

# AtmaMix

ROBOT DE COCINA

Recetario EXCLUSIVO

Roberto Petersen

ATMA

ATMA

ATMA

PRO

**ATMA**



# AtmaMix

ROBOT DE COCINA

RECETARIO EXCLUSIVO

**Roberto Petersen**



# ATMA

Bienvenidos a la experiencia **AtmaMix**, donde vas a encontrar la solución para la evolución de tu cocina.

Nuestro Robot de Cocina es un equipo multifuncional inteligente diseñado para hacer que cualquier plato sea fácil de preparar, convirtiéndose en un aliado para ahorrar tiempo y conseguir las mejores comidas junto a este único recetario exclusivo.

¿Que vas a lograr? Cocinar mejor y más rápido, vas a trabajar con medidas exactas y lo mejor de todo es que tu **AtmaMix** hará todo.



## ROBERTO PETERSEN

El chef de 53 años nació en Buenos Aires. Trabajó como ayudante de cocina en la cocina de su madre cuando era niño. Posteriormente se graduó con la licenciatura en bioquímica de la Universidad de Buenos Aires. Obtuvo membresía en la exclusiva Academie Culinaire de France. Condujo la miniserie de televisión argentina El Banquete en 2013. En 2018 y 2019 ganó el premio Martín Fierro a Mejor Programa Culinario por Los Petersen.

Roberto, actualmente junto a su hermano Christian, conducen el programa "Los auténticos Petersen".



**PROCESAS,  
COCINAS,  
LICUAS,  
TODO EN TU  
ROBOT DE  
COCINA  
ATMA.**



Es muy común encontrar en las recetas de cocina, abreviaturas y símbolos referidos a cantidades de ingredientes y a veces se desconoce su significado. Para descifrarlos rápidamente y obtener el resultado esperado, nada mejor que tenerlos a la mano a la hora de ponerse el delantal. Algunos siguen las normas de ortografía establecidas, pero otros son sencillamente producto del uso.

### ABREVIATURAS

Taza = tza. = tz.

Cucharada = cda.

Cucharada sopera = c. s. = c/s

(en este caso se debe revisar la receta con atención, ya que puede referirse también a cantidad suficiente)

Cucharadita = cdta.

Cantidad necesaria = c. n. = c/n

Cucharadita para el postre = c. p. = c/p

Cucharadita para el café = c. c. = c/p

### SÍMBOLOS

Kilogramo = kg

Gramos = g = gr = grs

Miligramo = mg

Litro = l

Mililitro = ml

Centilitro = cl

Decilitro = dl

Onza = oz

Onza fluida = oz fl

Galón L= gl

Grados Celsius = °C

Grados Fahrenheit = °F



**ATMA**



## INDICE DE RECETAS

### **SALSAS FRÍAS**

Hummus  
Guacamole

### **COSAS RICAS**

Masa para Chipá  
Cesar Salad  
Buñuelos de Espinaca  
Frozen de Frutos Rojos  
Salmón al vapor con juliana de vegetales  
Curry de Pollo

### **SOPAS**

Sopa de Zanahoria y Curry  
Sopa Francesa de Papa y Puerros

### **MASAS PARA PIZZA, PASTAS Y TARTAS**

Masa de Pizza  
Masa para Fideos  
Masa para Tarta Salada  
Masa para Tarta Dulce  
Masa para Panqueques

### **SALSAS CLÁSICAS**

Salsa de Tomate

### **BÁSICOS DE PASTELERÍA**

Crema Chantilly  
Ganache de Chocolate  
Crema de Avellanas y Chocolate

### **PASTELERÍA**

Scons  
Torta de Chocolate sin harina  
Brownie de Chocolate  
Flan casero



# HUMMUS

## PARA 4

### INGREDIENTES

**400** g de Garbanzos cocidos  
**2** dientes de Ajo  
**40** ml. de Aceite de Oliva  
**80** g de Tahini  
**1** el Jugo de un Limón  
**1** cdta. de sal fina  
**1/2** cdta. de Comino  
**70** g de Agua muy fría

