

THERMOMIX: RECETAS DE INTERNET



ÍNDICE

POSTRES.....	19
Nº 1. ALMENDRAS GARRAPIÑADAS	21
Nº 2. ARROZ CON LECHE	21
Nº 3. ARROZ CON LECHE II	22
Nº 4. ARROZ CON LECHE PORTUGUÉS	22
Nº 5. BAVAROISE DE MELOCOTÓN	23
Nº 6. BAVAROISE DE TURRON.....	23
Nº 7. BESOS DE DAMA	24
Nº 8. BIENMESABE	24
Nº 9. BISCUIT DE CAFE Y DATILES	25
Nº 10. BISCUIT GLACÉ DE AMARETTO	26
Nº 11. BIZCOCHO CASERO.....	26
Nº 12. BIZCOCHO DE 2 COLORES MAITE	27
Nº 13. BIZCOCHO DE CALABAZA	27
Nº 14. BIZCOCHO DE CLARAS	28
Nº 15. BIZCOCHO DE CLARAS Y LIMÓN	28
Nº 16. BIZCOCHO DE CHOCOLATE DELICIOSO	29
Nº 17. BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y NUECES.....	30
Nº 18. BIZCOCHO DE CORN FLAKES	30
Nº 19. BIZCOCHO DE YOGUR	31
Nº 20. BIZCOCHO DOS COLORES	31
Nº 21. BIZCOCHO DE LA ABUELA.....	32
Nº 22. BIZCOCHO DE LIMON.....	33
Nº 23. BIZCOCHO DE MANDARINAS.....	33
Nº 24. BIZCOCHO DE NARANJA CON COBERTURA DE CHOCOLATE	34
Nº 25. BIZCOCHO DE NATA CON COBERTURA DE ALMENDRAS.....	34
Nº 26. BIZCOCHO DE NAVIDAD	35
Nº 27. BIZCOCHO DE PERAS	36
Nº 28. BIZCOCHO DE PLÁTANO	36
Nº 29. BIZCOCHO DE SOLETILLA.....	37
Nº 30. BIZCOCHUELO DE MANDARINAS DANIELA	37
Nº 31. BLANQUITOS PARA GOLOSOS.....	38
Nº 32. BOLITAS DE ALMENDRA Y COCO.....	38
Nº 33. BOLLOS DE BERLÍN / PEPITOS DE MERMELADA	39
Nº 34. BOLLOS SUIZOS.....	39
Nº 35. BOMBONES DE FRUTOS SECOS.....	40
Nº 36. BOMBONES DE NUEZ.....	40
Nº 37. BOMBONES SORPRESA	41
Nº 38. BORRACHUELO	41
Nº 39. BRAZO DE GITANO (RÁPIDO)	42
Nº 40. BRAZO DE GITANO.....	42
Nº 41. BRAZO DE GITANO II	43
Nº 42. BROWNIE	43
Nº 43. BROWNIES II.....	44
Nº 44. BUÑUELOS DE NARANJA.....	45
Nº 45. CAKE DE CHOCOLATE.....	45
Nº 46. CANELITOS.....	46
Nº 47. CAPUCHINOS CUBANOS.....	46
Nº 48. CAMELO EN POLVO	47
Nº 49. CASADIELLES DE HOJADRE.....	47
Nº 50. CASADIELLES FRITAS.....	48
Nº 51. CASTAÑAS TIPO MARRÓN GLACÉ	48
Nº 52. CHURROS DIFERENTES	49
Nº 53. COCA DE CABELLO DE ANGEL	49
Nº 54. COCA DE FRUTA CONFITADA Y PIÑONES.....	50
Nº 55. COCA DE VIDRE	50

Nº 56.	COCA DE YOGURT DE SILVIA.....	51
Nº 57.	COCA MERCHE.....	51
Nº 58.	COOKIES.....	52
Nº 59.	CORDIALES.....	52
Nº 60.	CORONA DE CHOCOLATE Y MENTA.....	53
Nº 61.	COULIS DE FRAMBUESA.....	54
Nº 62.	CREMA (BOLLOS SUIZOS).....	54
Nº 63.	CREMA AL CAVA.....	54
Nº 64.	CREMA BRULÉE.....	55
Nº 65.	CREMA CATALANA.....	55
Nº 66.	CREMA DE ALMENDRAS.....	56
Nº 67.	CREMA DE CARAMELO.....	56
Nº 68.	CREMA DE MELOCOTÓN.....	57
Nº 69.	CREMA DE MELÓN.....	57
Nº 70.	CREMA DE MEMBRILLO.....	57
Nº 71.	CREMA DE NUECES.....	58
Nº 72.	CREMA INGLESA.....	58
Nº 73.	CREPES DE CHOCOLATE.....	59
Nº 74.	CROISSANT.....	59
Nº 75.	CROQUETAS DE CHOCOLATE.....	60
Nº 76.	CRUJIENTE DE MANZANAS.....	61
Nº 77.	CRUNCH THERMOMIX.....	62
Nº 78.	CUAJADA.....	62
Nº 79.	CÚPULA DE PIÑA.....	63
Nº 80.	DELICIAS DE MAZAPAN.....	63
Nº 81.	DONUTS.....	64
Nº 82.	DONUTS II.....	65
Nº 83.	DONUTS III.....	65
Nº 84.	DONUTS (LOREN).....	66
Nº 85.	DULCE DE MEMBRILLO.....	67
Nº 86.	DULCE DE REYES.....	67
Nº 87.	DULCE LAS TRES LECHE.....	68
Nº 88.	EMPANADA DE AVELLANAS (GRECIA).....	68
Nº 89.	ENSAIMADAS.....	69
Nº 90.	ESPUMA DE TURRÓN DE JIJONA Y NARANJAS.....	69
Nº 91.	FILLOAS.....	70
Nº 92.	FILLOAS DE LECHE.....	70
Nº 93.	FILLOAS DE LECHE II.....	71
Nº 94.	FLAN DE AIRE.....	71
Nº 95.	FLAN DE ARROZ CON LECHE.....	72
Nº 96.	FLAN DE HUEVO.....	73
Nº 97.	FLAN DE LECHE CONDENSADA Y COCO.....	73
Nº 98.	FLAN FRESCO.....	74
Nº 99.	FLAO.....	74
Nº 100.	FRESONES RELLENOS.....	75
Nº 101.	FRIXUELOS.....	75
Nº 102.	GALLETAS DE NARANJA.....	76
Nº 103.	GELATINA DE FRESAS AL ARROZ CON LECHE.....	76
Nº 104.	HELADO CALIENTE Y FRÍO.....	77
Nº 105.	HELADO CELESTIAL.....	78
Nº 106.	HELADO CREMOSO DE LIMON.....	79
Nº 107.	HELADO CREMOSO DE LIMÓN II.....	79
Nº 108.	HELADO DE CABRALES SOBRE SALSA DE MANZANA.....	80
Nº 109.	HELADO DE CHOCOLATE.....	80
Nº 110.	HELADO DE DULCE DE LECHE.....	81
Nº 111.	HELADO DE NARANJA.....	81
Nº 112.	HELADO DE NARANJA Y BANANA "A LA USA".....	82
Nº 113.	HELADO DE PASAS Y JEREZ.....	82
Nº 114.	HELADO DE PLÁTANO.....	83
Nº 115.	HELADO DE QUESO.....	83

