

Accesorio Cortador+ de Thermomix®

Guía de bienvenida



thermomix
VORWERK



Índice de contenidos

- 5 **Introducción**
- 6 **Sácale el máximo partido a tu Thermomix®**
- 8 **¿Qué incluye la caja? Familiarízate con tu Accesorio Cortador+ de Thermomix®**
- 10 **Laminar y rallar / Cortar en espiral**

- 12 **Accesorio Cortador de Thermomix®**
- 14 **Qué puede hacer el disco del Accesorio Cortador**
- 16 **Cómo utilizar el Accesorio Cortador de Thermomix® con el disco 4 en 1**
- 16 **Montaje**
- 18 **Cómo utilizar el Accesorio Cortador de Thermomix® para rallar y laminar en el TM6 o TM5**
- 20 **Consejos para rallar y laminar**
- 20 **Información útil**
- 24 **Guía para cortar ingredientes**

- 36 **Accesorio Cortador en Espiral de Thermomix®**
- 38 **Cómo montar el mecanismo y la base del Accesorio Cortador en Espiral**
- 40 **Qué puede hacer el Cortador en Espiral**
- 42 **Cortador en Espiral**
- 42 **Montaje**
- 44 **Cómo utilizar el Accesorio Cortador en Espiral en el TM6 o TM5**
- 46 **Consejos para cortar en espiral**
- 47 **Información útil**
- 50 **Guía para cortar ingredientes en espiral**
- 56 **Desmontaje y limpieza**

- 58 **Recetas para inspirarte en el día a día**
- 60 **Ensalada de pera y queso azul con avellanas**
- 61 **Carpaccio de remolacha**
- 62 **Patatas rizadas fritas con alioli**
- 63 **Rosti de patata**
- 64 **Ensalada de zanahoria rallada**
- 65 **Encurtido picante de espirales de zanahoria**
- 66 **Ensalada (Coleslaw)**
- 67 **Buda bol con pollo**
- 68 **Gratinado de patata**
- 69 **Galette de calabacín y tomate**
- 70 **Huevos al horno sobre espirales de verduras**
- 71 **Pollo al limón y parmesano con cintas de calabacín**
- 72 **Nidos de pera sobre natilla de chocolate**
- 73 **Fruta con miel y limón**
- 74 **Tarta con cobertura de manzana laminada**
- 75 **Tarta de queso con espirales de manzana**



Introducción

Con Thermomix®, preparar comidas resulta sencillo, y el Accesorio Cortador+ de Thermomix® hará que tus platos sean fáciles y con una presentación impresionante. El Accesorio Cortador+ de Thermomix® laminará, rallará y cortará en espiral tus ingredientes de forma precisa y eficaz para conseguir unos resultados perfectos. Ahora puedes laminar, rallar y cortar en espiral una gran variedad de ingredientes para darles sabor y textura a tus platos. Crea ensaladas originales, platos salados o dulces y postres con decoraciones diferentes.

A lo largo de esta guía, te enseñaremos cómo sacarle el máximo partido a este accesorio, así como prácticos consejos para conseguir unos resultados profesionales en tus recetas. También te mostraremos cómo ponerlo en

funcionamiento y como limpiarlo fácilmente para que puedas empezar a disfrutar del Accesorio Cortador+ de Thermomix® cuanto antes. En estas páginas hemos incluido una selección de recetas versátiles, fáciles y saludables que te inspirarán, y que encontrarás en Cookidoo®. Las posibilidades de ser creativo con el Accesorio Cortador+ de Thermomix® no tienen límite.

¡Dale un nuevo
estilo a tus
platos!

Sácale el máximo partido a tu Thermomix®

En Thermomix® facilitamos tu día a día en la cocina. El Accesorio Cortador+ de Thermomix® es el complemento ideal para laminar, rallar y cortar en espiral ingredientes de forma cómoda, rápida y precisa. Reduce el tiempo de preparación de tus comidas, con resultados siempre impresionantes. El Accesorio Cortador+ de Thermomix® proporciona una experiencia en la preparación de alimentos mucho más fácil gracias a sus principales ventajas:

- **Disco versátil y exclusivo: 4 cortes diferentes en un solo disco.**

El Accesorio Cortador tiene un solo disco que realiza 4 tipos de corte diferentes: laminado o rallado, con 2 grosores distintos (fino 1-2 mm o grueso 4-5 mm). El disco es compacto y se guarda fácilmente dentro de la tapa del Accesorio Cortador.

- **Espirales rápidas y sin esfuerzo con 2 acabados diferentes.**

Los discos del Cortador en Espiral de Thermomix® cortarán verduras y frutas en espirales con dos acabados distintos y sin esfuerzo.



- **Consigue resultados impresionantes fácilmente haciendo cortes precisos.**

Ya sean láminas, ralladuras o espirales, los cortes serán siempre perfectos y tus presentaciones dejarán con la boca abierta a tus invitados. Transforma ingredientes sin esfuerzo.

- **Deja el vaso de Thermomix® limpio y listo para usar.**

El recipiente del Accesorio Cortador+ encaja en el vaso de Thermomix®. Los ingredientes que cortes se quedarán en el recipiente del Accesorio Cortador+, dejando el vaso listo para cocinar una vez retires el accesorio.

- **Fomenta una alimentación saludable.**

Con el Accesorio Cortador+ de Thermomix®, enriquecer tus comidas con verduras y frutas es muy fácil. Además, sus cortes perfectos le dan a tus platos un aspecto atractivo y colorido que encantará a adultos y niños.

- **Ahorra tiempo en la cocina.**

El Accesorio Cortador+ de Thermomix® es tan versátil que puede utilizarse todos los días. Corta frutas y verduras en solo unos segundos, ahorrando tiempo y esfuerzo. Olvídate de la tabla de cortar y los cuchillos. Preparar ingredientes con cortes bonitos es más fácil y rápido que nunca, lo que se añade a la ya increíble eficiencia de Thermomix®.

- **Cocinado homogéneo gracias al corte uniforme de los ingredientes.**

El Accesorio Cortador+ de Thermomix® corta los ingredientes uniformemente consiguiendo un cocinado homogéneo.



¿Qué incluye la caja? Familiarízate con tu Accesorio Cortador+ de Thermomix®

Acabas de recibir tu Accesorio Cortador+ de Thermomix®, que se compone de varias piezas: el Accesorio Cortador con un disco 4 en 1 y un prensador; el Accesorio Cortador en Espiral con una base, 2 discos y un prensador y las piezas comunes a ambos accesorios (adaptador, recipiente y tapa).

El disco del Accesorio Cortador y los discos del Cortador en Espiral están fabricados en acero de alta calidad. Cada pieza ha sido diseñada y probada por nuestros ingenieros para ofrecer los mejores resultados. Consulta la descripción de cada pieza y lo que pueden hacer en las páginas siguientes.

** Piezas comunes para laminar, rallar o cortar en espiral*

Prensador del Accesorio Cortador
Presiona los ingredientes de forma suave y continua con el prensador para un laminado o rallado preciso y homogéneo.

Tapa*
La tapa del Accesorio Cortador+ se coloca sobre el disco del Cortador o el Accesorio Cortador en Espiral. Y los brazos de bloqueo del Thermomix® lo aseguran en su posición. El tubo de llenado consta de una parte ancha y otra estrecha para los distintos tamaños y tipos de ingredientes.

Disco
Un disco reversible cuyas cuchillas robustas y afiladas cortan una gran variedad de ingredientes sin esfuerzo. El lado 1 sirve para laminar y el lado 2, para rallar.

Laminar y rallar

Cortar en espiral

Prensador del Accesorio Cortador en Espiral
Con un diseño que te permitirá sujetar con precisión los ingredientes mientras se cortan en espiral.

Accesorio Cortador en Espiral
Incluye la base, 2 discos y se conecta con el adaptador.

Recipiente*
El recipiente con dos asas del Accesorio Cortador+ es fácil de usar y tiene capacidad para unos 800 g. Recoge los jugos de las frutas y verduras que puedes aprovechar en tus elaboraciones.