### CONDIMENTA

**c/n** Aceite Oliva  
**c/n** Pimentón  
**c/n** Pimienta negra recién molida

### PREPARACIÓN

1. Poné en el vaso los garbanzos con el ajo y 40 ml de aceite de oliva.
2. **Procesa:**  6 /  1'  
Agregale ahora Tahini, jugo de limón, sal, comino y agua fría:  7 /  1'
3. Ponlo un un bowl y condimenta por encima con un poco de aceite de oliva, pimentón y pimienta negra recién molida.





# GUACAMOLE

## PARA 4

### INGREDIENTES

- ½ Cebolla Mediana en (cuartos)
- 1-2 Tomates en cuartos
- 2 cda. de Cilantro limpio sin tallos
- 3 Paltas
- 3 cda. jugo de Limón o Lima
- 1 ½ cda. de Sal fina
- ½ cda de Pimienta negra recién molida

### PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso cebolla, tomate y cilantro.
2. **Procesa:**  8 /  10"
3. Agrega la palta, el jugo de limón y condimenta con sal y pimienta.
4. Con una espátula une todo con lo que se te desparramó en las paredes del vaso.
5. **Procesa:**  6 /  7"



PRO

# MASA PARA CHIPÁ

22 UNIDADES

## INGREDIENTES

150 g de queso Pategras en cubos

100 g de queso Reggianito rallado

60 ml. de Leche

1 ½ cda. de jugo de Limón

1 Huevo

50 g de Manteca pomada

1 cda. de Sal fina

½ cda. de Pimienta negra

250 g de fécula de Mandioca

1 cda. de Polvo de hornear

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso el queso pategrás y reggianito.
2. **Procesa:**  7 /  7"
3. Agrega la leche, el jugo de limón, los 2 huevos y la manteca.
4. Condimenta con sal y pimienta
5. **Incorpora:**  5 /  8"
6. Agrega la fécula y el polvo de hornear
7. **Amasa:**  5 /  25"
8. Saca la masa del vaso y en la mesada forma un bollo liso
9. Forma cilindros largos, cortalos en forma de bolitas
10. Cocínalos en una placa al horno precalentado a 180°C por 15/20'.





# CESAR SALAD

PARA 4

## INGREDIENTES

**3** Anchoas

**1** diente chico Ajo

**2** Yemas

**2** cda jugó de Limón

**½** cda. de Mostaza

**½** taza Aceite de Maíz

**3** cda. Queso Reggianito rallado

**300** g hojas de Lechuga bien fresca

**c/n** Croutons bien crocantes

**100** g Queso Reggianito

**c/n** Pimienta negra

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso las anchoas y el ajo.
2. **Procesa:**  7 /  10"
3. Agrega las yemas, el jugo de limón y la mostaza.
4. **Procesa:**  6 /  10"
5. Mientras procesás, agregar el aceite muy de a poco, en forma de hilo, por el hueco de la tapa transparente con cuidado de no salpicarte.
6. **Emulsiona:**  7 /  50"
7. Agrega el queso rallado.
8. **Incorpora:**  8 /  15"
9. **Nota:** podés guardar el aderezo en la heladera por dos días.
10. En un bowl amplio vas a agregar las hojas de lechuga, los croutons y la salsa Cesar y mezclá todo con las manos.
11. Sirve y por encima pone el queso reggianito en hilos que los podés hacer con el pela papas.



# BUÑUELOS DE ESPINACA

18 UNIDADES

## INGREDIENTES

**350 g** Espinaca cocida bien escurrida

**100 g** Queso Rallado

**3** Huevos

**100 g** Leche

**1** cda. de Polvo de hornear

**100 g** Harina

**2** cda. de Sal fina

**½** cda. de Pimienta

**1** cda. de Nuez Moscada

**c/n** Pimentón

**100 g** Espinaca cruda cortada en julianas

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso la espinaca cocida, queso rallado, huevos y leche.
2. **Procesa:**  8 /  15"
3. Agrega ahora el resto de los ingredientes con la espinaca cruda.
4. **Procesa:**  6 /  15"
5. Forma los buñuelos con una cuchara.
6. Cocínalos en abundante aceite de girasol o maíz a 170°C hasta que estén dorados.
7. Al sacarlos pásalos por papel absorbente para sacar el exceso de aceite.