Nº 116.	HELADO DE QUESO AL CAVA	84
Nº 117.	HELADO DE ROMERO	84
Nº 118.	HELADO DE YOGUR.....	85
Nº 119.	HELADO DE YOGUR CON FRUTA	85
Nº 120.	HELADO ESPECIAL DE CHOCOLATE	85
Nº 121.	HELADO FRITO	86
Nº 122.	HORCHATA	87
Nº 123.	HUEVO HILADO	87
Nº 124.	KUGELHOPF VIENES ANTIGUO	87
Nº 125.	LECHE FRITA	89
Nº 126.	LEMON CURD.....	90
Nº 127.	LIMONES RELLENOS DE HELADO DE LIMON	90
Nº 128.	MADALENAS IRRESISTIBLES	91
Nº 129.	MAGDALENAS DE PUEBLO	91
Nº 130.	MAGDALENAS TRIKITRI.....	92
Nº 131.	MANTECADOS.....	92
Nº 132.	MANTECADOS DE LA ABUELA.....	93
Nº 133.	MANZANAS	93
Nº 134.	MARAÑUELAS	94
Nº 135.	MARQUESA DE CHOCOLATE.....	94
Nº 136.	MARQUESITAS	95
Nº 137.	MARRON GLASSE	95
Nº 138.	MAZAPÁN	95
Nº 139.	MERENGUE ESPECIAL.....	96
Nº 140.	MERMELADA 3 GUSTOS	96
Nº 141.	MERMELADA DE HIGOS	96
Nº 142.	MERMELADA DE LIMÓN	97
Nº 143.	MIL HOJAS DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE PLATANO	97
Nº 144.	MINI CREPES DE QUESO CON SALSA DE FRESAS:	98
Nº 145.	MOKA RÁPIDA Y FÁCIL	98
Nº 146.	MOUSSE DE CAFE	99
Nº 147.	MOUSSE DE CASTAÑAS	99
Nº 148.	MOUSSE DE CHOCOLATE.....	100
Nº 149.	MOUSSE DE CHOCOLATE II	100
Nº 150.	MOUSSE DE CHOCOLATE CON NATA	101
Nº 151.	MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO AL PERFUME DE NARANJA	101
Nº 152.	MOUSSE DE COCO:	102
Nº 153.	MOUSSE DE GOFIO	103
Nº 154.	MOUSSE DE LECHE CONDENSADA.....	103
Nº 155.	MOUSSE DE LIMÓN	103
Nº 156.	MOUSSE DE NESCAFE.....	104
Nº 157.	MOUSSE DE TURRON CON GROSELLAS.....	104
Nº 158.	MORCILLA DE CHOCOLATE	105
Nº 159.	NATILLAS	105
Nº 160.	NEGRO EN CAMISA	106
Nº 161.	NOCILLA I	106
Nº 162.	NOCILLA II	107
Nº 163.	NOCILLA III	107
Nº 164.	OREJAS	107
Nº 165.	PALITOS DE LIMÓN.....	108
Nº 166.	PAN DE HIGO	108
Nº 167.	PANACOTTA	109
Nº 168.	PANACOTTA II	110
Nº 169.	PANELLETS.....	110
Nº 170.	PANETTONE.....	111
Nº 171.	PANQUEMADO	112
Nº 172.	PASTA DE ALMENDRAS.....	112
Nº 173.	PASTAS DE TÉ CORTADAS	113
Nº 174.	PASTEL DE AVELLANAS Y YEMAS.....	113
Nº 175.	PASTEL DE MANZANA.....	114

Nº 176.	PASTEL DE MANZANA CON STRUEDEL	115
Nº 177.	PASTEL FIESTA EN EL COLE:	116
Nº 178.	PASTEL HELADO DE PIÑA	116
Nº 179.	PASTELILLOS DE MIEL.....	117
Nº 180.	PASTELILLOS RÁPIDOS.....	117
Nº 181.	PASTISSETS DE NADAL	118
Nº 182.	PERRUNILLAS	119
Nº 183.	PERAS AL VINO DE MÁLAGA	119
Nº 184.	PESTIÑOS.....	120
Nº 185.	PESTIÑOS DE JEREZ.....	121
Nº 186.	PIM PAM FUEGO	121
Nº 187.	PLUM-CAKE DE NUECES.....	122
Nº 188.	POSTRE BRASILEÑO A LA NATA	122
Nº 189.	POSTRE DE CHOCOLATE TRUFADO CON NUECES	123
Nº 190.	POSTRE DE FRESÓN Y PIÑA CON CREMA.....	124
Nº 191.	PUDING DE ARROZ CON LECHE.....	124
Nº 192.	PUDDING DE NARANJA.....	125
Nº 193.	PUDIN DE PIÑA.....	125
Nº 194.	PUDIN DE QUESO	126
Nº 195.	PUDDING DE QUESO I.....	126
Nº 196.	PUDDING DE QUESO II.....	126
Nº 197.	QUESADA	127
Nº 198.	QUESADA PASIEGA	128
Nº 199.	QUESILLO.....	128
Nº 200.	QUESO FRESCO	129
Nº 201.	RACIMO DE FRUTAS AL COINTREAU.....	129
Nº 202.	ROSAS DEL DESIERTO.....	130
Nº 203.	ROSCÓN DE REYES	130
Nº 204.	ROSCÓN DE REYES II.....	131
Nº 205.	ROSQUILLAS DE LIMON.....	131
Nº 206.	ROYAL DE PLÁTANOS.....	132
Nº 207.	SALCHICHON DE CHOCOLATE.....	132
Nº 208.	SALSA DE CAFÉ.....	133
Nº 209.	SALSA DE CHOCOLATE	133
Nº 210.	SALSA DE CHOCOLATE BLANCO	134
Nº 211.	SALSA DE FRESAS O FRAMBUESAS:.....	134
Nº 212.	SEMIFRÍO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS:.....	134
Nº 213.	SEMIFRIO DE FRESAS.....	135
Nº 214.	SOUFLÉ DE ALBARICOQUE.....	136
Nº 215.	STRUDEL DE MANZANA	136
Nº 216.	TARTA A LOS TRES CHOCOLATES	137
Nº 217.	TARTA AL KIWI.....	138
Nº 218.	TARTA DE ALMENDRA	139
Nº 219.	TARTA DE ARROZ CON LECHE	139
Nº 220.	TARTA DE CUAJADA	140
Nº 221.	TARTA DE CHOCOLATE.....	140
Nº 222.	TARTA DE CHOCOLATE DE MARIA JOSE	140
Nº 223.	TARTA DE FRAMBUESA.....	141
Nº 224.	TARTA DE FRESA	141
Nº 225.	TARTA DE FRESONES	142
Nº 226.	TARTA DE FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE	142
Nº 227.	TARTA DE HOJALDRE Y FRESAS	143
Nº 228.	TARTA DE HOJALDRE Y FRUTAS FRESCAS	144
Nº 229.	TARTA DE KIWI	144
Nº 230.	TARTA DE MANZANA	145
Nº 231.	TARTA DE MANZANA NAVIDEÑA	146
Nº 232.	TARTA DE MANZANA INMA	147
Nº 233.	TARTA DE MANZANA	147
Nº 234.	TARTA DE MOKA.....	148
Nº 235.	TARTA DE NARANJA.....	149

Nº 236.	TARTA DE NUECES DE VALDEDIOS.....	149
Nº 237.	TARTA DE PIÑA	150
Nº 238.	TARTA DE PIÑA TERE.....	151
Nº 239.	TARTA DE QUESO	151
Nº 240.	TARTA DE QUESO CAMPO.....	151
Nº 241.	TARTA DE QUESO CON FRESONES	152
Nº 242.	TARTA DE QUESO MARISA.....	153
Nº 243.	TARTA DE QUESO MARISA.....	153
Nº 244.	TARTA DE QUESO, MIEL Y CROCANTI.....	154
Nº 245.	TARTA DE QUESO QUARK.....	155
Nº 246.	TARTA DE QUESO RÁPIDA	156
Nº 247.	TARTA DE QUESO SILVIA	156
Nº 248.	TARTA DE SAN VALENTÍN.....	156
Nº 249.	TARTA DE SANTIAGO	157
Nº 250.	TARTA DE SANTIAGO II.....	157
Nº 251.	TARTA DE TURRÓN BLANDO JIJONA	158
Nº 252.	TARTA FLOR DE CHOCOLATE Y AVELLANAS	158
Nº 253.	TARTA NAVIDEÑA DE FRUTOS SECOS	159
Nº 254.	TARTA PURA.....	160
Nº 255.	TARTA SELVA NEGRA	160
Nº 256.	TARTA TRUFADA.....	161
Nº 257.	THERMOMIXON.....	162
Nº 258.	TIRAMISÚ.....	162
Nº 259.	TOCINILLO DE NARANJA	163
Nº 260.	TOCINO DE CIELO.....	163
Nº 261.	TOCINO DE CIELO II	164
Nº 262.	TOCINO DE CIELO (ABUELA MERCEDES)	164
Nº 263.	TOCINO DE CIELO DE VAROMA.....	165
Nº 264.	TORTA DE CALABAZA Y MIEL	165
Nº 265.	TORTA DE MANZANA.....	166
Nº 266.	TORTADA	166
Nº 267.	TORTAS DE ACEITE.....	167
Nº 268.	TORTITAS A LA PLANCHA	167
Nº 269.	TRUFAS.....	168
Nº 270.	TRUFAS DE CAFÉ Y CREMA DE WHISKY	169
Nº 271.	TURRON DE ALICANTE:.....	170
Nº 272.	TURRÓN DE CÁDIZ.....	170
Nº 273.	TURRÓN DE CHOCOLATE.....	171
Nº 274.	TURRÓN DE CHOCOLATE CRUJIENTE	171
Nº 275.	TURRON DE JIJONA:I	172
Nº 276.	TURRÓN DE JIJONA ELIA.....	172
Nº 277.	YEMAS	172
Nº 278.	¿Y A LA HORA DEL CAFE QUÉ.....?"	173
Nº 279.	YOGUR.....	174
Nº 280.	ZABAGLIONE	174
SORBETES Y GRANIZADOS		175
Nº 281.	GRANIZADO DE LIMA Y MENTA.....	177
Nº 282.	GRANIZADO DE LIMON (NUEVA RECETA)	177
Nº 283.	GRANIZADO ESMERALDA.....	178
Nº 284.	SORBETE DE CAFÉ	178
Nº 285.	SORBETE DE CAFÉ EXPRÉS.....	178
Nº 286.	SORBETE DE CAVA.....	179
Nº 287.	SORBETE DE CHAMPAGNE	179
Nº 288.	SORBETE DE FRESAS.....	180
Nº 289.	SORBETE DE FRESAS EN THERMOMIX	180
Nº 290.	SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	180
Nº 291.	SORBETE DE MANDARINA-1.....	181
Nº 292.	SORBETE DE MANDARINA-2.....	181
Nº 293.	SORBETE DE MANDARINA-3.....	182