Adaptador*
El adaptador se encaja en las cuchillas del Thermomix®, conectando el recipiente con los discos de los accesorios Cortador y Cortador en Espiral.

Laminar y rallar

Lado 1

Lado 2



Láminas gruesas
(giro normal)

Láminas finas
(giro inverso)

Ralladuras gruesas
(giro normal)

Ralladuras finas
(giro inverso)

Cortar en espiral

Disco 1

Disco 2



Espirales gruesas
(similares a los tallarines)

Espirales finas
(similares a los linguini o espaguetis)

Accesorio Cortador de Thermomix®

Crea platos impresionantes con el Accesorio Cortador de Thermomix®. Corta y ralla sin esfuerzo una gran variedad de verduras y frutas con diferentes grosores y realza el atractivo visual de tus recetas.



Qué puede hacer el disco del Accesorio Cortador

Lado

1

tiene un grabado en su superficie con láminas gruesas y finas y un **eje central de color oscuro**.



Utiliza el giro normal para cortar láminas gruesas de tomate, pera y calabacín y preparar la *Galette de calabacín y tomate* (pág. 69), o zanahorias ralladas gruesas para preparar el *Buda bol con pollo* (pág. 67). Utiliza el giro inverso para cortar repollo en láminas finas y preparar una *Ensalada de col (Coleslaw)* (pág. 66), o zanahoria rallada fina para hacer la *Ensalada de zanahoria rallada* (pág. 64). ¡Un único disco para hacer cuatro cortes diferentes y enriquecer tus comidas!



2 caras,
4 cortes

Ralladuras gruesas



Ralladuras finas



Lado

2

tiene un grabado en su superficie con ralladuras gruesas y finas y su **eje central es de color claro**.



Coloca el disco del Accesorio Cortador sobre el adaptador con el lado que necesitas utilizar hacia arriba. Sigue las instrucciones y prepárate para cocinar sin esfuerzo.

Cómo utilizar el Accesorio Cortador de Thermomix® con el disco 4 en 1

El Accesorio Cortador de Thermomix® prepara los ingredientes por ti con solo girar el selector, y es muy fácil de usar y limpiar.

Montaje

1 Antes de montar el Accesorio Cortador de Thermomix®, comprueba que el vaso está vacío y colocado en la posición correcta.



2 Coloca el adaptador dentro del vaso sobre las cuchillas en posición vertical y comprueba que queda encajado correctamente.



3 Coloca el recipiente del Accesorio Cortador sobre el adaptador. El adaptador debe verse a través del agujero central del recipiente.



4 Por seguridad, sujeta siempre el disco por el eje central. Colócalo sobre el adaptador con el lado que desees utilizar hacia arriba (consulta las págs. 10–11).



5 Coloca la tapa del accesorio sobre el recipiente. Los brazos de bloqueo del Thermomix® mantienen la tapa en su posición.



6 Introduce los ingredientes en el tubo de llenado de la tapa.



7 Gira el selector para empezar. Presiona suavemente el prensador hacia el fondo del tubo de llenado.

Tú eliges:
laminar o rallar,
fino o grueso

Cómo utilizar el Accesorio Cortador para rallar y laminar con Thermomix® TM6 o TM5

Ahora que estás familiarizado con el Accesorio Cortador de Thermomix® y el disco 4 en 1, ya estás listo para empezar a laminar y rallar ingredientes. El Accesorio Cortador de Thermomix® es compatible con los modelos TM6 y TM5. Verás que es fácil de usar, bien siguiendo una receta en Cocina Guiada (TM6) o cocinando manualmente (TM5 –TM6).

Te enseñamos a utilizar este accesorio en función del modelo de tu Thermomix®.

Thermomix® TM6

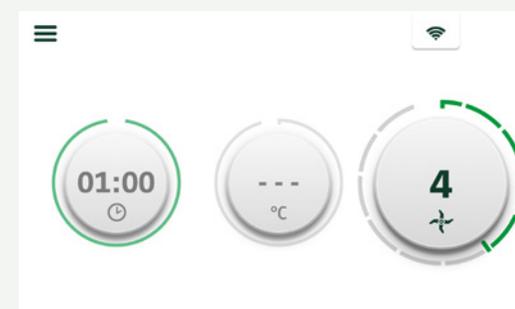
Desliza la pantalla hacia la izquierda para acceder a los Modos y busca Rallar y Laminar. Recuerda que encontrarás más detalles sobre cada uno de ellos en el icono de información de la pantalla.

Importante: el tipo de corte depende de la colocación correcta del disco y no del modo elegido.

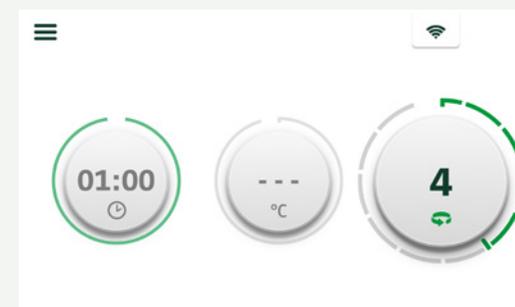


En cada modo puedes escoger un grosor: fino o grueso. Solo tienes que girar el selector para indicar una de las opciones y el modo se iniciará. Introduce los ingredientes en el tubo de llenado y presiona suavemente con el prensador del Accesorio Cortador. Cuando hayas terminado de laminar o rallar, detén el modo tocando el selector o espera a que el modo se detenga automáticamente trascurrido 1 minuto. Revisa el recipiente y vacíalo antes de continuar si es necesario.

Thermomix® TM5



Importante: ajusta siempre el tiempo a 1 minuto como máximo para evitar llenar demasiado el recipiente y utiliza siempre la velocidad 4.



Para laminar o rallar grueso, ajusta un tiempo máximo de **1 minuto** y gira el selector hasta la **velocidad 4**. Introduce el ingrediente en el tubo de llenado y presiona suavemente con el prensador. Cuando hayas terminado, detén el modo tocando el selector o espera a que se detenga automáticamente trascurrido 1 minuto.

Para laminar o rallar fino, ajusta un tiempo máximo de **1 minuto**, selecciona el icono de giro inverso y gira el selector hasta la **velocidad 4**. Introduce el ingrediente en el tubo de llenado y presiona suavemente con el prensador del Accesorio Cortador. Cuando hayas terminado, detén el modo tocando el selector o espera a que se detenga automáticamente trascurrido 1 minuto.

Para obtener los mejores resultados posibles con el Accesorio Cortador de Thermomix®, sigue siempre las instrucciones en las recetas que aparecen en las recetas TM6 de Cookidoo®.

Consejos para rallar y laminar

El Accesorio Cortador permite laminar o rallar gran variedad de ingredientes: verduras, tubérculos, frutas, embutidos o quesos duros, para que puedas crear *toppings* de pizza, tablas de frutas y quesos, gratinados y muchos otros platos de forma rápida, fácil y precisa. Aquí están nuestros consejos para garantizar el éxito.

Información útil

¿Fino o grueso? Recomendaciones

- **Consigue unas láminas uniformes** guiando los ingredientes de forma suave y continua a través del tubo de llenado con la ayuda del prensador.
- **Los ingredientes crudos** pueden cortarse finos o gruesos, aunque con algunos ingredientes duros o fibrosos es posible que consigas un mejor resultado si los cortas en láminas finas.
- **Para los ingredientes que vayas a cocinar u hornear** es conveniente utilizar cortes gruesos para que los alimentos no pierdan su forma y se mantengan jugosos. Por el contrario, si quieres hacer unos *chips* de verduras al horno, recomendamos el laminado más fino para un resultado crujiente.

Consejos sobre los ingredientes

- **Los ingredientes cocidos y congelados** no son adecuados para laminar o rallar con el Accesorio Cortador de Thermomix® (salvo la remolacha cocida).
- **Para conseguir unos cortes perfectos**, cuando compres los ingredientes elige frutas y verduras pequeñas que quepan en el tubo de llenado.
- **Para laminar uniformemente ingredientes pequeños** como champiñones o fresas, introdúcelos en el tubo de llenado, sujétalos con el prensador y pon en marcha el motor. Detén el motor y repite la operación con la segunda tanda de ingredientes.
- **Los ingredientes grandes**, como la calabaza, la berenjena o el apionabo, se tienen que trocear para que quepan en el tubo de llenado.



