

PRIOR
PRO S

Técnicas de cocina


GASTROEXPERIÈNCIES
kitxo

Nuestro Chef

CARLOS CAMPOS FERIA

Taurus Professional ha elegido colaborar con el talento de Carlos Campos Feria para crear este recetario de Prior Pro S. El objetivo del chef ha sido transmitir una nueva forma de ver las posibilidades de Prior Pro S, facilitando la cocina profesional mediante técnicas innovadoras, recetas versátiles y procesos optimizados.

Este libro de recetas pretende inspirar a los chefs a sacar el máximo partido a la herramienta, explorando todo su potencial sin sacrificar la calidad, el sabor y la creatividad en cada plato.

Carlos, chef de Bitxo Gastroexperiencias, se define como un apasionado defensor de la cocina y la innovación, buscando siempre nuevas formas de sorprender a través del sabor y la técnica. Su curiosidad culinaria no se detiene ahí: Bitxo, su espacio dedicado a las gastro-experiencias, es un auténtico laboratorio de creatividad donde experimenta con ingredientes, técnicas y presentaciones poco convencionales. Allí, la comida se transforma en arte y cada temática cuenta una historia única, revelando su maestría y sensibilidad gastronómica. Fiel a su filosofía, Carlos resume su vocación en una frase que guía cada uno de sus platos:
"COCINAR ES UN ACTO DE AMOR".

PROYECTO PRIOR PRO S
x
CARLOS CAMPOS FERIA

La maestría de un chef en un solo botón. Hemos integrado la experiencia de Carlos Campos en el ADN de nuestra batidora. El panel de control incluye 6 programas automáticos configurados con los tiempos y potencias exactos para sus recetas exclusivas:

Programa 1: DAIQUIRI FROZEN
Programa 2: PESTO ROSSO
Programa 3: AJOBLANCO DE PIÑONES
Programa 4: GAZPACHO DE CEREZAS
Programa 5: CREMA DE MERLUZA Y GAMBAS
Programa 6: SOPA DE MANZANA Y HELADO





Programa 1: DAIQUIRI FROZEN

Paso	Velocidad	Tiempo
1	7000 rpm	10 s
2	9000 rpm	10 s

Programa 2: PESTO ROSSO

Paso	Velocidad	Tiempo
1	5000 rpm	10 s
2	8000 rpm	20 s
3	14000 rpm	20 s

Programa 3: AJOBLANCO DE PIÑONES

Paso	Velocidad	Tiempo
1	5000 rpm	30 s
2	12000 rpm	20 s
3	2500 rpm	20 s

Programa 4: GAZPACHO DE CEREZAS

Paso	Velocidad	Tiempo
1	5000 rpm	20 s
2	8000 rpm	30 s
3	2500 rpm	20 s

Programa 5: CREMA DE MERLUZA Y GAMBAS

Paso	Velocidad	Tiempo
1	5000 rpm	20 s
2	8000 rpm	20 s
3	9000 rpm	20 s
4	1000 rpm	30 s

Programa 6: SOPA DE MANZANA Y HELADO

Paso	Velocidad	Tiempo
1	8000 rpm	20 s
2	13000 rpm	20 s
3	16000 rpm	10 s

SOPA DE FRESAS, FRAMBUESAS Y LIMA



12 min 8 RACIONES

600 g	FRESAS
300 g	FRAMBUESAS
2 uds	PLÁTANOS MADUROS
100 ml	ZUMO DE LIMA
80 g	MIEL
150 ml	AGUA FRÍA
200 g	HIELO PILÉ

---

1. Lavar las fresas, retirar el pedúnculo y cortar en trozos.
2. Pelar los plátanos y cortarlos en rodajas.
3. Introducir en el vaso triturador el zumo de lima y el agua.
4. Añadir las fresas, las frambuesas y el plátano.
5. Incorporar la miel y el hielo pilé.
6. Cerrar la tapa y **triturar durante 60 s en modo HIGH**.
7. Servir la sopa y acompañarla de frambuesas enteras, fresas troceadas y ralladura de lima.