Nº 294.	SORBETE DE MANZANA VERDE, LIMA Y MENTA.....	182
Nº 295.	SORBETE DE NAVIDAD.....	183
Nº 296.	SORBETE DE PASAS AL JEREZ.....	183
Nº 297.	SORBETE DE RUIBARBO.....	184
Nº 298.	SORBETE DE TOMATE.....	184
Nº 299.	SORBETE DE TURRÓN.....	185
ENTRANTES.....		187
Nº 300.	AJOARRIERO.....	189
Nº 301.	ALMOGROTE (PATÉ DE QUESO DE LA GOMERA).....	189
Nº 302.	APERITIVO DE QUESO.....	190
Nº 303.	APERITIVOS DE ATÚN O BONITO.....	190
Nº 304.	ATASCABURRAS.....	191
Nº 305.	BANDERA ESPAÑOLA.....	191
Nº 306.	BASTONCILLOS DE PATATA.....	192
Nº 307.	BOLA DE QUESOS.....	192
Nº 308.	BOLLITOS DE BACALAO.....	193
Nº 309.	BOMBAS.....	194
Nº 310.	BRANDADA DE BACALAO.....	194
Nº 311.	BRAZO DE GITANO (SALADO).....	195
Nº 312.	BRAZO RELLENO DE ESPUMA DE ISLA CRISTINA CUBIERTO DE SALSA TÁRTARA.....	195
Nº 313.	BUÑUELOS DE BACALAO.....	196
Nº 314.	BUÑUELOS DE LECHUGA.....	197
Nº 315.	CALICHUNIA (EMPANADILLA DE CRETA).....	197
Nº 316.	CARPACCIO DE ATÚN Y LANGOSTINOS.....	198
Nº 317.	CESTA DE SALCHICHAS:.....	199
Nº 318.	CHURROS DE PESCADO.....	199
Nº 319.	COCA DE MOLLITAS.....	200
Nº 320.	COCA DE VERDURAS.....	200
Nº 321.	COCA MALLORQUINA.....	201
Nº 322.	CROQUETAS.....	202
Nº 323.	CROQUETAS (CASERAS).....	202
Nº 324.	CROQUETAS DE BACON Y CHEDDAR.....	205
Nº 325.	CROQUETAS DE GAMBAS AL AROMA DE CILANDRO.....	206
Nº 326.	CROQUETAS DE PATATAS.....	207
Nº 327.	CROQUETAS DE PESCADO.....	207
Nº 328.	ENSALADA DE PIMIENTOS:.....	208
Nº 329.	ENSALADA DE ESPINACAS CON SALSA TEMPLADA.....	208
Nº 330.	EMPANADA ASTURIANA.....	209
Nº 331.	EMPANADA GALLEGA.....	209
Nº 332.	EMPANADA MULTICOLOR.....	210
Nº 333.	EMPANADILLAS ARGENTINAS.....	211
Nº 334.	FIAMBRE.....	211
Nº 335.	FIAMBRE TRUFADO.....	212
Nº 336.	FOIE DE PATO.....	212
Nº 337.	FOIE DE PATO (THERMOMIX + VAROMA).....	213
Nº 338.	GALLETAS SALADAS PARA APERITIVOS.....	214
Nº 339.	MARGARITA DE CAVIAR.....	214
Nº 340.	MEJILLONES RELLENOS.....	215
Nº 341.	MILHOJAS DE SALMÓN AHUMADO (O TRUCHA).....	215
Nº 342.	MORCILLA DE VERANO.....	216
Nº 343.	MOUSSE DE ATÚN FRESCO.....	217
Nº 344.	MOUSSE DE ATÚN Y ANCHOAS.....	217
Nº 345.	MOUSSE DE CALABACINES Y GAMBAS.....	218
Nº 346.	MOUSSE DE ROQUEFORT CON SALSA DE BERROS.....	219
Nº 347.	PAN NAPOLITANO.....	220
Nº 348.	PASTEL DE AGUACATE.....	220
Nº 349.	PASTEL DE CABRACHO.....	221
Nº 350.	PASTEL DE ZARANGOLLO.....	221
Nº 351.	PASTELA MORUNA.....	222

Nº 352.	PATE O DELICIAS DE HIGADITOS.....	223
Nº 353.	PATÉ A LA PIMIENTA VERDE.....	223
Nº 354.	PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS.....	224
Nº 355.	PATÉ DE AGUACATE.....	224
Nº 356.	PATÉ DE AHUMADOS.....	225
Nº 357.	PATE DE ANCHOAS.....	225
Nº 358.	PATÉ DE ANCHOAS II.....	225
Nº 359.	PATÉ DE ATÚN.....	226
Nº 360.	PATE DE BERBERECHOS.....	226
Nº 361.	PATÉ DE BERENJENAS.....	226
Nº 362.	PATÉ DE BERENJENAS II.....	227
Nº 363.	PATE DE CABRACHO.....	227
Nº 364.	PATE DE CAMPAÑA.....	228
Nº 365.	PATE DE CANGREJOS Y GAMBAS.....	228
Nº 366.	PATÉ DE CEBOLLA.....	229
Nº 367.	PATÉ DE CHAMPIÑÓN.....	229
Nº 368.	PATÉ DE CHORIZO.....	229
Nº 369.	PATÉ DE ESPÁRRAGOS.....	230
Nº 370.	PATE DE HIGADITOS.....	230
Nº 371.	PATÉ DE HUEVO.....	231
Nº 372.	PATÉ DE JAMÓN.....	231
Nº 373.	PATE DE JAMON COCIDO.....	232
Nº 374.	PATÉ DE MARINERO.....	232
Nº 375.	PATE DE MARISCO.....	232
Nº 376.	PATÉ DE MEJILLONES.....	233
Nº 377.	PATE DE PALOMETA AHUMADA.....	233
Nº 378.	PATÉ DE POLLO.....	233
Nº 379.	PATÉ DE QUESO.....	234
Nº 380.	PATE DE QUESO II.....	234
Nº 381.	PATE DE QUESOS.....	235
Nº 382.	PATE DE QUESOS II.....	235
Nº 383.	PATÉ DE ROCÍO.....	236
Nº 384.	PATE DE SALAMI.....	236
Nº 385.	PATÉ DE SARDINAS.....	237
Nº 386.	PATÉ DE SARDINAS Y PIMIENTOS.....	237
Nº 387.	PATÉ DE SOJA.....	238
Nº 388.	PATÉ GRANADA.....	238
Nº 389.	PATE LALI.....	239
Nº 390.	PATÉ VEGETAL.....	239
Nº 391.	PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE GULAS CON SALSA DE TINTA.....	240
Nº 392.	PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS.....	241
Nº 393.	PIMIENTOS RELLENOS CON BRANDADA DE BACALAO Y SALSA DE TINTA.....	241
Nº 394.	PIÑA DE QUESOS.....	242
Nº 395.	PISTO.....	242
Nº 396.	PLUM- CAKE DE ACEITUNAS Y QUESO.....	243
Nº 397.	PUDDING DE SALMÓN Y SETAS.....	244
Nº 398.	PUDDING RÁPIDO.....	244
Nº 399.	PUDDING 7 MINUTOS (RELLENO DEL 'SANDWICHON').....	245
Nº 400.	QUICHE DE CEBOLLA.....	245
Nº 401.	QUICHE DE PUERROS.....	246
Nº 402.	QUICHE DE PUERROS II.....	247
Nº 403.	QUICHE DE QUESO Y GAMBAS.....	247
Nº 404.	QUICHE EXPRESS.....	248
Nº 405.	QUICHÉ LORRAINE :.....	248
Nº 406.	ROLLITOS DE JAMÓN CON TOMATE.....	249
Nº 407.	ROLLITOS PRIMAVERA.....	250
Nº 408.	ROLLO DE QUESO.....	250
Nº 409.	ROLLO DE SALMON Y QUESO PHILADELPHIA.....	251
Nº 410.	ROLLO TRICOLOR PARA APERITIVO.....	251
Nº 411.	SALMOREJO CORDOBÉS.....	252