Trocea para reducir el tamaño de los ingredientes más grandes



- **Las frutas y verduras** deben estar maduras pero firmes al tacto. Esto es especialmente importante en el caso de los ingredientes más blandos, como los tomates, el aguacate o el mango.
- **Para hacer láminas de media luna de verduras alargadas** como el calabacín, elige verduras pequeñas y córtalas a lo largo por la mitad con un cuchillo. Coloca las mitades de pie en la parte ancha del tubo de llenado.
- **Los ingredientes jugosos** (por ejemplo, sandía, melón, tomates o kiwi) solo se pueden cortar en láminas gruesas. Rallar o laminar fino no quedará bien.
- **Los embutidos curados**, como el fuet o el chorizo, se pueden laminar. Sin embargo, los embutidos tipo jamón cocido o mortadela son demasiado blandos para conseguir láminas limpias.
- **Recorta los extremos de los ingredientes delgados, como tallos de apio, puerro, cebolletas y zanahorias**, para unas láminas más homogéneas.
- **Algunos ingredientes quedan muy bien laminados, pero no rallados** (verduras de hoja, pimientos, hinojo y la mayoría de las frutas, salvo las manzanas).
- **Elige la parte estrecha o ancha del tubo de llenado** en función del tamaño de los ingredientes.

Siempre preparado

- **Lamina fino el parmesano** para obtener lascas que puedas utilizar en ensaladas o para decorar tus platos.
- Corta láminas gruesas de verduras en tandas y **congéalalas para preparar asados, soffritos o guisos.**
- **Congela los recortes de verduras o los trozos sobrantes** que queden en el disco, la tapa y el recipiente para añadirlos después a caldos o sopas.
- **Laminar o rallar en tandas** garantizará un mejor resultado final y evitará cargar en exceso el recipiente del accesorio. Recuerda que tiene capacidad para aproximadamente 800 g de ingredientes.
- Si necesitas **laminar varios ingredientes y rallar otros diferentes**, hazlo por tandas para evitar darle la vuelta al disco varias veces.



Los rábanos laminados finos son perfectos para una ensalada.



Las patatas ralladas finas son ideales para preparar rostís.



Las zanahorias ralladas gruesas son ideales para sopas y salteados



Laminar gureso es perfecto para preparar platos de fruta fresca y tablas de quesos.

Guía para cortar ingredientes

El Accesorio Cortador de Thermomix® lamina y ralla rápida y fácilmente gran variedad de verduras, frutas y otros ingredientes. Para conseguir buenos resultados, elíjelos siempre maduros pero firmes al tacto, de lo contrario podrían romperse en lugar de cortarse.

VERDURAS, FRESCAS Y CRUJIENTES

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Berenjena	Córtala por la mitad o en cuartos a lo largo.	Láminas gruesas	Introdúcela en vertical en la abertura más ancha. Para hacer rodajas, cuanto más fina sea la berenjena, mejor.
Remolacha	Cruda o cocida, lavada y cortada, si es necesario. Corta las remolachas grandes en mitades o cuartos.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Introduce las remolachas en la abertura más ancha.
Coles de Bruselas	Enteras.	Láminas finas y gruesas	Introdúcelas en las aberturas antes de poner en marcha el motor.
Zanahoria	Entera, pelada o lavada.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Para cortar en láminas, colócala en vertical en las aberturas. Puedes cortar más de una zanahoria a la vez si las colocas juntas.
Apionabo/ colinabo	Pelado y cortado en porciones que quepan en la abertura ancha.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Coloca de 1 en 1 las porciones en la abertura ancha (ver imagen pág. 28).
Apio	Solo el tallo.	Láminas finas y gruesas	Pon 4-5 tallos juntos.
Col china	Córtala en porciones que quepan en la abertura ancha. También puedes enrollar las hojas para introducirlas en vertical en el tubo de llenado.	Láminas gruesas	Coloca las hojas enrolladas o las porciones en vertical en la abertura más ancha (ver imagen pág. 28).

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Calabacín	Corta el extremo para que quede asentado sobre el disco.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Colócalo en vertical en la abertura más ancha.
Pepino	Corta el extremo para que quede asentado sobre el disco.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Colócalo en vertical en la abertura más ancha.
Rábano japonés (Daikon)	Entero o cortado por la mitad a lo largo para que quepa en la parte ancha del tubo de llenado.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Colócalo en vertical en la abertura más ancha.
Hinojo	Córtalo en mitades o porciones que quepan en la abertura ancha si es necesario.	Láminas finas y gruesas	Coloca de 1 en 1 las porciones en la abertura ancha (ver imagen pág. 28).
Judías verdes	Corta el extremo de forma que todas queden del mismo tamaño.	Láminas gruesas	Introduce un manojo pequeño de judías verdes que quepa en la abertura más estrecha.
Lechuga	Quita la parte más gruesa de la lechuga. Corta los corazones pequeños en mitades o varias porciones. Enrolla las hojas de las lechugas grandes, como la romana. Corta la lechuga iceberg en porciones.	Láminas gruesas	Introdúcelas en las aberturas y córtalas
Verduras de hoja (como col rizada o col de primavera)	Quita la parte más gruesa para obtener las hojas y no rebanar el tallo. Enrolla las hojas más grandes bien apretadas y corta el corazón en porciones.	Láminas finas y gruesas	Introdúcelas en las aberturas (ver imagen pág. 28).

VERDURAS, FRESCAS Y CRUJIENTES
(continuación)

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Puerro	Solo la parte blanca, no la parte superior de color verde oscuro.	Láminas gruesas	Colócalo en vertical en la abertura más adecuada en función de su tamaño. Puedes cortar más de un puerro a la vez si los colocas juntos.
Champiñones	Utiliza champiñones de tamaño uniforme que quepan en la abertura más estrecha. Corta los tallos y lávalos para quitarles la arenilla. Si son demasiado grandes para la abertura estrecha, apila varios, todos en la misma posición, en la abertura ancha.	Láminas finas y gruesas	Llena las aberturas con varios champiñones apilados de lado antes de poner en marcha el motor (ver imagen pág. 29). Utiliza el prensador del Accesorio Cortador sin aplicar presión para conseguir láminas gruesas y uniformes.
Cebolla	Corta las cebollas grandes por la mitad o en tres trozos.	Láminas finas y gruesas Ralladuras gruesas	Coloca cada mitad de cebolla lo más vertical posible para obtener láminas uniformes, pon en marcha el Thermomix® y presiona suavemente con el prensador del Accesorio Cortador (ver imagen pág. 29).
Pak choi	Elige un pak choi pequeño. Córtalo en mitades o porciones que quepan en la abertura ancha.	Láminas gruesas	Introdúcelo en la abertura más ancha.
Chirivía	Entera, pelada o lavada.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Colócala en vertical en la abertura más adecuada según su tamaño. Puedes cortar más de una chirivía a la vez si las pones de pie juntas.
Pimientos	Córtalos en porciones que quepan en la abertura ancha. Quítales las semillas y las membranas.	Láminas gruesas	Coloca 2-3 porciones juntas en la abertura ancha, de forma que no se muevan hacia los lados (consulta la imagen pág. 29).