# FROZEN DE FRUTOS ROJOS

## INGREDIENTES

400 g de Frutos rojos congelados  
 100 g de Azúcar impalpable  
 2 Claras

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso los frutos rojos y el azúcar.
2. **Procesa:** ⏱ 15" / 🌀 6 y vas subiendo hasta 🌀 10
3. Pon la mariposa en la cuchilla – fíjate que quede bien ajustada.
4. Agrega las claras.
5. **Emulsiona:** ⏱ 2' / 🌀 5
6. Pon la preparación vasos listos para servir.



# SALMÓN AL VAPOR CON JULIANAS DE VEGETALES

## INGREDIENTES

**800 g** de Salmón Rosado fresco  
**c/n** Sal  
**c/n** Pimienta  
**2** Zuchinis en julianas  
**1** Zanahoria en julianas

**3** Puerros en julianas  
**4** cda. de Oeite Oliva  
**1** cda. de Curry  
Salsa Teriyaki  
Limón

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso agua hasta la mitad.
2. Pon la vaporera sobre la tapa del vaso sin el cubilete.
3. **Calenta:** ⌚ 6' / ⌚ 1 / ⌚ 100°C  
Mientras:
4. Corta el salmón en cuatro filets y condiméntalos con sal y pimienta.
5. Junta los tres vegetales y condiméntalos con oliva, curry y mezcla bien.
6. En el primer piso pon los vegetales y en el segundo el salmón.
7. **Cocina:** ⌚ 15' / ⌚ 1 / ⌚ 100°C
8. Pinta el salmón con la salsa teriyaki 2 minutos antes de terminar la cocción.
9. Sirve el salmón junto con los vegetales y unas gotas de limón por encima.



# CURRY DE POLLO

PARA 4

## INGREDIENTES

700 g Muslos de pollo en cubos	2 cda. de Sal fina
200 g Yogurt sin sabor	1 Pimienta
1 cda. Curry	3 Pimentón
4 cda. Aceite de Maíz	4 cda. de Comino
1 Cebolla chica	1 cda. de Curry
c/n Jengibre	400 g Salsa de Tomate
1 Ajo	100 g Crema

## PREPARACIÓN

1. En un bowl marina, el pollo con el yogurt, curry y una cucharadita de sal.
2. Tápalo y guárdalo en la heladera por 30 minutos.
3. Pon en el vaso aceite cebolla jengibre ajo sal y pimienta.
4. **Procesa:** ⏱ 7" / 🌀 7
5. **Cocina:** ⏱ 4' / 🌀 1 / 🌡 100°C
6. Agrega pimentón comino curry y salsa de tomate.
7. **Cocina:** ⏱ 7' / 🌀 1 / 🌡 100°C
8. **Licua:** ⏱ 10" / 🌀 8
9. Agrega el pollo marinado.
10. **Cocina:** ⏱ 18' / 🌀 1 / 🌡 100°C
11. Agrega la crema.
12. **Cocina:** ⏱ 2' / 🌀 1 / 🌡 100°C
13. Sirve el curry de pollo con hojas de cilantro y un rico arroz.