Nº 412.	SALPICÓN DE MAR	253
Nº 413.	TARTA DE BACALAO	253
Nº 414.	TARLETAS VARIADAS	254
Nº 415.	TOMATITOS RELLENOS DE BONITO ASALMONADO	254
Nº 416.	TORTA DE SARDINAS	255
Nº 417.	TORTITAS DE CAMARONES.....	256
Nº 418.	TORTILLA DE CEBOLLA Y QUESO	256
Nº 419.	TORTILLA DE PATATA	257
Nº 420.	TRONCO DE AGUACATE.....	257
Nº 421.	TRONCO RELLENO DE MOUSSE DE SALMON Y GAMBAS CUBIERTO DE BECHAMEL AL AROMA DEL MAR	258
MASAS Y BASES.....		261
Nº 422.	ADOBO PESCADOS	263
Nº 423.	ADOBO	263
Nº 424.	ADOBO SANDRA.....	264
Nº 425.	BOLLOS PREÑADOS.....	264
Nº 426.	HARINA REBOZAR PESCADO	265
Nº 427.	HOJALDRE RÁPIDO	265
Nº 428.	MASA CHURROS.....	265
Nº 429.	MASA DE EMPANADA.....	266
Nº 430.	MASA DE NATA LÍQUIDA	266
Nº 431.	MASA PARA PIZZA:.....	266
Nº 432.	MASAS PARA PIZZAS	267
Nº 433.	MASA PARA PIZZA (ITALIANA)	267
Nº 434.	MASA QUEBRADA.....	267
Nº 435.	MASA RÁPIDA	268
Nº 436.	PAN (RECETA BÁSICA).....	268
Nº 437.	PAN DE ACEITUNAS Y TOMILLO	269
Nº 438.	PAN DE AJO	270
Nº 439.	PAN DE CALATRAVA	270
Nº 440.	PAN DE JAMÓN (RELLENO)	271
Nº 441.	PAN DE MOLDE	271
Nº 442.	PAN INTEGRAL.....	272
Nº 443.	PASTA DE RAMOS (CATALUÑA)	273
Nº 444.	PASTA FRESCA.....	273
SALSAS Y GUARNICIONES		275
Nº 445.	ALL I OLI	277
Nº 446.	BECHAMEL PARA COBERTURAS	277
Nº 447.	BECHAMEL PARA LASAGNAS	278
Nº 448.	CHUMICHURRI	278
Nº 449.	CREMA DE FIESTA.....	278
Nº 450.	CREMA DE QUESO A LA INGLESA	279
Nº 451.	FUMET DE PESCADO	279
Nº 452.	GRATINADO DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLAS CONFITADAS	280
Nº 453.	GUACAMOLE	280
Nº 454.	GUARNICIÓN DE CEBOLLAS CONFITADAS.....	281
Nº 455.	HUMMUS	281
Nº 456.	JUGO DE PIÑA	282
Nº 457.	MANTEQUILLA DE SABORES	282
Nº 458.	MAYONESA	282
Nº 459.	MAYONESA ANTISALMONELLA	283
Nº 460.	MAYONESA CON BASE	283
Nº 461.	MAYONESA DE CILANTRO.....	284
Nº 462.	MAYONESA DE LECHE	284
Nº 463.	MAYONESA DE REMOLACHA COCIDA.....	284
Nº 464.	MAYONESA SIN HUEVO	285
Nº 465.	MOJO PICÓN	285

Nº 466.	MOJO PICÓN II	286
Nº 467.	MOJO VERDE	286
Nº 468.	MUSELINA	287
Nº 469.	MUSELINA DE ESPARRAGOS	287
Nº 470.	MUSELINA DE TOMATE Y PIMIENTOS ROJOS	287
Nº 471.	PATATAS A LO POBRE	288
Nº 472.	PIMIENTOS AGRIDULCES.....	288
Nº 473.	PURÉ DE PATATA DE GUARNICIÓN.....	289
Nº 474.	SALSA	289
Nº 475.	SALSA A LOS TRES QUESOS.....	290
Nº 476.	SALSA A LA PIMIENTA VERDE	290
Nº 477.	SALSA AL ESTRAGON	291
Nº 478.	SALSA DE CABRALES	291
Nº 479.	SALSA DE CHAMPIÑÓN	292
Nº 480.	SALSA DE CURRY	292
Nº 481.	SALSA DE MEMBRILLOS.....	293
Nº 482.	SALSA DE NARANJA.....	293
Nº 483.	SALSA DE ROQUEFORT.....	294
Nº 484.	SALSA DE SOLOMILLO.....	294
Nº 485.	SALSA DE TOMATE.....	294
Nº 486.	SALSA DE TRUFA	295
Nº 487.	SALSA DE YOGUR A LA MENTA (BURANI).....	295
Nº 488.	SALSA HOLANDESA	296
Nº 489.	SALSA MORNAY	296
Nº 490.	SALSA PARA ALCACHOFAS	297
Nº 491.	SALSA PARA ACOMPAÑAR EL POLLO.....	297
Nº 492.	SALSA PARA BARBACOA	298
Nº 493.	SALSA PARA CALÇOTS	298
Nº 494.	SALSA PARA CARNE.....	299
Nº 495.	SALSA "PEDRO XIMENEZ" PARA FOIE	299
Nº 496.	SALSA PESTO.....	300
Nº 497.	SALSA ROSA	300
Nº 498.	SALSA ROSA DE LECHE.....	301
Nº 499.	SALSA TÁRTARA	301
Nº 500.	SALSA TEMPLADA PARA ENSALADAS Y VERDURAS	302
Nº 501.	SALSA VERDE	302
Nº 502.	SALSA VERDE DE CILANTRO	303
Nº 503.	SALSA VERDE FRÍA	303
Nº 504.	SALSA VINAGRETA	304
Nº 505.	SALSAS DE YOGUR.....	304
Nº 506.	TARAMASALATA	305
Nº 507.	TOMATE FRITO.....	305
Nº 508.	VINAGRETA	306
Nº 509.	VINAGRETA "ANA"	306
Nº 510.	VINAGRETA AROMATIZADA	306
Nº 511.	VINAGRETA DE REMOLACHA.....	307
Nº 512.	YURUMÚ DE CALABAZA (RECETA CUBANA)	307
SOPAS Y CREMAS		309
Nº 513.	AJO BLANCO.....	311
Nº 514.	BISQUE DE LANGOSTINOS.....	311
Nº 515.	CALDO DE COCIDO	312
Nº 516.	CREMA FRÍA AL PESTO	312
Nº 517.	CREMA FRÍA DE AGUACATE	313
Nº 518.	CREMA DE AHUMADOS.....	314
Nº 519.	CREMA DE AVE AL JEREZ.....	314
Nº 520.	CREMA DE BRÉCOL	315
Nº 521.	CREMA DE CALABACÍN	315
Nº 522.	CREMA DE CALABACÍN Y ARROZ	316
Nº 523.	CREMA DE CALABAZA.....	316

Nº 524.	CREMA DE CANGREJO	317
Nº 525.	CREMA DE CANGREJO II.....	318
Nº 526.	CREMA DE COLIFLOR Y BRÉCOL.....	318
Nº 527.	CREMA DE ESPÁRRAGOS	319
Nº 528.	CREMA DE FIESTA.....	320
Nº 529.	CREMA DE FOIE	320
Nº 530.	CREMA DE GAMBAS Y CALABACÍN	321
Nº 531.	CREMA DE GARBANZOS.....	322
Nº 532.	CREMA DE MEJILLONES.....	322
Nº 533.	CREMA DE NARANJA	323
Nº 534.	CREMA DE NECORAS.....	323
Nº 535.	CREMA DE PATATAS Y CALABAZA.....	324
Nº 536.	CREMA DE PEPINOS	324
Nº 537.	CREMA DE PIMIENTOS	325
Nº 538.	CREMA DE REMOLACHA Y TOMATE	325
Nº 539.	CREMA DE TOMATE Y ZANAHORIA	326
Nº 540.	CREMA DE ZANAHORIAS.....	326
Nº 541.	CREMA FRÍA DE ESPÁRRAGOS	327
Nº 542.	CREMA FRÍA DE PEPINO.....	327
Nº 543.	CREMA MARINERA	328
Nº 544.	GAZPACHO A LO POBRE	329
Nº 545.	GAZPACHO ANDALUZ	329
Nº 546.	GAZPACHO DE AGUACATE	330
Nº 547.	GAZPACHO DE AJOS LÍQUIDO, BLANCO, DE LA ALPUJARRA	330
Nº 548.	GAZPACHO DE CILANTRO.....	331
Nº 549.	GAZPACHO DE FRESONES.....	331
Nº 550.	GAZPACHO DE FRUTAS.....	332
Nº 551.	GAZPACHO DE HABAS, ALMENDRAS O PIÑONES	332
Nº 552.	GAZPACHO DE MELON.....	333
Nº 553.	GAZPACHO DE PIMIENTO	333
Nº 554.	GAZPACHO DE REMOLACHA I.....	334
Nº 555.	GAZPACHO DE REMOLACHA II	334
Nº 556.	GAZPACHO DE TRIGUEROS.....	335
Nº 557.	GAZPACHO DE HIERBABUENA.....	335
Nº 558.	GAZPACHO DE PIMIENTOS	336
Nº 559.	GAZPACHO MANCHEGO	336
Nº 560.	GAZPACHO VERDE	337
Nº 561.	POTITOS PARA NIÑOS.....	338
Nº 562.	PURÉ DE BERENJENAS.....	340
Nº 563.	PURES DE FRUTAS	340
Nº 564.	PURÉ DE CALABAZA Y PATATA	341
Nº 565.	PURÉ DE ZANAHORIA.....	341
Nº 566.	PURÉ DE REMOLACHA ASADA CON MOUSSE DE QUESO MASCARPONE	342
Nº 567.	SALMOREJO DE MANGO	343
Nº 568.	SOPA DE AJO	343
Nº 569.	SOPA DE CALABAZA	344
Nº 570.	SOPA DE CEBOLLA	344
Nº 571.	SOPA DE CEBOLLA A LA CREMA	345
Nº 572.	SOPA DE FLAN AL VAROMA.....	345
Nº 573.	SOPA DE MALLORCA	346
Nº 574.	SOPA DE TOMATE	347
Nº 575.	SOPA GRIEGA:	347
Nº 576.	SOPA RÁPIDA	348
Nº 577.	SOPITA DE PATATAS CON ESPARRAGOS.....	348
Nº 578.	SOPA DE VERDURAS	349
Nº 579.	SOPA DE PESCADO.....	349
Nº 580.	SOPA DE BERBERECHOS.....	350
Nº 581.	SOPA DE VERDURAS ENQUIQUECIDA CON JAMÓN Y QUESO	351
Nº 582.	VICHYSSEOISE	352