Recomendación: Esta elaboración puede considerarse la base idónea para un gran postre. El procedimiento consiste en congelar la preparación para, una vez sólida, rasparla con un tenedor y obtener un granizado. Este granizado puede incorporarse al emplatado final, acompañado de una quenelle de mascarpone y otra de helado de frambuesa.



LICUADO DE PEPINO, APIO Y MANZANA

15 min 8 RACIONES

500 g	PEPINO
180 g	RAMAS DE APIO
180 g	MANZANAS VERDES
300 ml	AGUA FRÍA
5 uds	LIMAS
26 g	JENGIBRE
2 uds	RAMAS DE MENTA
	SAL Y PIMIENTA

1.Lavar y cortar el pepino, el apio y las manzanas en trozos medianos.
2.Exprimir las limas y ponerlas en un bol.
3.Añadir el agua fría, pepino, el apio y las manzanas, triturar **20 s en el modo MID.**
4.Incorporar al vaso la menta y el jengibre.
5.Triturar en modo manual **30 s en modo LOW** hasta obtener una textura fina y homogénea.
6.Rectificar de sal y pimienta, el resultado mezclarlo con el zumo de lima para que no se oxiden las verduras.
7.Servir en un vaso rápidamente para obtener todo su sabor.

Recomendación: Se trata de una receta muy refrescante apta para el consumo como bebida saludable. En caso de dejarse decantar, el líquido resultante se puede emplear como base para helados, sorbetes o sopas frías.

CREMA DE COLIFLOR Y QUESO



30 min 8 RACIONES

700 g	COLIFLOR
80 g	PUERRO
600 ml	CALDO DE VERDURAS
200 g	QUESO DE CABRA FRESCO
80 ml	NATA DE COCINAR 14% MG
20 ml	AOVE
1 dte	AJO
	SAL Y PIMIENTA

1.Separar la coliflor en ramilletes pequeños y cortar el puerro en trozos.
2.En una olla con aceite de oliva, sofreír el puerro y los ajos durante unos minutos, hasta que estén tiernos.
3.Añadir la coliflor y el caldo de verduras, y cocinar durante 15 minutos, hasta que la coliflor esté bien cocida.
4.Poner el conjunto en el vaso triturador, cerrar la tapa y triturar durante **50 s en modo MID.**
5.Incorporar el queso y la nata.
6.Cerrar la tapa y triturar de nuevo durante **15 s en modo HIGH.**
7.Rectificar de sal y pimienta si es necesario y servir caliente.
8.Acompañar con coliflor cruda rallada con microplane y el propio queso, también rallado muy fino.

Recomendación: Para una receta más gastronómica y exótica, se puede sustituir la nata por leche o crema de coco. Esto aportará, junto con unos anacardos tostados, un toque más sofisticado al plato. Se finaliza con nuez moscada recién rallada, que también añadirá un matiz muy interesante.



DAIQUIRI FROZEN

6 min 8 COPAS

140 ml RON BLANCO
120 ml ZUMO DE LIMÓN
580 ml ALMÍBAR TPT
750 g HIELO PILÉ
1 ud LIMÓN

---

1. Introducir en la jarra el ron, el zumo de limón y el almíbar.
2. Añadir el hielo.
3. Cerrar la tapa y seleccionar el **programa automático 1.**
4. Servir en copas frías y finalizar rallando la piel del limón.

Recomendación: Antes de añadir la mezcla a la jarra de la batidora, separa 200 ml y combínalos con 120 g de clara de huevo. Transfiere la mezcla resultante a un sifón profesional para crear una nueva textura: una espuma tipo cóctel.

PESTO ROSSO



10 min 14 RACIONES

120 g	HOJAS DE ALBAHACA FRESCA
150 g	AVELLANAS TOSTADAS
200 g	PURÉ DE TOMATE SEMISECO O TOMATE SECO
100 ml	AOVE
100 ml	ACEITE DE GIRASOL
80 g	QUESO PARMESANO RALLADO
1 dte	DIENTE DE AJO ESCALDADO TRES VECES, SIN GERMEN
	SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

1.Introducir en la jarra los aceites y el puré de tomate semiseco.
2.Añadir la albahaca, las avellanas, el parmesano y el ajo.
3. Sazonar con una pizca de sal y pimienta.
4. Cerrar la tapa y seleccionar el **programa automático 2.**
5. Rectificar de sal y pimienta, si es necesario, y conservar en frío hasta su uso.