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Patatas	Córtalas por la mitad o en trozos que quepan en el tubo de llenado.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Colócalas en vertical en la abertura más ancha. Las patatas baby pueden colocarse en vertical o en horizontal.
Rábano	Entero.	Láminas finas y gruesas Ralladuras gruesas	Si los rábanos son demasiado gruesos y no caben en la abertura estrecha, apila varios en la abertura ancha y presiona el prensador con suavidad hacia abajo. Los rábanos largos deben introducirse en vertical en la abertura estrecha.
Lombarda	Córtala en porciones que quepan en la abertura ancha y quítale el tallo duro.	Láminas finas y gruesas	Coloca las porciones de 1 en 1 en la abertura ancha.
Raíz de jengibre	Es demasiado fibrosa, por lo que se romperá.	No se recomienda	Pica el jengibre en el vaso o láminalo a mano.
Chalotas	Enteras o cortadas en mitades.	Láminas finas y gruesas	Introdúcelas en vertical en las aberturas.
Cebolleta	Solo la parte blanca, no el tallo verde.	Láminas gruesas	Coloca 3-4 cebolletas de pie, según su tamaño, en la abertura más estrecha.
Calabaza	Córtala en porciones que quepan en la abertura ancha.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Coloca las porciones de 1 en 1 en la abertura ancha.
Boniato o Batata	Pelado o lavado y recortado si es necesario para que quepa en la abertura ancha.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Introdúcelo en vertical en la abertura más ancha.
Nabo	Pelado o lavado y cortado en mitades o porciones que quepan en la abertura ancha.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Introdúcelo en vertical en la abertura más ancha.
Repollo	Córtalo en porciones que quepan en la abertura ancha.	Láminas finas y gruesas	Coloca las porciones de 1 en 1 en la abertura ancha.



1



2

Verduras de hoja, como repollo

1. Quita la parte más gruesa, enrolla bien las hojas exteriores y corta el corazón en mitades o trozos que quepan en la parte ancha del tubo de llenado.
2. Corta el rollo en dos partes y aprieta bien antes de introducirlo en vertical en el tubo de llenado. Lamina grueso o fino.



Patata y otros tubérculos

Elige patatas pequeñas o córtalas por la mitad. Utiliza cualquier corte del disco del Accesorio Cortador.



Hinojo

Córtalo para que quepa en la parte ancha del tubo de llenado y láminalo fino o grueso para una ensalada.



Champiñón

Llena el tubo con varios champiñones apilados de lado antes de poner en marcha el motor y utiliza el prensador sin aplicar presión.



Cebolla

Corta las cebollas en mitades o en gajos y colócalas en vertical en el tubo de llenado para obtener láminas gruesas o finas.



Pimiento

Corta los pimientos en tiras gruesas, quítales las semillas y las membranas e introduce 2-3 tiras juntas en vertical en el tubo de llenado.

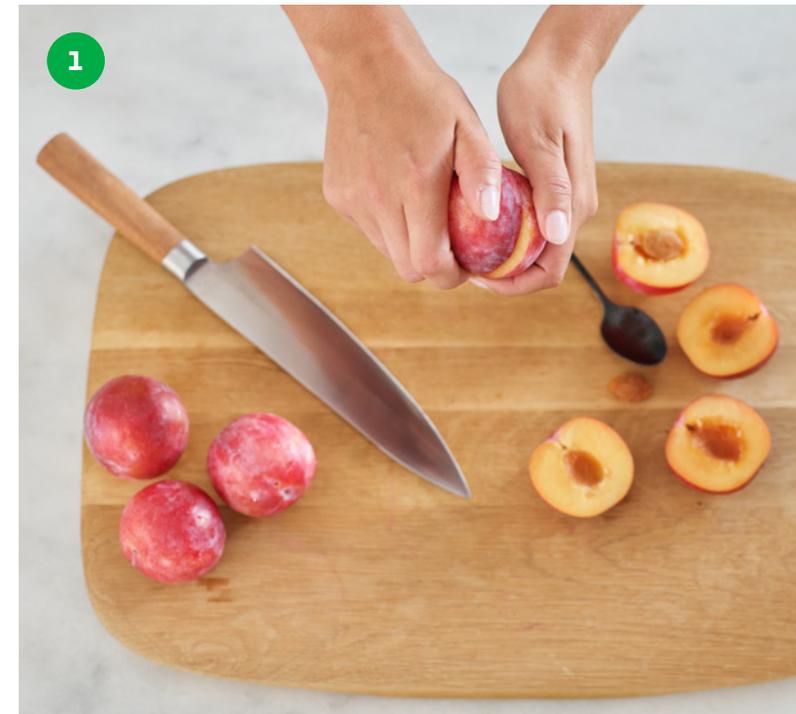
FRUTA, MADURA PERO FIRME

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Manzana	Pelada o sin pelar. Corta en mitades, cuartos o gajos.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Según el tamaño de las manzanas, córtalas en mitades, gajos o cuartos de forma que quepan en las aberturas. Si es necesario, recorta los extremos de los cuartos y gajos. Para hacer medias lunas, coloca mitades en vertical en la abertura ancha, o 2-3 cuartos o gajos en horizontal, en la abertura ancha.
Aguacate	Pelado, sin hueso y cortado por la mitad a lo largo. Utiliza solo aguacates firmes.	Láminas gruesas	Para hacer medias lunas, colócalo en vertical en la abertura ancha (consulta la imagen pág. 34).
Plátano	Entero, pelado, firme y no demasiado maduro.	Láminas gruesas	Colócalo de pie en la abertura estrecha.
Kiwi	Pelado o sin pelar y entero.	Láminas gruesas	Colócalo de pie en la abertura ancha.
Limón	Solo limones pequeños que quepan en la abertura ancha. Sin pelar y enteros. La piel debe estar firme.	Láminas gruesas	Colócalo de pie en la abertura ancha.
Lima	Sin pelar y entera. La piel debe estar firme.	Láminas gruesas	Colócala en vertical en la abertura ancha.
Melón	Pelado, sin semillas y cortado en gajos que quepan en la abertura ancha.	Láminas gruesas	Coloca los gajos de 1 en 1, en vertical en la abertura ancha.

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Nectarina	Utiliza nectarinas firmes, cortadas por la mitad o en gajos y sin hueso. Para quitar el hueso, utiliza un cuchillo afilado para cortar las nectarinas a lo largo de su hendidura natural y alrededor del hueso. Gira en sentido opuesto las mitades para separarlas y luego saca el hueso con una cucharilla. Si el hueso está demasiado pegado, corta dos láminas grandes que lleguen hasta el hueso (ver imagen pág. 33).	Láminas gruesas	Para hacer medias lunas, coloca las mitades en vertical en la abertura ancha o 2-3 cuartos o gajos en horizontal en la abertura ancha.
Naranja	Es demasiado grande y no cabe en las aberturas. Si se corta por la mitad, los trozos tienden a deshacerse. El mejor resultado se consigue con naranjas firmes.	No se recomienda. En caso de usarlo hacer solo láminas gruesas.	Para un mejor resultado, laminar a mano.
Melocotón	Utiliza melocotones firmes. Córtalos en mitades o cuartos y quítales el hueso. Para quitar el hueso, utiliza un cuchillo afilado para cortar los melocotones a lo largo de su hendidura natural y alrededor del hueso. Gira en sentido opuesto las mitades para separarlas y luego saca el hueso con una cucharilla. Si el hueso está demasiado pegado, corta dos láminas grandes que lleguen hasta el hueso (consulta las imágenes pág. 33).	Láminas gruesas	Para hacer medias lunas, coloca las mitades en vertical en la abertura ancha o 2-3 cuartos o gajos en horizontal en la abertura ancha.
Pera	Utiliza peras firmes cortadas en mitades o cuartos.	Láminas gruesas Ralladuras gruesas	Para hacer medias lunas, coloca mitades en vertical en la parte ancha del tubo de llenado, o 2-3 cuartos o gajos en horizontal en la parte ancha del tubo de llenado.

FRUTA, MADURA PERO FIRME
(continuación)

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Piña	Pelada y cortada en vertical en 4-6 porciones (de aprox. 200 g cada una).	Láminas gruesas	Coloca las porciones de 1 en 1, en vertical, en la abertura ancha (ver imagen pág. 34).
Ciruelas	Corta ciruelas firmes en mitades y quítalas el hueso. Para quitar el hueso, utiliza un cuchillo afilado para cortar las ciruelas a lo largo de su hendidura natural y alrededor del hueso. Gira en sentido opuesto las mitades para separarlas y luego saca el hueso con una cucharilla. Si el hueso está demasiado pegado, corta dos láminas grandes que lleguen hasta el hueso (ver imagen pág. 33).	Láminas gruesas	Para hacer medias lunas, coloca las mitades en vertical en la abertura ancha o 2-3 cuartos o porciones en horizontal, en la abertura ancha.
Fresas	Utiliza fresas firmes. Enteras y sin el tallo.	Láminas gruesas	Apílalas en vertical en la abertura estrecha, o en horizontal en la abertura ancha y guía suavemente con el prensador del accesorio cortador para conseguir un resultado limpio.
Tomate	Utiliza solo tomates pera que quepan enteros en la abertura ancha.	Láminas gruesas	Colócalo en vertical en la abertura estrecha o ancha, según su tamaño (ver imagen pág. 34).
Sandía	Pelada y cortada en gajos que quepan en la abertura más ancha.	Láminas gruesas	Coloca un gajo en vertical en la abertura ancha.