PRIMEROS PLATOS	353
Nº 583. ABANICOS TRICOLORES DE CALABACÍN EN PAPILOTE CON SALSA DE CARNE	355
Nº 584. ALBÓNDIGAS DE AVENA	356
Nº 585. ALBÓNDIGAS DE SOJA CON ZANAHORIAS	356
Nº 586. ALCACHOFAS	357
Nº 587. ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMON	357
Nº 588. ALUBIAS ALICANTINAS	358
Nº 589. ARBEYOS CON JAMÓN	359
Nº 590. ARROZ CON ACELGAS	359
Nº 591. ARROZ CON ALMEJAS Y GAMBAS	360
Nº 592. ARROZ DE LA YAYA ELO (LIBRO MENUS DE FIESTA)	361
Nº 593. ARROZ MEDITERRÁNEO	362
Nº 594. ARROZ NEGRO	363
Nº 595. ARROZ PILAF	363
Nº 596. BABAGANOUSH	364
Nº 597. BERENJENAS A LA CREMA CON GAMBAS Y JAMÓN	364
Nº 598. BERENJENAS RELLENAS DE SALMÓN	366
Nº 599. BIZCOCHO DE CALABACÍN	367
Nº 600. BRÓCCOLI VESTIDO DE FIESTA	368
Nº 601. CALDERETA MANCHEGA	369
Nº 602. CALLOS "ESTILO ANA"	369
Nº 603. CALZONE	370
Nº 604. CALZONE II	371
Nº 605. CANELONES	371
Nº 606. CANELONES DE PUERRO RELLENOS DE CALAMARES	372
Nº 607. CHAMPIÑONES AL GRATEN:	373
Nº 608. CHAMPIÑONES CON CREMA Y LIMÓN	373
Nº 609. CHARMELA CON BERENJENAS	374
Nº 610. CONSOMÉ	374
Nº 611. COLIFLOR DIFERENTE CON BECHAMEL, MANZANA Y QUESO AZUL	375
Nº 612. CRUJIENTES DE VERDURAS CON QUESO BRIE	375
Nº 613. ENSALADA DE CASTAÑAS Y BONITO ASALMONADO	376
Nº 614. ENSALADA DE COL	376
Nº 615. ENSALADA DE PASTA	377
Nº 616. ENSALADA EN FLOR DE JAMÓN	377
Nº 617. ENSALADA FESTIVA	378
Nº 618. ENSALADA SOBRE MANZANA	379
Nº 619. ESCONES DE CEBOLLA Y HARINA INTEGRAL	380
Nº 620. ESCUDELLA BARREJADA	380
Nº 621. ESPAGUETIS A LA VÓNGOLE	381
Nº 622. ESPAGUETIS CARBONARA	382
Nº 623. ESPAGUETIS CON GAMBAS	382
Nº 624. ESPAGUETIS CON GAMBAS Y ATÚN	383
Nº 625. ESPAGUETIS CON SALSA DE SETAS	383
Nº 626. ESPAGUETIS EN SALSA LIGERA	384
Nº 627. ESPAGUETIS VÓNGOLE	384
Nº 628. ESPÁRRAGOS RELLENOS DE SALMÓN CON SALSA CALIENTE	385
Nº 629. ESPINACAS DELICIOSAS	386
Nº 630. ESTOFADO VEGETARIANO	386
Nº 631. FABES CON ALMEJAS	387
Nº 632. FIDEOS EN CAZUELA	388
Nº 633. FILETES RUSOS DE AVENA	388
Nº 634. FONDUE EN PAN DE PAYÉS	389
Nº 635. FRITADA MURCIANA CON PATATAS Y HUEVOS	390
Nº 636. FRITO DE VERDURAS	390
Nº 637. FUSILLI CON HONGOS Y AZAFRÁN	391
Nº 638. FUSILIS CON SALSA DE SOJA Y VERDURITAS	391
Nº 639. GARBANZOS CON TAHINI	392
Nº 640. GRATEN DE CHAMPIÑONES	393

Nº 641.	GRATÉN DE SALMÓN AL CAVA CON ESPINACAS	393
Nº 642.	GUISANTES CON JAMÓN.....	394
Nº 643.	GUIZO DE GARBANZOS	395
Nº 644.	HUEVOS IMPERIALES	395
Nº 645.	HUEVOS REVUELTOS AL QUESO.....	396
Nº 646.	LASAGNA.....	396
Nº 647.	LASAÑA CON VERDURAS	397
Nº 648.	LASAÑA DE ESPINACAS	398
INGREDIENTES.....		398
Nº 649.	LENTEJAS.....	398
Nº 650.	LENTEJAS CON ARROZ Y SALCHICHAS.....	399
Nº 651.	MACARRONES CON TOMATE.....	399
Nº 652.	MACARRONES "LA GLORIA"	400
Nº 653.	MARMITAKO	401
Nº 654.	MIGAS.....	401
Nº 655.	MILHOJAS DE VERDURAS	402
Nº 656.	MOUSSAKA (PARA 4 PERSONAS)	403
Nº 657.	NIDOS DE TOMATE CON LENGUADO SOBRE LECHO DE ARROZ	404
Nº 658.	ÑOQUIS RELLENOS	405
Nº 659.	OLLETA ALICANTINA	406
Nº 660.	PANACHE DE VERDURAS	406
Nº 661.	PAPAS RELLENAS	407
Nº 662.	PASTEL DE BERENJENAS Y PIMIENTOS ROJOS.....	407
Nº 663.	PASTEL DE PUERROS	408
Nº 664.	PASTILLO DE PATATA.....	409
Nº 665.	PATATAS A MI MANERA.....	409
Nº 666.	PASTA CAPRICIOSA.....	410
Nº 667.	PASTA RÁPIDA.....	410
Nº 668.	PASTEL DE BERENJENAS Y PIMIENTOS.....	411
Nº 669.	PASTEL DE VERDURAS	412
Nº 670.	PATATAS A LA IMPORTANCIA LIGERAS (SIN REBOZAR NI FREÍR).....	412
Nº 671.	PATATAS CON FUMET DE GAMBAS	413
Nº 672.	PATATAS GUISADAS.....	414
Nº 673.	PATATAS GUISADAS CON SALSA DE SOJA.....	415
Nº 674.	PATATAS REVOLCONAS.....	416
Nº 675.	PEPINOS RELLENOS DE QUESO FRESCO Y VERDURAS	416
Nº 676.	PIÑA EXOTICA	417
Nº 677.	PIZZA 4 QUESOS.....	418
Nº 678.	POTAJE DE SOJA.....	418
Nº 679.	POTAJITO DE VERDURAS.....	419
Nº 680.	POTAJE DE VIGILIA.....	419
Nº 681.	PUCHERITO	420
Nº 682.	REBOLLONES CON LANGOSTINOS.....	421
Nº 683.	RECETA DE PATATAS.....	421
Nº 684.	ROLLO DE ANACARDOS CON BRÓCOLI	422
Nº 685.	SOUFFLÉ DE QUESOS SOBRE PIMIENTOS	423
Nº 686.	TARRINA DE SETAS CON CENTRO DE FOIE-GRAS.....	423
Nº 687.	TIMBAL DE ALCACHOFAS CON FLAN DE FOIE-GRAS AL OPORTO	424
Nº 688.	TORTELLINIS FRESCOS RELLENOS DE PESTO	425
Nº 689.	TRONCOS DE CALABACÍN RELLENOS DE BACALAO A LA NATA	426
Nº 690.	VERDURAS AL VAPOR.....	427
Nº 691.	VERBENA DE VERDURAS CON VINAGRETA	427
Nº 692.	VERDURAS CRUJIENTES CON QUESO BRIE	428
PESCADOS		429
Nº 693.	ACELGAS CON GAMBAS	431
Nº 694.	ALBÓNDIGAS DE BACALAO	431
Nº 695.	ALBÓNDIGAS DE MARISCO	432