# SOPA DE ZANAHORIA Y CURRY

PARA 4

## INGREDIENTES

1 Cebolla

1 Puerro

2 cda. de Aceite de Oliva

800 g de Zanahoria en cubos

700 ml de Caldo de verdura

1 cda. de Curry

1 cda. de Sal

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso : cebolla, puerro y aceite de oliva.
2. **Procesa:** ⌚ 7" / 🌀 6
3. **Cocina:** ⌚ 4' / 🌀 1 / 🌡 100°C
4. Agrega la zanahoria en cubos.
5. Ahora pon el caldo, curry, coco y condimenta con sal y pimienta.
6. Pon a cocinar: ⌚ 25' / 🌀 1 / 🌡 100°C
7. Para que quede bien cremosa ahora emulsiona todo.
8. Emulsiona: ⌚ 30" / 🌀 8 / 🌡 70°C





# SOPA FRANCESA DE PAPA

PARA 4

## INGREDIENTES

- |                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| 1 Cebolla mediana en cubos       | 300 ml. Leche          |
| 4 Puerro / Parte blanca en cubos | 350 ml. Crema de leche |
| 3 cda. Aceite de Maíz            | 1 cdta de Sal          |
| 2 cda. Manteca                   | c/n Pimienta           |
| 4 Papa mediana pelada en cubos   |                        |

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso : cebolla, puerro y aceite de oliva.
2. **Procesa:** (🕒) 7" / (🌀) 6
3. Agrega la manteca.
4. **Cocina:** (🕒) 3' / (🌀) 1 / (🌡️) 100°C
5. Agrega la zanahoria en cubos.
6. Agrega la papa pelada en cubos, leche, crema y condimenta con sal y pimienta.
7. Pon a cocinar: (🕒) 18' / (🌀) 1 / (🌡️) 100°C
8. Para que quede bien cremosa ahora emulsiona todo.
9. **Emulsiona:** (🕒) 30" / (🌀) 8 / (🌡️) 70°C



PRO

# MASA PARA TARTA SALADA

PARA 1 MOLDE DE 24 CM

## INGREDIENTES

250 g Harina 0000

125 g Manteca fría en cubos

1 Huevo

20 g Agua Fría

5 g Sal

**Opcional:** agregar 2 cucharadas de queso reggianito y tomillo fresco.

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso todos los ingredientes en el mismo orden de arriba.
2. **Mezcla:**  5/  25"
3. Saca la masa y únela en la mesada sin amasar y con muy poca harina hasta formar un bollo liso.
4. Deja descansar, tapada, 40' en la heladera.
5. Estírala con palote, con un poco de harina para que no se pegotee y coloca en molde aceitado.





# MASA PARA TARTA DULCE

PARA 1 MOLDE DE 28 CM

## INGREDIENTES

**200 g** Manteca fría en cubos  
**125 g** Azúcar impalpable  
Pizca Sal

**1** cdt. de Esencia de Vainilla  
**1** Huevo  
**350 g** Harina 0000

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso la manteca, azúcar y sal.
2. **Mezcla:**  5 /  15"
3. Agrega vainilla y huevo.
4. **Mezcla:**  5 /  10"
5. Agrega la harina
6. **Mezcla:**  4 /  18"
7. Saca la masa y únela en la mesada sin amasar y con muy poca harina hasta formar un bollo liso.
8. Deja descansar tapada en la heladera por 1 hora, antes de usar.
9. Estírala con palote, con un poco de harina para que no se pegotee y coloca en molde enharinado.
10. Algunas ideas para usarla: con crema chantilly y frutillas, dulce de leche y coco, crema de limón, dulce de leche y ganache de chocolate, etc.



# MASA PARA FIDEOS

3 PORCIONES

## INGREDIENTES

300 g de Harina

135 g de Yemas (7)

70 g de Agua

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso los cuatro ingredientes.
2. **Mezcla:**  4 /  10"
3. **Amasa:**  2 /  20"
4. Saca la masa y amásala en la mesada con muy poca harina hasta formar un bollo liso.
5. Déjalo descansar 20 minutos tapado.

## CAVATELLIS:

1. Corta la masa en tiras y hace cuerdas de 5 mm aprox.
2. Corta de aprox. 4cm de largo.
3. Pasa por la tablita de pasta y hace los Cavatellis.