Ciruelas, nectarinas o melocotones

1. Retira el hueso de las frutas. Con la ayuda de un cuchillo afilado, haz un corte a lo largo de la hendidura natural de la pieza de fruta y alrededor del hueso. Retuerce en sentido opuesto las mitades para separarlas.
2. Si el hueso está muy pegado, ayúdate con una cucharilla.
3. Si las dos mitades son lo suficientemente pequeñas, ponlas juntas en el tubo de llenado. Recorta la parte inferior para que se asienten mejor sobre el disco antes de poner en marcha el Accesorio Cortador de Thermomix®.



Aguacate

Maduro pero firme, pelado, sin hueso y cortado por la mitad a lo largo. Introdúcelo verticalmente en la parte ancha del tubo de llenado y córtalo en láminas gruesas.



Kiwi

Utiliza kiwis maduros pero firmes, que quepan enteros o en mitades en la parte ancha del tubo de llenado.



Fresas

Utiliza fresas firmes, en una sola pieza y sin el rabito.



Piña

Pelada y cortada verticalmente en 4 o 6 gajos (de aprox. 200 g c/u). Introduce un gajo en vertical en la parte ancha del tubo de llenado.



Tomates

Utiliza tomates firmes, en mitades o cuartos. Ponlos en la parte ancha del tubo de llenado y usa el prensador.

OTROS INGREDIENTES

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Chocolate	Podría bloquear el disco.	No se recomienda.	Para hacer virutas, utiliza un cuchillo o un pelador de verduras
Huevos cocidos	Los ingredientes blandos no se laminarán bien.	No se recomienda.	Laminar a mano.
Quesos duros (como parmesano)	Comprueba que el queso esté ligeramente frío.	Láminas finas y gruesas Ralladuras finas y gruesas	Colócalo de pie en el tubo de llenado.

¿Te apetece hacer unas láminas finas y perfectas de parmesano?



Otros quesos duros

Colócalos de pie en el tubo de llenado y lamina a tu gusto fácilmente.

Cortador en Espiral de Thermomix®

Da rienda suelta a tu creatividad y presenta las verduras en preciosas espirales. Prepara espaguetis o tallarines de calabacín sin esfuerzo y en segundos con el Cortador en Espiral de Thermomix®. Experimenta con diversos ingredientes y dale un toque único a tus recetas.



Cómo montar el mecanismo y la base del Cortador en Espiral

El Cortador en Espiral consta de varias piezas, que se muestran y describen en esta página y la siguiente.

Una vez montado, el Cortador en Espiral se coloca en una posición exacta sobre el recipiente del Accesorio Cortador de manera que el disco elegido quede justo debajo del tubo de llenado (consulta la ilustración 5 en la pág. 43).



Montaje del mecanismo

Abre el mecanismo presionando las dos pestañas de la carcasa inferior para separarla de la carcasa superior. Cambia el disco alojado en la carcasa inferior. Comprueba que queda bien colocado (con la parte metálica hacia arriba) y cierra el mecanismo. Oirás un clic cuando quede bien cerrado.



Introducción del mecanismo en la base

Introduce el mecanismo en la base del Cortador en Espiral hasta que quede totalmente encajado.



Base del Cortador en Espiral montada

El Cortador en Espiral está listo para colocarlo en el recipiente del Accesorio Cortador. Para ello, los bordes de la parte mate del mecanismo (con forma de V invertida) deben estar alineados con la parte interna de las asas del recipiente, como se muestra aquí. Para cambiar las cuchillas, extrae el mecanismo tirando de él hacia fuera de la base y sigue los pasos mostrados en la página anterior.

Montaje en 2 sencillos pasos

Qué pueden hacer los discos del Accesorio Cortador en Espiral

Cuando estés listo para cortar en espiral, elige el disco en función de la receta que tengas en mente.

Disco

1

Con el disco 1 cortarás espirales gruesas tipo tallarines.



Disco

2

Con el disco 2 cortarás espirales finas tipo linguini o espaguetis.

Cómo utilizar el Cortador en Espiral

El Cortador en Espiral de Thermomix® prepara tus ingredientes por ti. Es fácil de usar y limpiar.

Montaje

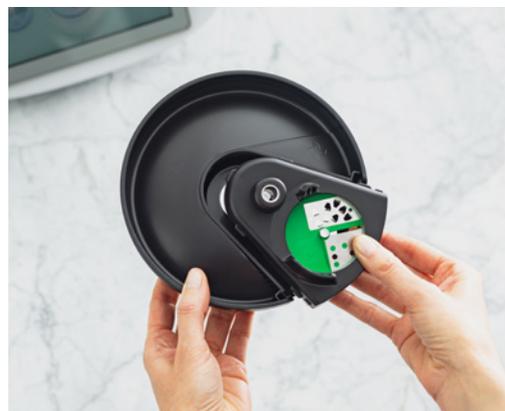
1 Antes de montar el Cortador en Espiral, comprueba que el vaso está vacío y colocado en la posición correcta.



2 Coloca el adaptador dentro del vaso sobre las cuchillas y comprueba que queda encajado correctamente y en posición vertical.



3 Coloca el recipiente del Accesorio Cortador sobre el adaptador. El adaptador debe verse a través del agujero central del recipiente.



4 Inserta el disco elegido en el mecanismo. Cierra el mecanismo e introdúcelo en la base del Cortador en Espiral.



5 Coloca correctamente la base con el disco elegido sobre el recipiente del Accesorio Cortador. Para ello, los bordes de la parte mate del mecanismo (con forma de V invertida) deben estar alineados con la parte interna de las asas del recipiente, como se muestra en la imagen. Esto asegurará que el disco queda alineado por debajo de la parte ancha del tubo de llenado.



6 Coloca la tapa del Accesorio Cortador sobre el recipiente con el tubo de llenado sobre el mecanismo del Cortador en Espiral. Los brazos de bloqueo mantienen la tapa del Accesorio Cortador en su posición cuando el motor está activado.

Para conseguir un buen resultado es fundamental que el Cortador en Espiral esté colocado correctamente y que el ingrediente esté bien posicionado en el prensador del Cortador en Espiral



7 Sujeta el ingrediente ayudándote de la base del prensador del Cortador en Espiral.



8 Gira el selector para empezar. Presiona suavemente el prensador hacia el fondo del tubo de llenado y sobre la cuchilla.

Cómo utilizar el Accesorio Cortador en Espiral con TM6 o TM5

¡Ya estas listo para empezar a cortar en espiral tus ingredientes favoritos! Verás que el Cortador en Espiral es fácil de usar, bien siguiendo una receta en Cocina Guiada o cocinando manualmente. El Cortador en Espiral es compatible con los modelos TM6 y TM5. En Cookidoo® encontrarás recetas para cada uno de los modelos.

A continuación, te enseñamos a utilizarlo.

Thermomix® TM6

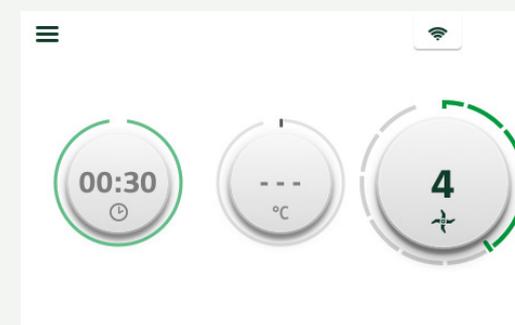
Desliza la pantalla hacia la izquierda para acceder al Modo Cortar en Espiral. Recuerda que encontrarás más detalles sobre este modo en el icono de información.