Recomendación: Se pueden añadir otras hojas verdes a la receta para encontrar más matices; hojas como espinacas, berros o rúcula funcionan también muy bien. Se pueden sustituir las avellanas por otros frutos secos, como pistachos, almendras o nueces.

SOPA FRÍA DE TOMATE, BLOODY MARY STYLE



20 min 8 RACIONES

700 g	TOMATES MADUROS
100 g	PEPINO
150 g	APIO
1 dte	AJO ESCALDADO, SIN GERMEN
40 ml	ZUMO DE LIMÓN
60 ml	AOVE
4 gts	SALSA TABASCO
15 ml	SALSA WORCESTERSHIRE
200 ml	AGUA FRÍA
	SAL Y PIMIENTA

1.Lavar los tomates y cortarlos en trozos. Pelar parcialmente el pepino, quitar las puntas y trocear junto con el apio.
2.Introducir en la jarra el agua y el zumo de limón.
3.Añadir los tomates, el pepino, el apio y el ajo.
4.Cerrar la tapa y **triturar durante 30 s en modo MID.**
5.Colar el resultado por un colador fino e incorporar de nuevo el resultado al vaso triturador.
6.Incorporar la salsa Tabasco, la salsa Worcestershire, sal y pimienta al gusto.
7.Cerrar la tapa y **triturar durante 10 s en modo LOW**, añadir el AOVE por encima hasta obtener una sopa fina y homogénea.
8.Rectificar de sal si es necesario y servir bien fría.

Recomendación: Un toque perfecto de presentación si se opta por servir en vaso consiste en incorporar una rama de apio con sus flores, lo cual permite ir removiendo la elaboración mientras se consume. Si se prefiere presentarla como entrante, resulta una elaboración ideal para acompañar un tartar de remolacha o atún.

SOPA DE MANZANA Y HELADO



15 min 6 RACIONES

750 g	MANZANA GOLDEN ASADA
75 g	AZÚCAR MORENO
90 g	MANTEQUILLA AVELLANADA
8 g	CANELA EN POLVO
10 ml	LICOR
400 g	HELADO DE VAINILLA

1.Pelar las manzanas, retirar el corazón y cortarlas en trozos.
2.Añadirlas al vaso triturador junto con el azúcar moreno, la mantequilla, la canela, el licor y 200 g del helado de vainilla.
3.Cerrar la tapa y seleccionar el **programa automático 6.**
4.Emplatar colocando el helado de vainilla y la sopa alrededor, y finalizar el plato con canela en polvo.

Recomendación: Se recomienda cocinar las manzanas para estas recetas en el microondas acompañadas de una nuez de mantequilla y un poco de azúcar. Asimismo, resulta factible sustituirlas por otras frutas asadas como pera, plátano o boniato. El asado de las frutas proporciona a la elaboración un matiz cremoso y de pastelería.

BATIDO DE AGUACATE, ESPINACAS Y PLÁTANO



15 min 6 RACIONES

- **200 g** HOJAS DE ESPINACAS FRESCAS
- **100 g** ZUMO DE LIMÓN
- **4 uds** AGUACATES MADUROS
- **2 uds** PLÁTANOS MADUROS
- **420 ml** AGUA FRÍA
- SAL Y PIMIENTA

---

1. Pelar los aguacates y los plátanos, y cortarlos en trozos.
2. Introducir los ingredientes junto con las espinacas y el agua fría en el vaso triturador.
3. Cerrar la tapa y **triturar durante 50 s en modo LOW.**
4. Añadir al resultado el zumo de limón, rectificar de sal y pimienta y mezclar bien.

Recomendación: A este batido se le puede añadir un toque tropical con unos copos de coco al final, o un matiz más interesante, fresco y aromático añadiendo hojas de menta picada.