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso agua hasta la mitad.
2. **Calenta:**  7' /  1 /  100°C
3. Agrega sal.
4. Agrega la pasta.
5. **Cocina:**  5' /  1 /  100°C

Servila por ejemplo con un rico pesto o salsa de tomate.





# MASA DE PIZZA

## 2 BOLLOS

### INGREDIENTES

**500 g** Harina

**15 g** Azúcar

**15 g** Aceite de Oliva

**325 g** Agua

**5 g** Levadura seca

**10 g** Sal

### PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso la Harina, azúcar y el aceite de oliva.
2. **Mezcla:** 🌀 4 / ⌚ 15"
3. Agrega el agua.
4. **Amasa:** 🌀 3 / ⌚ 1'
5. Deja descansar 10'
6. Agrega la levadura
7. **Amasa:** 🌀 3 / ⌚ 30" (puede pasar que la máquina se mueva bastante).
8. Agrega la sal.
9. **Amasa:** 🌀 3 / ⌚ 30"
10. Saca la masa del bowl, arma 1 bollo y déjalo descansar en la mesada, tapado por 1:30 hs a temperatura ambiente (puede estar pegajosa, pero está bien así).
11. Forma 2 bollos y dale forma.
12. Pon cada bollo en un molde para pizza de 30 cm con aceite de oliva en el fondo.
13. Estira los bollos con las manos, hasta llegar al borde del molde.
14. Tápalo con film.
15. Déjalos descansar otros 40' en lugar tibio.
16. Ponele salsa de tomate, mozzarella o como la quieras armar.
17. Cocínala al Horno por unos 20/25' hasta que esté dorada.



# MASA PARA PANQUEQUES

7 UNIDADES

## INGREDIENTES

320 ml. o 2 tazas de Leche

2 Huevos

1 cda. de Azúcar

Pizca Sal

2 cda de Manteca pomada

1 tza. Harina 0000

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso todos los ingredientes.
2. **Unir:**  4 /  30"
3. Deja descansar, tapada en la heladera, por lo menos una hora antes de usar.
4. Puedes colarla para asegurarte de no tener grumos.
5. Calienta una sartén de teflón, con un poco de manteca y con ayuda de un cucharón desparrama un poco de masa. Dòrala vuelta y vuelta, moviendo para que no se pegue (que no te quede muy grueso).





# SALSA DE TOMATE

## PARA 3

### INGREDIENTES

3 cda. Aceite de Oliva  
 1 Cebolla chica en cuartos  
 2 Dientes Ajo  
 500 g Tomates perita en lata

1 pizca Azúcar  
 ½ cda. de Extracto de Tomate  
 c/n Sal  
 c/n Pimienta

### PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso aceite de oliva, cebolla y ajo.
2. **Procesa:** 7 / 7"
3. **Cocina:** 1 / 3' / 100°C
4. Agrega los Tomates.
5. **Procesa:** 7 / 10"
6. Agrega: Azúcar, extracto de tomate y condimentá con Sal y Pimienta.
7. **Cocina:** 1 / 7' / 100°C



# CREMA CHANTILLY

1 TAZA GRANDE

## INGREDIENTES

250 g Crema de leche bien fría

60 g Azúcar impalpable

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso harina azúcar polvo de hornear y sal.
2. Pon en el vaso el accesorio delira o mariposa.
3. Agrega la crema bien fría.
4. **Bati:**  3 /  50"
5. Agrega azúcar impalpable.
6. **Bati:**  5 /  30"
7. Mantén la Crema Chantilly siempre con buen frío.
8. Puedes saborizarla con ralladura de algún cítrico o vainilla.





# CREMA DE AVELLANAS Y CHOCOLATE

1 TAZA GRANDE

## INGREDIENTES

100 g Avellanas peladas  
200 g Chocolate negro en cubos  
200 g Leche condensada  
1 cda. de Miel

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso el chocolate.
2. **Procesa:** ⏱ 3' / 🌀 8
3. Agrega el chocolate, leche condensada y la miel.
4. **Calenta:** 🌡 70°C / ⏱ 6' / 🌀 2
5. **Ahora procesa:** ⏱ 5' / 🌀 8
6. Guarda en la heladera hasta que este bien fría.