Importante: el tipo de corte depende del disco insertado en el mecanismo y no del modo elegido.



Sujeta el ingrediente ayudándote del prensador del Cortador en Espiral. Introdúcelo en el tubo de llenado. Solo tienes que girar el selector y el modo se iniciará. Presiona suavemente con el prensador y cuando hayas terminado, detén el modo tocando el selector o espera a que el modo se detenga automáticamente transcurridos 30 segundos.

Thermomix® TM5



Importante: ajusta siempre el tiempo a 30 segundos como máximo para evitar llenar demasiado el recipiente y utiliza siempre la velocidad 4.

Ya sean gruesas o finas, la anchura de las espirales depende únicamente del disco que elijas. Los dos discos se utilizan de la misma manera. Para evitar que los ingredientes se apelmacen o se enreden en el disco, ajusta un tiempo máximo de **30 segundos** y gira el selector hasta la **velocidad 4**.

Es importante que abras la tapa para ver el contenido del recipiente y vaciarlo si fuera necesario antes de continuar. Cuando termines de cortar en espiral un ingrediente, comprueba también que lo que sobra sigue sujeto al prensador. Si no es así, sácalo con cuidado antes de continuar. Estas comprobaciones evitarán que el disco se bloquee.

Si los ingredientes son más gruesos que el disco del Cortador en Espiral, recórtalos para evitar posibles atascos por exceso de alimento. Utiliza el prensador del Cortador en Espiral para sujetar el ingrediente y, a continuación, introdúcelo en el tubo de llenado. Presiona suavemente hacia abajo a través del tubo de llenado mientras el motor está en marcha para garantizar cortes uniformes.

Para obtener los mejores resultados posibles, sigue siempre las instrucciones en Cocina Guiada que aparecen en las recetas TM6 de Cookidoo®.

Consejos para cortar en espiral

Descubre nuevas maneras de disfrutar de la verdura. Puedes sustituir los espaguetis tradicionales por unos increíbles *zoodles* de calabacín o por unos ricos tallarines de batata. El Accesorio Cortador en Espiral lo hará por ti de forma fácil y rápida.

Una manera nueva y apetitosa de comer verduras

Información útil

Preparación de los ingredientes

- **Antes de cortar en espiral**, prepara los ingredientes: si es necesario, pela o lava bien las verduras y frutas. No les quites la piel porque contiene muchos nutrientes y vitaminas importantes.
- **Los extremos de las frutas y verduras** deben ser lo más planos posible. De esta manera será más fácil sujetar el ingrediente al prensador del Cortador en Espiral, evitando que la verdura se descentre y se obtengan espirales irregulares. Corta un trocito si es necesario para aplanarlas.
- **Para obtener espirales de verduras perfectas parecidas a la pasta**, el diámetro de la superficie del ingrediente debe ser de 3 cm como mínimo, y de 5 cm como máximo. Para obtener espirales en lugar de cortes curvos cortos, el ingrediente debe estar lo más recto posible y centrado en la cuchilla. Los ingredientes grandes como la calabaza deben recortarse para que quepan en el tubo de llenado. Guarda los recortes comestibles para utilizarlos en la receta o en otras preparaciones.
- **Con las verduras de mayor longitud**, es posible que obtengas espirales demasiado largas y difíciles de servir. Te recomendamos que las prepares en trozos de no más de 10 cm antes de introducirlas en el tubo de llenado.



Recomendaciones

- **Las frutas y verduras** deben estar firmes al tacto, sin hueso, semillas ni corazón. La pulpa de la fruta debe ser densa y firme, y no jugosa y blanda.
- **Para obtener los mejores resultados** y evitar triturar los ingredientes o que las espirales se enreden en la cuchilla, los trozos de verdura y fruta deben tener una longitud mínima de 4 cm, y máxima de 10-11 cm. Ten esto en cuenta a la hora de comprar y preparar los ingredientes para elegirlos y cortarlos como mejor te convenga.
- **Para conseguir una bonita presentación**, elige las verduras según su textura, color, sabor y, preferiblemente, valor nutritivo. Algunos ingredientes básicos para cortar en espiral son calabacín, boniato, patata, calabaza cacahuete, pepino, chirivía, zanahoria, remolacha, manzana y pera.

Consejos generales

- **Para evitar que la parte sobrante del ingrediente bloquee el disco**, asegúrate de que sigue sujeta al prensador cuando hayas terminado de cortar en espiral. Si no es así, retíralo con cuidado antes de continuar.
- **Planifica con antelación** y guarda las espirales de verduras preparadas en el frigorífico o congélaslas para otro momento. Para ello, forra un recipiente hermético de cristal o plástico con papel de cocina humedecido y ciérralo antes de guardarlo en el frigorífico o en el congelador. Ten en cuenta que algunas frutas como la manzana o la pera tienden a oxidarse y a cambiar de color una vez cortadas. Para conservar correctamente espirales de patata en el frigorífico, guárdalas en un recipiente hermético con agua fría. Te recomendamos siempre consumir las espirales de fruta y verdura en un plazo máximo de 48h una vez guardadas en el frigorífico.
- **Algunas verduras también se pueden cortar en espiral semicocidas o preparadas al vapor**. Los mejores resultados se obtienen con los ingredientes crudos, aunque algunas verduras como la zanahoria o el apionabo se pueden cortar semicocidas. En este caso, recomendamos que se haga de forma manual, con el disco 1 (corte grueso) y a velocidad 2. Ten en cuenta que el tiempo de cocción de los ingredientes dependerá de lo madura que esté la verdura.
- Al cortar en espiral frutas o verduras, dependiendo del tipo de verdura, puede que te queden **restos** con una forma extraña. No los tires. Úsalos como crudités para mojar en tu salsa favorita o córtalos en dados para añadir a sopas, pasta, arroces, ensaladas, tortillas,

magdalenas o batidos. También puedes utilizarlas para hacer purés para bebés. Puedes guardarlas en un envase hermético hasta 4 días en el frigorífico. Si utilizas manzanas o peras, córtalas en dados y añádelas a una sangría. Si has hecho espirales de pepinos, corta los restos en dados y congélos en una cubitera para infundir el agua. También puedes utilizar las sobras directamente: ponlas en el vaso, pícalas **3 seg/vel 5** y añádelas a la receta que estés preparando.

- **Cuando cortes en espiral ingredientes con tendencia a oxidarse**, como manzanas, plátanos y peras, hazlo justo antes de que vayas a utilizarlos. Si es necesario, rocíalos con un chorrito de zumo de limón.



Evita las salsas demasiado aguadas

- **Ingredientes como el pepino son básicamente agua**, que soltarán si se dejan reposar suficiente tiempo antes de servirlos. Aquí tienes algunos trucos para evitarlo:
 - Seca las verduras con papel de cocina o un paño de cocina limpio después de cortarlas en espiral.
 - Reduce la salsa todo lo posible, antes de añadirla a las espirales de verdura.
 - Siempre que sea posible, añade a tu plato ingredientes que absorban el exceso de líquido, como judías cocidas o pan rallado integral.

- Cuece aparte las espirales de verdura y escúrrelas bien antes de añadirlas a la salsa.
- Saca las espirales del vaso ayudándote de unas pinzas para pasta para que escurra el exceso de líquido, en lugar de volcar el contenido del vaso directamente en la fuente donde vayas a servirlo.
- Las espirales de patata u otros tubérculos quedan perfectas si las preparas fritas. Para verduras más blandas, opta por tiempos cortos de cocción al vapor, ya que, sumergidas en agua pueden cocinarse en exceso, o saltéelas para conservar su textura.

Guía para cortar ingredientes en espiral

Con el Cortador en Espiral de Thermomix® puedes hacer espirales de una gran variedad de frutas y verduras de forma sencilla y rápida. Dependiendo del lugar del mundo en el que te encuentres, tendrás frutas y verduras disponibles a nivel local que no habrá en otros lugares. Cuando tengas dudas sobre un ingrediente, consulta las tablas siguientes para saber la mejor manera de cortarlas.