SOPA FRÍA DE BOGAVANTE Y TOMATE



500 g	TOMATE MADURO
600 g	BOGAVANTE COCIDO
50 g	PIMIENTO ROJO
50 g	CEBOLLA TIERNA
30 g	PIÑONES TOSTADOS
40 ml	AOVE
15 ml	VINAGRE DE JEREZ
320 ml	FUMET DE PESCADO SUAVE
8 uds	TOMATES CHERRY
25 g	HOJAS DE ALBAHACA
	SAL Y PIMIENTA

50 min 8 RACIONES

1.Separar las cabezas de los bogavantes y aplastarlas un poco para que liberen todos sus jugos.
2.Pelar los cuerpos de los bogavantes, trocearlos en medallones y reservarlos en la nevera.
3.Llevar el fumet de pescado a punto de ebullición. Retirar del fuego, introducir las cabezas de los bogavantes, tapar y dejar infusionar a temperatura ambiente. Una vez atemperado, guardar en la nevera durante unos 20 minutos para que se enfríe.
4.En el vaso triturador, añadir los tomates, el pimiento, la cebolla tierna y el fumet de pescado ya frío (previamente colado para retirar y desechar las cabezas).
5.Cerrar la tapa y triturar durante **50 s en modo HIGH** para integrar perfectamente los vegetales con el líquido.
6.Pasar el resultado por un colador fino (ahora fluirá sin problema) e incorporar sal y pimienta al gusto.
7.Devolver la sopa limpia al vaso triturador y añadir el vinagre de Jerez.
8.Cerrar la tapa y triturar durante **20 s en modo MID**, añadiendo el AOVE poco a poco (en forma de hilo fino) por el orificio superior de la tapa para que la sopa emulsione suavemente y gane textura.
9.Servir la sopa bien fría. Decorar con los medallones de bogavante, los piñones tostados, los tomates cherry partidos por la mitad y las hojas de albahaca. Finalizar con un ligero hilo de AOVE extra.

GAZPACHO DE CEREZAS



25 min 8 RACIONES

700 g	TOMATES MADUROS
300 g	CEREZAS DESHUESADAS
80 g	PIMIENTO ROJO
70 g	CEBOLLA TIERNA
1 dte	AJO ESCALDADO, SIN GERMEN
70 ml	AOVE
35 ml	VINAGRE DE JEREZ
100 ml	AGUA FRÍA
	SAL Y PIMIENTA

1.Lavar los tomates y cortarlos en trozos; trocear el pimiento y la cebolla.
2.Introducir los ingredientes en el vaso junto con el agua,
el ajo, el vinagre y las cerezas.
3.Cerrar la tapa y seleccionar el **programa automático 4.**
4.Cuando falten 20 segundos para finalizar el programa, incorporar el AOVE en hilo por la parte superior del vaso, para que el conjunto emulsione.
5.Pasar por un colador fino y rectificar de sal y pimienta.
6.Servir el plato con unas cerezas deshuesadas y un hilo de AOVE.

Recomendación: Esta receta es muy versátil y funciona muy bien con productos del mismo color. Las cerezas se pueden sustituir sin perder valor por sandía, fresas o frambuesas, obteniendo un resultado igual de sabroso. Se puede completar el plato con un queso fresco como la stracciatella.

BATIDO DE ZANAHORIA, MANGO Y CÚRCUMA



10 min 6 RACIONES

750 g	ZANAHORIAS AMARILLAS
400 g	MANGO MADURO
180 ml	ZUMO DE NARANJA
200 ml	AGUA FRÍA
1 cda	CÚRCUMA EN POLVO

1.Pelar las zanahorias y el mango y cortar en trozos pequeños.
2.Introducir en la jarra el zumo de naranja y el agua.
3.Añadir la zanahoria, el mango y la cúrcuma.
4.Cerrar la tapa y **triturar durante 50 s en modo LOW.**
5.Servir inmediatamente para disfrutar del resultado.

Recomendación: Esta elaboración se puede utilizar como entrante o aperitivo "healthy", a modo de cóctel, pero sin alcohol y con un perfil altamente nutritivo. Por su parte, la zanahoria amarilla aporta un sabor suave, un dulzor natural y un color especial.