Nº 696.	ALMEJAS A LA MARINERA	432
Nº 697.	BACALAO A LA NATA	433
Nº 698.	BACALAO CON PASAS	433
Nº 699.	BACALAO DORADO	434
Nº 700.	CALAMARES EN SU TINTA	435
Nº 701.	CALAMARES CON PATATAS	435
Nº 702.	CALAMARES EN SALSA	436
Nº 703.	CALDEIRADA DE SEPIA O PULPO AL VAROMA	436
Nº 704.	CARPACCIO DE BACALAO CON SALMOREJO	437
Nº 705.	CHOCOS EN SALSA CON GARBANZOS	437
Nº 706.	COLAS DE RAPE AL VAROMA CON SALSA AMERICANA	438
Nº 707.	CONCHAS DE DELICIAS DE MAR	438
Nº 708.	CORAZONES DE MERLUZA CON ENELDO AL VAPOR Y GUARNICIÓN DE BRÉCOL Y COLIFLOR	439
Nº 709.	DELICIAS DE SALMÓN RELLENO EN CAMISA DE BRIOCHE	440
Nº 710.	DORADA A LA SAL	441
Nº 711.	FILETES DE LENGUADO A LA NARANJA	442
Nº 712.	FILETES DE RAPE GRATINADOS	442
Nº 713.	GRATINADO DE BACALAO NAVIDEÑO	443
Nº 714.	GUISADITO DE TERNERA DE MAR	443
Nº 715.	KEDGEREE	444
Nº 716.	LENGUADOS RELLENOS AL VAPOR	444
Nº 717.	MAR Y TIERRA	446
Nº 718.	MARMITACO	447
Nº 719.	MERLUZA A LA GALLEGA	447
Nº 720.	MERLUZA O RAPE A LA GALLEGA	448
Nº 721.	MERLUZA SORPRESA EN PAPILOT Y ESPÁRRAGOS AL VAPOR	449
Nº 722.	MERO EN PAPILOTE CON GAMBAS Y CREMA DE CEBOLLA	449
Nº 723.	PASTEL DE ATÚN:	450
Nº 724.	PASTEL DE CABRACHO I	451
Nº 725.	PASTEL DE CABRACHO II	451
Nº 726.	PASTEL DE CARBACHO III	451
Nº 727.	PATATA CON BACALAO	452
Nº 728.	PESCADO A LA ASTURIANA	452
Nº 729.	PUDDING DE MAR	453
Nº 730.	ROLLOS DE LENGUADO Y FRUTOS DE MAR CON SALSA HOLANDESA AL AZAFRAN	454
Nº 731.	TARTAR DE BONITO	455
Nº 732.	PUDDING DE PESCADO	455
Nº 733.	MERLUZA A LA GALLEGA	456
Nº 734.	RAPE A LA AMERICANA	457
Nº 735.	ROSCA DE SALMON	457
Nº 736.	SARDINAS EN PAPILOT AL LIMÓN Y SOPA DE CEBOLLA (A LA VEZ)	458
Nº 737.	SETAS CON LANGOSTINOS	459
Nº 738.	TARTAR DE BONITO	460
Nº 739.	TIMBAL DE PATATAS Y SALMÓN	460
Nº 740.	TRUCHAS A LA CREMA	461
Nº 741.	TRUCHAS CON BATATA	462
CARNES		463
Nº 742.	ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA	465
Nº 743.	BERENJENAS A LA TURCA	465
Nº 744.	CALDERETA DE CORDERO	466
Nº 745.	CALLOS	466
Nº 746.	CARRILLERAS ESTOFADAS	467
Nº 747.	CINTA DE LOMO CON SORPRESA	468
Nº 748.	CONCHAS DE POLLO	469
Nº 749.	CUSCUS MARROQUÍ	470
Nº 750.	DIADEMA DE LOMO Y PIÑA	471
Nº 751.	ESCALOPINES DE TERNERA	472
Nº 752.	FIAMBRE DE CARNE Y JAMÓN	472

Nº 753.	FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN COCIDO	473
Nº 754.	FILETES DE LOMO EN SALSA	473
Nº 755.	FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN YORK	474
Nº 756.	FILETES DE TERNERA EN SALSA DE VINO	475
Nº 757.	LOMO EN MANTECA	476
Nº 758.	LOMO EN SALSA	476
Nº 759.	LOMO MECHADO	477
Nº 760.	MILHOJAS DE IBÉRICO REGADAS CON SALSA DE MEMBRILLO	478
Nº 761.	MOUSAKA	479
Nº 762.	MUSLOS DE POLLO RELLENOS	479
Nº 763.	OSSO BUCO	480
Nº 764.	PASTEL DE PECHUGAS CON QUESO	481
Nº 765.	PATATAS CON CARNE	481
Nº 766.	PECHUGAS DE PAVO CON PIÑONES	482
Nº 767.	PECHUGAS DE POLLO EN SALSA	482
Nº 768.	PASTEL DE CIERVA	483
Nº 769.	PASTEL DE HOJALDRE CON POLLO Y CHAMPIÑONES	484
Nº 770.	PECHUGAS DE POLLO CON CEBOLLA CONFITADA	485
Nº 771.	PECHUGAS DE POLLO EN SALSA DE COCO CON CURRY	485
Nº 772.	PECHUGAS DE POLLO RELLENAS	486
Nº 773.	PECHUGA DE PAVO RELLENA	486
Nº 774.	POLLO AL CURRY	487
Nº 775.	POLLO CON ARROZ A LA INGLESA	488
Nº 776.	POLLO CON CERVEZA	488
Nº 777.	POLLO O LOMO CON TOMATE	489
Nº 778.	POLLO RELLENO DE FRUTOS SECOS AL VAPOR:	489
Nº 779.	POLLO EN PEPITORIA	490
Nº 780.	POLLO EN SALSA DE TOMATE Y JAMÓN	490
Nº 781.	POLLO Y ARROZ:	491
Nº 782.	PECHUGAS A LA CREMA	491
Nº 783.	ROLLITOS DE TERNERA RELLENOS	492
Nº 784.	ROLLO DE CARNE	493
Nº 785.	ROLLO DE CARNE II	493
Nº 786.	RABO DE CERDO EN SALSA	494
Nº 787.	SOLOMILLOS AL QUESO	495
Nº 788.	SOLOMILLOS DE CERDO EN SALSA	495
Nº 789.	STEAK TARTARE	496
Nº 790.	TERNERA AL ATUN	496
RECETAS PARA CELÍACOS		499
Nº 791.	BIZCOCHO DE NARANJA RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS	501
Nº 792.	CROQUETAS RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS	501
Nº 793.	EMPANADILLAS ESPECIAL PARA CELÍACOS	502
Nº 794.	GALLETAS O PASTAS DE TÉ PARA CELÍACOS	502
Nº 795.	MAGDALENAS RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS	503
Nº 796.	MASA DE CHURROS RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS	503
Nº 797.	PAN (MASA) RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS	504
Nº 798.	PAN DE MOLDE (MASA) RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS	504
Nº 799.	PAN DE CEBOLLAS:	505
Nº 800.	PIZZA DE CEBOLLETAS PARA CELÍACOS	506
CÓCTELES Y BEBIDAS		507
Nº 801.	AGUA DE ASTURIAS	509
Nº 802.	AGUA DE SEVILLA	509
Nº 803.	AGUA DE VALENCIA	509
Nº 804.	BAILEYS	509
Nº 805.	BATIDO DE CHOCOLATE	510
Nº 806.	BATIDO DE MANGO	510
Nº 807.	BATIDO DE PAPAYA:	510

Nº 808.	BATIDO DE TURRÓN	511
Nº 809.	CAFÉ CAPUCCINO	511
Nº 810.	CAFÉ PELUSITA DE DIOS	511
Nº 811.	CAPUCHINO FRIO	512
Nº 812.	CÓCTEL 124	512
Nº 813.	CÓCTEL DE CAVA	512
Nº 814.	CÓCTEL DE UVAS DE LA SUERTE.....	513
Nº 815.	DAIQUIRI	513
Nº 816.	DAIQUIRI DE PLÁTANO	514
Nº 817.	ESPUMA DE LIMÓN	514
Nº 818.	FRESAS SALVAJES.....	514
Nº 819.	GRANIZADO DE LIMÓN.....	515
Nº 820.	HAWAI	515
Nº 821.	LECHE DE PANTERA	515
Nº 822.	LECHE DE SOJA	516
Nº 823.	LICOR DE WHISKY	516
Nº 824.	LIMONADA INGLESA.....	516
Nº 825.	MANHATTAN.....	517
Nº 826.	PICCOLO	517
Nº 827.	PIÑA COLADA	517
Nº 828.	VAINA CHILENA	518
Nº 829.	SAN FRANCISCO	518
Nº 830.	ZUMO DE APIO	518
Nº 831.	ZUMO DE PIÑA NATURAL.....	519

POSTRES

Nº 1. ALMENDRAS GARRAPIÑADAS

INGREDIENTES.