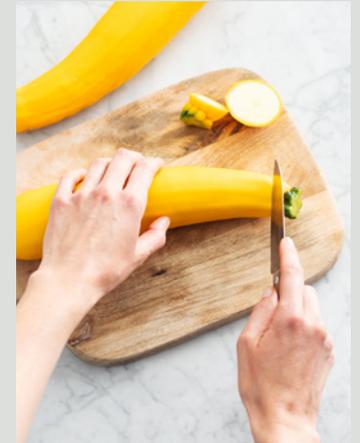
LAS MEJORES VERDURAS PARA CORTAR EN ESPIRAL

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Remolacha	Pélala y corta los extremos. Recórtala en forma circular para que quepa en el tubo de llenado.	Fino o grueso	Elige remolachas pequeñas o medianas (ver imagen pág. 52).
Tallo de brócoli	Pélalo para conseguir una superficie uniforme. Quita las partes fibrosas.	Fino o grueso	Mejores resultados con la cuchilla 1. Delicioso crudo en una ensalada (ver imagen pág. 52).
Calabaza cacahuete	Pélala y corta los extremos. Recórtala en forma circular para que quepa en el tubo de llenado.	Fino o grueso	Si no tiene forma circular el resultado son espirales rectangulares y no cintas largas.
Zanahoria	Grande, firme y uniforme. Pélala y corta los extremos. Córtales en trozos no más largos que el prensador. Utiliza zanahorias con el diámetro justo para que quepan en el tubo de llenado (mín. ø 5 cm). Si son más pequeñas saldrá una mezcla de fideos largos y cortos.	Fino o grueso	Según la firmeza, el corte grueso puede partir la zanahoria en trozos y no dar espirales continuas (ver imagen pág. 51).
Apionabo	Pélalo y corta los extremos. Si es necesario, recórtalo en forma circular para que quepa en el tubo de llenado.	Fino	Debido a su firmeza, un corte grueso puede partir el apionabo en trozos y no dar espirales continuas.
Calabacín	Corta los extremos y en mitades. Si es necesario, recórtalo en forma circular para que quepa en el tubo de llenado.	Fino o grueso	Para evitar hacer tiras cortas y rizadas y conseguir espirales largas, no cortes el calabacín por la mitad, sino en trozos no más largos que el prensador. Es preferible elegir los calabacines más delgados para no desperdiciar mucho (ver imagen pág. 51).

Calabacín



Si fuera necesario, recorta los calabacines respetando su forma para que quepan en el tubo de llenado.



Recorta los dos extremos del calabacín para conseguir una superficie lo más plana posible.



Corta los calabacines en trozos de 10 cm aprox.

Batatas y zanahorias



Utiliza batatas o zanahorias que quepan en el tubo de llenado.



No tires las sobras. Córtales en dados y añádelas a sopas, pastas, arroces o ensaladas. También puedes utilizarlas para hacer purés para bebés.

Remolacha

Para obtener espirales en lugar de medias lunas, escoge remolachas pequeñas.



Tallo de brócoli

Elige tallos que estén relativamente tiernos. Si es necesario, quita la capa exterior más dura con un pelador de verduras.



Pepino



Si una vez hechas las espirales, te resultan incómodas de servir por su longitud, puedes ayudarte de unas tijeras para cortarlas a la medida que prefieras. Te recomendamos hacerlo antes de cocinarlos o sazonarlos.



Los pepinos son agua en más de un 95 %. Asegúrate de secarlos con papel absorbente. Pon las espirales sobre dos capas de papel absorbente, cúbrelos con otras dos capas y presiona suavemente para que absorban la humedad. Puede ser útil repetir este proceso dos veces.

LAS MEJORES VERDURAS PARA CORTAR EN ESPIRAL

(continuación)

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Pepino	Muy firme, sin pelar y con los extremos cortados. Entero si cabe en el tubo de llenado. Cortado por la mitad si es muy grande, sin semillas y secado para eliminar el exceso de humedad. Se recomienda un corte fino para conseguir mejores resultados si el pepino se corta en mitades.	Fino o grueso	Cuando elijas pepino, mejor que sea tierno y firme para que no tenga el centro húmedo.
Rábano japonés (daikon)	Firme, con los extremos cortados, sin pelar y bien lavado. Recórtalo si es necesario para que quepa en el tubo de llenado.	Fino o grueso	Según la firmeza, un corte grueso puede partir el rábano en trozos y no dar espirales continuas.
Colinabo	Pélalo y corta los extremos. Recórtalo en forma circular para que quepa en el tubo de llenado.	Fino	Retira la mayoría de las partes fibrosas para que no se enreden en los discos.
Chirivía	Grande y firme. Pélala y corta los extremos. Recórtala si es necesario para que quepa en el tubo de llenado.	Fino o grueso	Según la firmeza, un corte grueso puede partir la chirivía en trozos y no dar espirales continuas.
Patata	Variedad firme. Sin pelar (bien lavada) o pelada. Extremos cortados. Recórtala si es necesario para que quepa en el tubo de llenado.	Fino o grueso	Para evitar hacer tiras cortas y rizadas y conseguir espirales largas, no cortes las patatas por la mitad; recórtalas en forma de círculo para que se ajusten al ancho de la cuchilla. Elige patatas más viejas si es posible.
Calabaza	Elige una calabaza lo más uniforme posible. Pélala y trocéala para que quepa en el tubo de llenado. Retira el centro fibroso.	Fino o grueso	Para conseguir unas espirales bonitas, es importante recortar la calabaza en una forma circular que quepa en el tubo de llenado.
Boniato o batata	Sin pelar (bien lavado) o pelado. Extremos cortados. Recórtalo si fuera necesario para que quepa en el tubo de llenado.	Fino o grueso	Según la firmeza, un corte grueso puede partir el boniato en trozos y no dar espirales continuas.

LAS MEJORES FRUTA PARA CORTAR EN ESPIRAL

Ingrediente	Descripción	Tipo de corte	Consejos
Manzana	Sin pelar, bien lavada y sin rabillo. Extremos cortados. Recórtala para que quepa en el tubo de llenado.	Fino o grueso	Elige las variedades más firmes y menos jugosas (como Honeycrisp, Braeburn o Granny Smith). No las partas por la mitad (ver imagen pág. 55).
Pera	Elige una variedad no jugosa. Muy firme, sin pelar y sin rabillo. Extremos cortados, entera, cortada por la mitad o en 3 gajos según el grosor, y recortar los trozos si es necesario para ajustarlos a la anchura de la cuchilla.	Fino	Según la firmeza, un corte grueso puede partir la pera en trozos y no dar espirales continuas (ver imagen pág. 55).
Plátano	Pélalo y corta los extremos. Retira las partes fibrosas.	Fino	(ver imagen pág. 55)

Plátano



Escoge plátanos poco maduros. Para obtener espirales completas, corta previamente el plátano por la mitad y escoge un corte fino.



Para evitar que las espirales de plátano se oxiden, rocíalas con zumo de limón, remueve suavemente para que se impregne y úsalos cuanto antes.



Manzana

Según la firmeza, un corte grueso puede partir la manzana en trozos y no dar espirales completas.

Desmontaje y limpieza

Desmontaje del Accesorio Cortador y del disco

El prensador del Accesorio Cortador encajará en su posición al final de la operación de rallado o laminado. Esto lo mantiene en su sitio mientras retiras la tapa.

Para facilitar su manejo, el disco permanece dentro de la tapa al levantarla, lo que permite sacar fácilmente los ingredientes del recipiente.

Cuando estés listo, retira el recipiente **y el adaptador**. Ya está: el vaso está limpio y listo para usar.

El disco del Accesorio Cortador y las cuchillas del Cortador en Espiral están muy afilados. Manténlos fuera del alcance de los niños



Para desmontar el disco, retira el prensador antes de quitar la tapa del Accesorio Cortador. Sujeta el disco por el eje central para retirarlo

Desmontaje de la base del Cortador en Espiral



1 Para desmontar el Cortador en Espiral, retira la tapa y el prensador. El Cortador en Espiral seguirá unido a la tapa. Extrae con cuidado el Cortador en Espiral girándolo con suavidad.



