusto
- 1 tomate rojo grande
- 2 plátanos maduros en trocitos



Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Lava las lentejas y colócalas en la pataconera / tostonera con las 2 ½ de agua con la mitad de los condimentos naturales
2. Incorpora la cebolla, tomate, culantro y perejil picados.
3. Agrega sal, pimienta y paprika.
4. A los 20 minutos de cocción agregue los trocitos de los plátanos maduros.
5. Complete con la cantidad de ingredientes naturales.
6. Agregue una cucharada sopera de kétchup o pasta.

Comencemos a cocinar

1. Revolviendo ocasionalmente para que se cocines de forma uniforme.
2. Cuando estén blandas, apaga la pataconera / tostonera **y LISTO.**

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.

PANCAKES RELLENOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 12 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 380° F

Importante
Para esta receta necesitaras el molde INFERIOR de la pataconera / tostonera. Colócalo en el contenedor del electrodoméstico antes de encender tu pataconera.



Ingredientes

- 1 taza de mezcla para pancakes prelista
- ¾ taza de leche o agua (según instrucciones del empaque)
- 1 huevo (si la mezcla lo requiere)
- Tus mermeladas
- favoritas o frutas picadas.
- 1 cucharadita de mantequilla para engrasar

Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Según las instrucciones de tu mezcla Pre-lista para pancakes, prepara la mezcla y reserva.

Comencemos a cocinar

1. Precalienta la pataconera/ tostonera a temperatura 380°F.
2. Agregar la mantequilla en cada uno de los orificios redondos del molde y dejar calentar 1 minuto.
3. Coloca (puede usar un dispensador o cuchara) entre 1 a 2 cucharadas de mezcla en la bandeja inferior,
4. Añade 1 cucharadita de tu mermelada preferida o trozos de banana o frutas a tu gusto, en el centro de la mezcla.
5. Selle cada canasta con la mezcla para cerrar el círculo de pancake.
6. Cierre la tapa la pataconera por 6 minutos y voltearlos.
7. Destapa de pataconera y dale vuelta a tus pancakes rellenos para dorar por ambos lados son 6 minutos más. Espera 2 minutos **y LISTO.**

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.

PECHUGA DE POLLO EN REDUCCIÓN DE PERA, ROMERO Y VINAGRE DE MANZANA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 12 MINUTOS APROX.
TEMPERATURA: 340° F

PATACON EXPRESS by INNWOM

Ingredientes

- 2 pechugas de pollo deshuesadas (enteras o en filetes gruesos)
- 2 cucharaditas de mantequilla
- 1 rama de romero fresco
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- Orégano a su gsto
- 1 taza de jugo de pera



Prepara los ingredientes. (Paso a paso)

1. Lava el pollo con agua y colócale limón, sécalo con papel absorbente.
2. Sazona el pollo con especias naturales a tu gusto.

Comencemos a cocinar

1. Precalienta la pataconera/ tostonera a temperatura 340°.
2. Agregar la mantequilla y dejar que se derrita completamente (1–2 minutos).
3. Colocar la rama de romero en la mantequilla para aromatizar.
4. Añadir las pechugas y dorar de ambos lados.
5. Una vez dorado el pollo, agregar: ½ taza de jugo de pera.
6. Mezclar ligeramente sin despegar completamente los jugos del fondo (ahí está el sabor).
7. Cocinar durante 10–12 minutos.
8. Abrir la tapa y bañar el pollo con la salsa usando una cuchara de silicona.
9. Cocinar destapado 5 minutos más para que la salsa espese.
10. Apagar la pataconera / tostonera.
11. Dejar reposar el pollo dentro 5 minutos.
12. Servir bañando con la salsa por encima. **LISTO.**

Seguridad ante todo
Ubica la pataconera en una superficie plana y estable para garantizar su seguridad.