CREMA DE SETAS Y CASTAÑAS



35 min 8 RACIONES

200 g	SETAS SECAS (TROMPETAS, PORTOBELLO O BOLETUS)
250 g	CASTAÑAS COCIDAS Y PELADAS
100 g	CEBOLLA
1 dte	AJO
35 ml	AOVE
800 ml	CALDO DE VERDURAS O POLLO
140 ml	NATA O CREMA DE LECHE
	SAL Y PIMIENTA

1.Pelar y cortar la cebolla en trozos. Limpiar y trocear las setas.
2.En una sartén con aceite de oliva, sofreír la cebolla y el ajo durante unos minutos hasta que estén ligeramente dorados.
3.Añadir las setas y saltear durante 5-6 minutos.
4.Incorporar las castañas cocidas y el caldo, y dejar cocinar a fuego suave durante 10 minutos.
5.Introducir la preparación en el vaso triturador y añadir la nata.
6.Cerrar la tapa y triturar durante **50 s en modo MID.**
7.Rectificar de sal y pimienta si es necesario y servir caliente.
8.Se puede acompañar la crema con láminas de setas salteadas o trozos pequeños de castaña, que aportarán textura y realzarán su sabor.

Recomendación: Para la elaboración de cremas y caldos, se recomienda la utilización de setas secas de calidad, dado que aportan más aromas tanto en frío como en caliente. De cara a la consecución de sabores más profundos en esta receta, resulta interesante hidratar las setas el día anterior en el propio caldo de la preparación.

SOPA DE CHOCOLATE, NARANJA Y JENGIBRE



25 min 8 RACIONES

500 g	CHOCOLATE NEGRO (70% CACAO)
600 ml	NATA
20 g	JENGIBRE
40 g	MIEL
1 ud	RALLADURA DE NARANJA
80 ml	ZUMO DE NARANJA
200 ml	AGUA
4 uds	GAJOS DE NARANJA

1.Mezclar la nata, el agua, la miel, la ralladura de naranja y el jengibre rallado.
2.Poner el resultado en un cazo y llevar a ebullición; una vez caliente, infusionar durante 5 min, tapado.
3.Trocear el chocolate y ponerlo en el vaso triturador.
4.Colar el contenido del cazo y añadirlo al vaso triturador junto con el chocolate y el zumo de naranja.
5.Cerrar la tapa y **triturar durante 80 s en modo LOW** hasta obtener una textura fina y bien integrada.
6.Servir la sopa en un bol con los gajos de naranja.

Recomendación: Esta sopa, servida como postre, resulta ideal para combinarse con elementos que aporten contraste, como un helado de frambuesa o de naranja, e incluso con escamas de sal y aceite de oliva.

AJOBLANCO DE PIÑONES



30 min 8 RACIONES

300 g	PIÑONES TOSTADOS
150 g	MIGA DE PAN BLANCO
2 dtes	AJO ESCALDADO, SIN GERMEN
120 ml	AOVE
40 ml	VINAGRE DE JEREZ
750 ml	AGUA FRÍA
	SAL Y PIMIENTA

1.Introducir en el vaso el agua, el vinagre y el pan.
2.Dejar el conjunto en reposo durante 15 min en nevera.
3.Incorporar el ajo, los piñones, la sal y la pimienta al gusto.
4.Cerrar la tapa y seleccionar el **programa automático 3.**
5.Cuando falten 20 s para finalizar el programa, incorporar el AOVE en hilo por la parte superior del vaso, para que el conjunto emulsione.
6.Servir la sopa con unos piñones tostados y un hilo de AOVE.

Recomendación: El ajoblanco se puede acompañar con un aceite de trufa, o bien rallando esta última cuando esté de temporada. También funciona muy bien con pescados curados como caballa, sardinas o anchoas.