2 Para desmontar el mecanismo, empuja hacia fuera con el pulgar el pequeño cilindro que sobresale. Abre el mecanismo presionando las dos pestañas de la carcasa superior para soltarla de la inferior. Retira la cuchilla.

Limpieza de los discos del Accesorio del Cortador en Espiral

Sujeta siempre el disco por el eje central de plástico y manipula las cuchillas del Cortador en Espiral por los lados para evitar el contacto con los bordes afilados. Un enjuague rápido con agua corriente y un cepillo es suficiente para limpiar las distintas piezas del Accesorio Cortador. Se recomienda desmontar el Cortador en Espiral antes de limpiarlo.

Si se necesita una limpieza más a fondo, utiliza detergente líquido.

El Accesorio Cortador+ de Thermomix® se puede lavar en el lavavajillas. Desmonta todos los componentes y, a ser posible, colócalos en la parte superior del lavavajillas. Aunque el disco del Accesorio Cortador y las cuchillas del Cortador en Espiral se pueden lavar en el lavavajillas, la limpieza a mano contribuirá a mantener la calidad del filo del disco y las cuchillas durante más tiempo. Evita dejar en remojo el disco del Accesorio Cortador o las cuchillas del Cortador en Espiral para prevenir posibles oxidaciones.

Algunos ingredientes ricos en betacaroteno, como las zanahorias, pueden manchar mucho las partes de acero del Accesorio Cortador+.

Para eliminar esas manchas eficazmente sin dañar el disco, frota las partes manchadas con aceite vegetal utilizando un algodón o papel absorbente, y luego lávalas normalmente con agua y detergente. Al hacer esto, asegúrate siempre de sujetar el disco por el eje de plástico. No utilices lejía para limpiar ninguna pieza del Accesorio Cortador+.

Recetas para inspirarte en el día a día

El Accesorio Cortador+ de Thermomix® permite laminar, rallar o cortar en espiral una gran variedad de ingredientes.

Con el Accesorio Cortador, corta en láminas o ralla fino o grueso verduras, tubérculos, frutas o quesos duros (como parmesano), para crear toppings de pizza, tablas de frutas, gratinados y muchos otros platos de forma rápida, fácil y precisa.

Con el Cortador en Espiral, transforma calabacines o zanahorias en fideos y haz espirales de otras verduras. Desde nuestras cocinas en Thermomix®, te traemos esta inspiración para garantizar el éxito utilizando el Accesorio Cortador+ de Thermomix®.

Saca el máximo partido a estos tres tipos de corte y transforma recetas sencillas en platos espléndidos.



Laminar



Rallar



Cortar en espiral





Ensalada de pera y queso azul con avellanas

Corta peras y escarola con el Accesorio Cortador de Thermomix® e impresiona a tus amigos con esta original y sabrosa ensalada. La pera con queso azul es una combinación de sabores clásica. Un plato sencillo para servir como entrante o almuerzo ligero.



Carpaccio de remolacha

El carpaccio es una técnica de corte muy fino para extraer el máximo sabor. En este caso, las finas láminas de remolacha se cubren con calabacín rallado y mozzarella para preparar un plato rico y fácil.



Patatas rizadas fritas con alioli

Sumérgete en el delicioso crujir de unas espirales de patata perfectamente preparadas, con el aliño justo y un dorado irresistible. Si disfrutas de los placeres crujientes, estas patatas fritas rizadas en espiral satisfacerán tus sentidos y te dejarán con ganas de más.



Rosti de patata

Este sabroso plato es fácil de preparar con el Accesorio Cortador de Thermomix®. Ralla las patatas sin esfuerzo en unos minutos para preparar esta rica guarnición. Ideal para servir en un bufé, cena o *brunch*.



Ensalada de zanahoria rallada

Con una guarnición de zanahorias ralladas a la perfección añadirás color y sabor a tus platos principales y ensaladas. Sazonala con tu aliño favorito y ¡a disfrutar!



Encurtido picante de espirales de zanahoria

Prepara tu propio encurtido de zanahoria en casa, de forma natural y sin conservantes artificiales. En lugar de las clásicas rodajas, te sugerimos estas espirales para añadir un toque de creatividad. Sírvelo para picar o acompañar con mucho sabor platos de carne, bocadillos o ensaladas.



Ensalada de col (Coleslaw)

El Accesorio Cortador ahorra la ardua tarea de laminar y rallar los ingredientes de esta ensalada clásica. Tus verduras estarán preparadas en unos minutos, y tardarás mucho menos que cortándolas a mano.



Buda bol con pollo

Prepara tu propio Buda bol en un instante con tus ingredientes preferidos. Lleva una base de arroz y pollo en tiras. El sabor del pollo se potencia con aguacate, tomate y pepino cortados en perfectas láminas gracias al Accesorio Cortador. Si lo sirves con salsa de yogur y cilantro, será una comida totalmente redonda.



Gratinado de patata

¡No pierdas más tiempo cortando patatas para preparar tus recetas! Con el Accesorio Cortador solo tienes que elegir si prefieres las patatas en láminas finas o gruesas y listo. ¡El clásico gratinado de patatas es aún más fácil de preparar! Si necesitas una guarnición reconfortante, esta es la elección perfecta.



Galette de calabacín y tomate

Solo con mirarla dan ganas de comerla. Esa es la magia del Accesorio Cortador: ¡hace todo más apetecible! Estas verduras cortadas en láminas finas se colocan formando una espiral de color alternante sobre una masa crujiente y mantecosa.

Esta galette impresionará a tus comensales.



Huevos al horno sobre espirales de verduras

En esta receta saludable y creativa se crea un colorido nido de espirales de verduras para colocar encima un huevo delicioso y nutritivo. Es perfecta para un desayuno de domingo y se prepara muy rápido con el Cortador en Espiral.



Pollo al limón y parmesano con cintas de calabacín

Esta receta propone una forma diferente de disfrutar el calabacín: en fideos. Gracias al Cortador en Espiral, convertir una verdura corriente en un plato creativo y apetitoso es facilísimo. Estos fideos de calabacín son ideales para la cocina diaria y una estupenda alternativa baja en carbohidratos a los fideos tradicionales.



Nidos de pera sobre natilla de chocolate

Un postre original y succulento elaborado con buen rollito, ¡literalmente! Usando el Cortador en Espiral, transformamos peras frescas y jugosas en delicadas espirales para darle un toque de elegancia a tu postre. Los nidos de pera descansan sobre una natilla de chocolate de textura aterciopelada, creando la combinación perfecta del dulzor de la fruta y la intensidad del cacao.



Fruta con miel y limón

Fresca, llena de sabor y lista en menos de 15 minutos. Una receta perfecta para esos días calurosos de verano, pícnicos en la playa, meriendas después del cole o en cualquier momento. Una forma diferente de servir tus frutas favoritas.



Tarta con cobertura de manzana laminada

La clásica tartaleta de manzana ahora es aún más fácil de preparar porque el Accesorio Cortador se encarga de laminar las manzanas. Deja volar tu imaginación y coloca las láminas sobre la masa como quieras. Sírvela con té en una tarde fría de invierno, o con helado en un día de primavera.



Tarta de queso con espirales de manzana

La creatividad y el sabor son lo mejor de esta receta. Este increíble postre en capas es ideal para esas ocasiones en las que quieras impresionar en la mesa. Es ideal para lucir las espirales de manzana, y lo más seguro es que acabe siendo de los favoritos de tu familia.

Fotografía y diseño

- Antonio Forjaz Nascimento**, Portugal,
págs. 2, 7 (parte superior izquierda), 14, 15, 22,
28, 29, 33, 34, 35, 60, 61, 61, 66, 67, 68, 69, 72 y 73
- Diana Moschitz**, Vorwerk International, portada,
págs. 7 (parte inferior derecha), 10, 23, 34
(2 inferiores), 46, 62, 64, 70, 71 y 74
- iStock**, pág. 11 (verduras separadas)
- Premier Picture**, Portugal, págs. 4, 16, 17, 21, 56, 59
- Ana Teixeira**, Nantes, Francia, portada, págs. 6, 11,
12, 36, 40, 41, 42, 43, 47, 48, 49, 51, 52, 55 y 57