# GANACHE DE CHOCOLATE

1 TAZA GRANDE

## INGREDIENTES

**200 g** Chocolate negro

**160 g** Crema de leche entera

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso el chocolate.
2. Procesa:  10" /  8
3. Agrega la crema
4. **Calenta:**  60°C /  3' /  2
5. Colócala en un bowl y déjala enfriar tapada.
6. Puedes saborizarla con ralladura de algún cítrico.





# SCONS

## INGREDIENTES

**280** g Harina 0000

**40** g Azúcar

**15** g Polvo de Hornear

Pizca Sal

**70** g Manteca en cubos bien fría

**230** g Crema de leche fría

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso harina azúcar polvo de hornear y sal.
2. **Mezcla:**  5" /  4
3. Agrega la manteca en cubos bien fría.
4. **Incorpora:**  10" /  7
5. Agrega la crema.
6. **Incorpora:**  10" /  3
7. Pon la masa en la mesada y únela pero SIN amasar.
8. Tiene que quedar de unos 4 cm de alto.
9. Corta los scones de la forma que quieras.
10. Colócalos en una placa con papel manteca.
11. Cocinalos al horno precalentado a 200°C por 15' o hasta que estén dorados.



PRO

# TORTA DE CHOCOLATE

## SIN HARINA

### INGREDIENTES

200 g de Chocolate Negro

180 g de Azúcar

200 g de Aceite de Oliva

15 g de Ralladura de naranja

5 Yemas

2 cda. de Harina de Almendras

20 g de Claras

400 g de Azúcar

### PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso el chocolate.
2. **Derrite:** ⌚ 6' / 🌀 1 / 🌡 50°C
3. Agrega el azúcar y el aceite de oliva.
4. **Incorpora:** ⌚ 20" / 🌀 4
5. Agrega la ralladura.
6. **Incorpora:** ⌚ 10" / 🌀 2
7. Agrega las yemas y la harina de Almendras.
8. **Incorpora:** ⌚ 10" / 🌀 2
9. Pon la preparación en un bowl.
10. Pon en el vaso ahora las claras con el azúcar con el opcional **LIRA**
11. **Bate:** ⌚ 4' / 🌀 8
12. Incorpora las claras en tres veces a la preparación anterior.
13. Llena un molde redondo enmantecado y enharinado con la preparación.
14. Y cocínalo al horno precalentado a 175°C por 35'.
15. Desmóldalo una vez frío con cuidado.





# BROWNIE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

**300** g Chocolate Negro cortado en cubos  
**200** g Manteca  
**400** g Azúcar  
**4** Huevos a temperatura ambiente  
**1 ½** tza. Harina 0000

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso el chocolate, la manteca y el azúcar.
2. **Derrite:** ⌚ 6' / 🌀 1 / 🌡 50°C
3. Agrega los huevos.
4. **Incorpora:** ⌚ 20" / 🌀 3
5. Agrega Harina
6. **Incorpora:** ⌚ 10" / 🌀 3
7. Pon la preparación en un molde en mantecado y enharinado.
8. Cocina al horno a 175°C unos 30' hasta que la superficie se resquebraje.



# FLAN CASERO

## INGREDIENTES

**10** unidades Huevos

**350** g Azúcar

**750** g Leche

**c/n** Extracto de Vainilla

## PREPARACIÓN

1. Pon en el vaso los huevos.
2. Incorpora de a poco el azúcar: ⌚ 1' / 🌀 3
3. Incorpora de a poco la leche y el extracto de vainilla: ⌚ 1' / 🌀 2
4. Saca la preparación del bowl.
5. Cuela y colócalo en un molde de 24 cm para flan con el fondo y los bordes cubiertos de caramelo.
6. Cocínalo a baño maría por 40 minutos en horno suave (160°C).





**ATMA**

[atma.com.ar](http://atma.com.ar)