SOPA FRÍA DE GUISANTES Y MENTA



25 min 6 RACIONES

500 g	GUISANTES
60 g	MENTA
100 g	MIGA DE PAN
30 ml	AOVE
40 ml	VINAGRE CHARDONNAY
300 ml	AGUA
	SAL Y PIMIENTA

1.Escaldar las hojas de menta durante 10 segundos y enfriar en agua fría.
2.En esa misma agua, escaldar los guisantes durante 2 min y enfriar para dejarlos al dente y no perder color.
3.Remojar la miga de pan en el vinagre.
4.Añadir al vaso triturador los guisantes, las hojas de menta escaldadas, el AOVE y la miga de pan con el vinagre, y salpimentar al gusto.
5.Añadir 300 ml del agua fría de cocción de las verduras.
6.Cerrar la tapa y **triturar durante 50 s en modo HIGH**.
7.Colar la elaboración por un colador chino.
8.Emplatar la sopa con unos guisantes y hojas de menta frescas.

Recomendación: Los guisantes congelados constituyen un buen producto que permite cocinar esta sopa fuera de temporada. Funcionan muy bien si se combinan con quesos curados, setas con mucho umami como los shiitake o incluso con unas lonchas de cecina. En definitiva, armoniza bien con productos de mucha personalidad.

CREMA DE MERLUZA Y GAMBAS



380 g	MERLUZA
240 g	GAMBAS LANGOSTINERAS
75 ml	VINO BLANCO
1 ud	RAMILLETE DE PEREJIL
3 dtes	AJO
75 g	TOMATES RALLADOS
15 uds	BOLAS DE PIMIENTA NEGRA
3 uds	CEBOLLAS
150 g	MANTEQUILLA
400 ml	CALDO DE PESCADO
	SAL Y PIMIENTA

50 min

8 RACIONES

1.Trocear la merluza y colocarla en un bol, reservando 200 g para la parte final.
2.Pelar las gambas y añadirlas junto con la merluza, incorporando también sus jugos.
3.Añadir al bol el vino blanco, los granos de pimienta, el perejil, el tomate rallado y el ajo troceado. Dejar el conjunto en la nevera para que macere 24 h.
4.En una olla, añadir la mantequilla y cocinar las cebollas en blanco durante unos 20 min.
5.En el vaso triturador, añadir toda la marinada, la cebolla pochada y el caldo de pescado.
6.Cerrar la tapa y seleccionar el **programa automático 5.**
7.Devolver el conjunto a la olla, añadir los trozos de merluza que habíamos reservado y cocinar durante 5 min.
8.Rectificar de sal y pimienta si es necesario y servir caliente.
9.Acompañar el conjunto con unos picatostes y un poco de perejil picado.

Recomendación: Esta receta de mar resulta muy sabrosa y permite elaborar un plato muy completo. Se sugiere ir variando los pescados y el marisco para encontrar diferentes matices. Resulta interesante también si se deja más ligera, ya que se podrá servir fría en temporadas de verano.

SOPA FRÍA DE PIÑA, COCO Y ESPECIAS



25 min 8 RACIONES

1000 g	PIÑA FRESCA PELADA
250 ml	LECHE DE COCO
100 ml	AGUA FRÍA
50 g	MIEL
3 uds	BAYAS DE CARDAMOMO
2 uds	CLAVOS DE OLOR
2 uds	YOGURES
1 ud	RAMA DE CANELA
	COCO RALLADO

1.Machacar las especias (cardamomo, clavos de olor y canela) en un mortero.
2.Calentar el agua con la miel; una vez caliente, añadir las especias e infusionar durante 15 min, tapado.
3.Colar y reservar.
4.Añadir al vaso triturador la piña, el agua especiada, la leche de coco y los yogures.
5.Cerrar la tapa y **triturar durante 50 s en modo HIGH,** aumentando progresivamente la velocidad hasta obtener una textura fina y homogénea.
6.Presentar en un plato con coco rallado y unos dados de piña al natural.

Recomendación: La presencia de la piña resulta muy interesante en este postre. Se propone asarla entera en el horno y elaborar la receta de la misma forma; el resultado será un plato más dulce y sabroso. Al modificar las especias al gusto, se encontrarán resultados diferentes en cada ocasión. Resulta una buena idea utilizar distintos curris e incluso añadir toques picantes.

taurus
professional

www.taurusprofessional.com

Av. Barcelona s/n . 25790 Oliana · Spain · T. +34 973 47 05 50