500 g de almendras

300 g de azúcar

200 g de agua

PREPARACIÓN

Las almendras ya sin cáscaras la ponemos en un recipiente con el azúcar y el agua.

ponemos al fuego y dejamos hervir lentamente hasta que se evapore toda el agua sin dejar de mover con cuchara de madera, para que el azúcar no se queme ni se pegue.

Se sigue removiendo hasta que tomen color carmin.

Las ponemos en lo alto de un marmol y las soltamos con la cuchara unas de otras. Cuando esten frias se ponen en frascos de cristal cerrados hermeticamente.

Se conservan asi durante mucho tiempo.

Nº 2. ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

- 1 litro y 1/2 de leche.

- 200 g de arroz.

- Cáscara de limón y naranja.

- Una ramita de canela.

- Una pizca de sal.

PREPARACIÓN

Se le pone la mariposa en las cuchillas, y se incorporan todos los ingredientes menos el azúcar. Se programan 40 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 1, cuando pare la máquina se le añade el azúcar y se deja otros 2 minutos a la misma temperatura y velocidad.

Se vierte en cuencos, se deja que enfríe un poco y se adorna con canela molida.

Nº 3. ARROZ CON LECHE II

INGREDIENTES

- Un cubilete de arroz
- Un litro de leche (yo le pongo 800 g.)
- 6 cucharadas de azúcar
- Canela en caña
- Una cáscara de limón (sin lo blanco que ya sabéis amarga)
- Una cucharada de mantequilla

PREPARACIÓN:

- Se pone el arroz en una cacerola, se le añade agua fría hasta cubrirlo, se acerca al fuego y cuando rompe el hervor se deja que hierva hasta que se seque. Se escurre bien y se refresca con agua fría.

- Se pone la mariposa en las cuchillas y se echan en el vaso todos los ingredientes, excepto el azúcar y la mantequilla. Se programa 40 minutos 90°, velocidad 1. Estará en su punto cuando se haya consumido la leche y quede cremoso, sin estar demasiado espeso (al enfriar espesa ya sabéis)

- Cuando esté cocido se agrega el azúcar y la mantequilla, se programa 2 minutos 90°, velocidad 1

- Se coloca en una fuente separando la canela y el limón, se espovorea con azúcar y se tuesta con un hierro calentado al rojo.

Nº 4. ARROZ CON LECHE PORTUGUÉS

INGREDIENTES:

- 1 litro y medio de leche entera
- 200 g. de arroz
- la piel de una naranja (sólo la parte coloreada)
- la piel de un limón (sólo la parte coloreada)
- 1 ramita de canela
- 1 pellizco de sal
- 200g. de azúcar (2 cubiletes)
- 4 yemas de huevo

PREPARACIÓN:

1. Pese el azúcar y reserve. Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso los ingredientes excepto el azúcar y las yemas. Prográmesse 50 minutos, temperatura 90°, velocidad 1.

2. Cuando falten 5 minutos y sin parar la máquina, añade a través de bocal el azúcar y las yemas batidas.

3. Viértalo en el recipiente grande o en cuencos individuales y, cuando esté frío, espolvoree con canela.

También, puede espolvorear la superficie con azúcar y quemarla con una plancha de postres.

5. Una vez hemos hecho los rodillos, metemos en el horno 30 minutos a 200 °C.

Nota: Se puede servir frío

Nº 5. BAVAROISE DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES:

1 lata de melocotón en almíbar

1 cubilete de azúcar

½ cubilete de nata

1 sobre de gelatina de naranja

PREPARACIÓN:

Diluir la gelatina en 1 cubilete de almíbar del melocotón calentándolo y disolviendo la gelatina para que no quede ningún grumo.

Echar otro cubilete de almíbar, el azúcar y el melocotón y triturar. Echar la mezcla de gelatina ya fría.

Montar la nata y añadir a la mezcla anterior, verter en un molde redondo y dejar enfriar en el frigorífico.

Nº 6. BAVAROISE DE TURRON

INGREDIENTES

- 300 ml de nata líquida
- 1 tableta de turrón de Jijona
- 2 huevos
- 3 yemas de huevo
- 50 ml de leche
- 1 sobre de gelatina de limón
- 3 claras de huevo
- Unas gotas de zumo de limón
- Un pellizco de sal
- Caramelo líquido para el molde

Para 6 personas

PREPARACIÓN

1. Coloque la mariposa en las cuchillas, con la máquina y el vaso bien fríos. Agregue la nata líquida y móntela en velocidad 3. Vuelque en un cuenco y reserve.

2. A continuación, retire la mariposa, añada el turrón y triture durante 20 segundos en velocidad 8, ayudándose con la espátula..

3. Seguidamente, agregue los huevos y las yemas y programe 4 minutos, 70°, velocidad 5. Incorpore la leche fría y la gelatina y mezcle durante 10 segundos a velocidad 4, hasta que quede homogéneo. Vierta en un cuenco y deje enfriar.

4. Lave muy bien el vaso, cuchillas y mariposa y monte las claras junto con el limón y la sal, programando 3 minutos a velocidad 2 1/2 ó 3.

5. Mezcle las claras, con la nata y la crema de turrón, con ayuda de la espátula y vierta en un molde caramelizado. Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir. Desmóldela y decórela al gusto.

Nº 7. BESOS DE DAMA

INGREDIENTES:

- 100 g de almendras crudas peladas
- 100 g de azúcar
- 100 g de mantequilla ablandada
- 150 g de harina
- 1 bolsita de azúcar vainillada o un poco de extracto de vainilla
- 1 pellizco de sal
- 150 g de chocolate fondant.

PREPARACIÓN:

Pulverizar almendras y azúcar 30 segundos a velocidad TURBO

Añadir el resto de los ingredientes, menos el chocolate.

Programar 10 segundos a velocidad 3.

Con la masa resultante formar galletitas redondas y hornear 30 minutos a 160°. Dejar enfriar.

Triturar el chocolate 20 segundos a velocidad TURBO. Fundirlo 5 minutos a 50° y velocidad 4.

Untar una cucharada de relleno entre dos "besos y meter al frigorífico a enfriar.

Nº 8. BIENMESABE

INGREDIENTES:

300 g de Almendras Tostadas

300 g de Azúcar

300 g de agua

5 yemas de huevo

1 limón (corteza)

canela en rama

PREPARACIÓN:

Triturar las almendras 8 segundos velocidad 7-8

Si no las tenéis tostadas, tostarlas 5 minutos a temperatura Varoma velocidad 1. Reservar.

Preparar un almíbar con el azúcar, la corteza de limón, el agua y la canela en rama y programar 10 minutos a temperatura 100 velocidad 4.

Agregar las almendras y programar 12 minutos a temperatura 100 velocidad 1

Separar las yemas de las claras y añadirlas una a una a velocidad 1 "sin temperatura por el bocal".

Programar 2 minutos a temperatura 100 velocidad 1.

Queda estupendo con helado, flan, o cualquier postre.

Nº 9. BISCUIT DE CAFE Y DATILES

INGREDIENTES:

- 250 g de dátiles sin hueso
- 100 g de nueces
- 200 g (2 cubiletes) de azúcar
- 100 g (1 cubiletes) de agua.
- 8 yemas de huevo
- 750 g.(7 cubiletes 1/2) de nata líquida para montar "la lechera" muy fría
- 2 cucharadas de azúcar vainillada
- 1 pellizco de sal.
- 50 g (1/2 cubilete) de brandy.
- 2 cucharadas de Nescafé disuelto en un poquito de leche.

PREPARACION:

1. Ponga la mariposa en las cuchillas. Con el vaso frío, monte la nata (que deberá estar muy fría) con el azúcar vainillada. Programe velocidad 3 y esté pendiente hasta que monte. Saque y reserve en la nevera.

2. Trocee los dátiles y las nueces durante 20 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.

3. Sin lavar el vaso, haremos el almíbar. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 10 minutos a 100° en velocidad 2. Deje enfriar un poco.

4. Añada las yemas y programe 4 minutos a 70° en velocidad 4. A continuación añada el brandy, el Nescafé disuelto y los dátiles y las nueces. Mezcle bien todo en velocidad 2. Saque y deje enfriar completamente.

5. Una vez frío, añada esta mezcla a la nata montada. Mézclelo delicadamente, con movimientos envolventes, ayudándose con la espátula, hasta que quede homogéneo.

6. Póngalo en un molde de corona de Tupperware y métalo al congelador. También puede cubrir un molde de cake con film transparente, para que desmolde fácilmente, y echar la mezcla en él.

7. Para servirlo, sáquelo del congelador un poco antes. Desmóldelo y adorne espolvoreándolo con fideos de chocolate, con guindas o a su gusto.

