

Refrescantes recetas para hacer con una batidora, por batidoras.info

[Multimedia](#)

El verano invita a preparar platos menos cocinados y la batidora es el elemento clave en todos ellos

Con una batidora en la cocina, se pueden llegar a cocinar un gran abanico de posibilidades y a la vez ahorrar tiempo en la creación de deliciosos platos. [Batidoras.info](#) hace una lista de platos sanos, rápidos y ricos para preparar este verano:

Gazpacho: con una batidora se puede hacer un buen gazpacho al gusto. Lo mejor de hacerlo uno mismo es que se puede elegir la cantidad de ingredientes y el resultado final: más espeso o más líquido según como mas le guste. Para un gazpacho se necesitan tomates bastante maduros, pimiento verde italiano, pepino, cebolla, pan, ajo, aceite de oliva, vinagre de vino blanco y un poquito de sal. Todo esto se mete a la [batidora Carrefour](#) y listo. Un refrescante gazpacho.

Batidos congelados: en verano todo lo congelado sabe bien y los smoothies muy fríos, saben mucho mejor. Para conseguir un smoothie helado, se congela la fruta ya cortada en pedazos previamente y se introducen en la batidora. La consistencia es mucho más cremosa y espesa cuando se congela la fruta. Es una buena opción para tomar fruta fresquita en verano.

Sorbetes: se tritura la fruta congelada deseada con la batidora y se añade leche de almendras para darle más consistencia. Es como el smoothie pero una textura mucho más densa.

Crema frías: tanto en verano como en invierno, se pueden realizar cremas, pero en verano apetecen mucho más las cremas frías hechas con verduras con alto contenido en agua como el pepino, el melón o puerros. Se mezclan con otras verduras, preferiblemente frías, en la [batidora de Media Markt](#) y listo. Una crema de verduras apta para el verano.

Todos estos ejemplos muestran que con una batidora existe una gran variedad de posibilidades en la cocina para realizar cualquier plato ya sea en verano o en invierno.