VARIANTES:

Puede hacerlo sólo de café, o de café con nueces, o de frutas escarchadas en trocitos pequeños (en este último caso suprime el café y el brandy).

Nº 10. BISCUIT GLACÉ DE AMARETTO

INGREDIENTES

- | | |
|---|--------------------------------------|
| -4 decilitros | Para el merengue italiano |
| -50 g almendras tostadas | -3 claras montadas a punto de nieve |
| -1 decilitro y ½ de licor amaretto | -1 pizco de sal |
| -2 yemas | -almíbar hecho con 200gr de azúcar = |
| -75 g de bizcocho muy fino tipo genovés | 2 decilitros bien llenos de azúcar |
| | -1 decilitro de agua |

PREPARACIÓN

Montar las claras a punto de nieve muy duras. Con el azúcar y el agua hacer un almíbar a punto de bola y hacer con este y las claras un merengue italiano en la Thermomix. (pedir receta si no lo sabéis). Triturar las almendras a trocitos

Confeccionar un bizcocho genovés. (viene en el libro de la Thermomix).

Elaboración del biscuit

En un bol grande poner en el fondo el bizcocho añadir las dos yemas un poco batidas y mezclarlas con el bizcocho rompiéndolo un poco pero sin deshacerlo. Añadir el amaretto y mezclar de nuevo. Montar la nata con la Thermomix y añadirla con cuidado que no se baje. Y a continuación incorporar el merengue italiano. Hacer estas uniones con tenedor para evitar que se bajen.

Mezclar todo bien, volcar en un molde bonito y al congelador.

Presentación

Cuando ya este sólido desmoldarlo sobre una fuente y se le pueden espolvorear almendras picadas

Nº 11. BIZCOCHO CASERO

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 250 g de leche
- 250 g de aceite
- 500 g de azúcar
- 500 g de harina
- 2 sobres de levadura Royal
- una corteza de limón (solo la parte amarilla)
- una pizca de sal

PREPARACIÓN:

Precalentar al horno a 170°

Introducir en el vaso del Thermomix los huevos, la leche, el aceite, el azúcar y la corteza de limón. Programar 3 minutos a velocidad 8. La corteza tiene q moler.

Añadir la levadura, la harina y la sal. Programar 6 segundos en velocidad 4. Si no se mezcla bien la harina, dar 4 ó 5 golpes de turbo.

Verter la mezcla anterior en un molde desmoldable e introducir en el horno aproximadamente 35 minutos.

Se pueden sustituir los 2 sobres de levadura por 3 gaseosas d papelillos a mi personalmente me gusta mas así.

El Aceite también se puede sustituir por Margarina o mantequilla (mejor margarina)

Nº 12. BIZCOCHO DE 2 COLORES MAITE

INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 1 yogurt de limón
- 2 medidas del vaso del yogurt de azúcar
- 3 medidas de harina (300 gr.)
- 1 medida de aceite de girasol
- 1 sobre de levadura.
- 4 cucharadas de cola-caó.

PREPARACIÓN:

Poner el horno a 180°

Poner los huevos y el azúcar en la Thermomix. Con la mariposa a temperatura 40° y velocidad 3 ½ 5 minutos. Cuando termine el tiempo quitar el calor y poner 5 minutos mas a la misma velocidad.

Cuando ya esta se va añadiendo el yogurt, el aceite, el royal, y se bate.

Cuando se ponga la harina se tiene que mover con cuidado para que no se baje.

Separar la mezcla por la mitad, y en una mitad mezclar el cola-caó.

Untar un molde con mantequilla, y enharinarlo, poner primero la mezcla que no tiene el chocolate, y después la del chocolate.

Poner en el horno unos 45 minutos.

Nº 13. BIZCOCHO DE CALABAZA

INGREDIENTES:

- 250 g de calabaza (asada y limpia)
- 250 g de azúcar
- 250 g de harina
- 3 huevos
- 1 papel de gaseosa azul

1 papel de gaseosa blanco
70 g aceite girasol
pasas y nueces

PREPARACIÓN:

Con la calabaza y el azúcar programar 1 minuto , velocidad 6 Añadir los huevos y aceite y programar 1 minuto en velocidad 6. Luego la harina y mezclar en velocidad 6 con el "papel blanco de gaseosa"

Al final añadir el azul. Poner un molde engrasado y añadir las pasas escaldadas v escurridas.

Adornar con nueces y azúcar. Meter al horno a 180°

Nº 14. BIZCOCHO DE CLARAS

INGREDIENTES

6 claras de huevo
70 g de mantequilla blandita
120 g de azúcar (previamente pesada)
120 g de harina
3 cdtas (de las de té) de levadura en polvo
un pellizco de sal y nueces para decorar.

PREPARACIÓN

Poner la mariposa en las cuchillas, echar las claras y la sal, programar 5 min en vel. 3, cuando termine sacar y reservar. Sin lavar el vaso y con la mariposa puesta, añadir la mantequilla blandita y el azúcar, batir 2 min en vel. 2

Cuando acabe, comprobar que tenga la consistencia de una pomada, poner vel. 1, e ir incorporando a través del bocal poco a poco y alternativamente las claras batidas y la harina con la levadura incorporada.

Una vez incorporado todo, parar la máquina, quitar la mariposa y terminar de envolver cuidadosamente con la espátula.

Precalentar el horno a 180°, enmantequillar y enharinar un molde y verter toda la mezcla; espolvorear con azúcar y colocar las nueces a gusto.

Hornear 20 min, y si vé que se dora mucho, cubrir con papel albal, desmoldar caliente sobre una rejilla.

Nº 15. BIZCOCHO DE CLARAS Y LIMÓN

INGREDIENTES

8 ó 9 claras de huevo (300 grs.)
Zumos de un limón y la piel muy finita (sólo la parte amarilla, aunque se rompa)
250 g de harina

300 g de azúcar
Un sobre de levadura Royal
100 g de mantequilla, margarina, ó aceite de girasol

PREPARACIÓN:

Encender el horno a 180°.

Pesar la harina y reservar.

En el vaso bien seco, poner el azúcar y programar 1 minutos velocidad 5-7-9 progresivamente, añadir la piel del limón y repetir la operación: 1 minutos velocidad 5-7-9 progresivo.

Añadir el aceite y el zumo y programe 1 minutos velocidad 3. Si se utiliza mantequilla ó margarina, programar 1 minutos 40° velocidad 3, sacar y reservar.

En el vaso bien limpio y seco, colocar la mariposa en las cuchillas añadir las claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón ó vinagre y programar 8 minutos, velocidad 3 ½ sin poner el cubilete en el bocal, las claras tienen que quedar montadas a punto de nieve muy duro.

Mientras se montan las claras, engrasar un molde con mantequilla o margarina y espolvorear con un poco de harina.

Cuando pare la máquina, volver a poner la misma velocidad (3 ½), poner el cubilete en la forma acostumbrada, o sea boca arriba, e ir depositando la mezcla que tenemos reservada del paso 4 sobre la tapa para que vaya cayendo lentamente a las claras.

Mezclar el sobre de Royal con la harina y añadirlo a vaso, programar 6 segundos velocidad 5.

Verter todo en el molde que tenemos preparado y hornear a 180° durante 30 minutos.

Desmoldar en caliente y dejar enfriar sobre una rejilla

Nº 16. BIZCOCHO DE CHOCOLATE DELICIOSO

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- Azúcar (el mismo peso de los huevos)
- Chocolate de postres de Nestlé (el mismo peso)
- Mantequilla o margarina (el mismo peso)
- Harina (el mismo peso)
- Levadura Royal 1 cucharada y media.

PREPARACION:

En un recipiente pesar los huevos (sin cáscara).

Rallar el mismo peso de los huevos, pero de chocolate a velocidades 5,7 y 9 durante unos 15 segundos y reservar.

Poner en el vaso los huevos con el azúcar y programar 5 minutos, temperatura 40°, velocidad 5. Al terminar programar 2 minutos más pero ya sin temperatura. Añadir al vaso

la mantequilla que deberá de estar blandita y batir unos segundos hasta que todo quede bien mezclado. Añadir entonces el chocolate molido y batir de nuevo.

Mezclar la levadura con la harina y con la máquina en marcha ir echando cucharada a cucharada la harina por el bocal.

Cuando todo esté bien mezclado verter la masa en un molde previamente engrasado y dejar cocer en el horno precalentado a 150°C unos 45-50 minutos. No os paseis porque se quedará un poco seco.

9.-Desmoldar y dejar que se termine de enfriar sobre una rejilla.

Nº 17. BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y NUECES

INGREDIENTES:

- 100 g de chocolate
- 160 g de mantequilla (blandita)
- 250 g de azúcar
- 4 huevos enteros
- 160 g de harina
- 1 sobre de levadura Royal
- 100 g de nueces picadas

PREPARACIÓN:

1. Trocear las nueces 4 segundos velocidad 3 1/2 (reservar)
2. Trocear el chocolate y triturarlo bien en velocidad 8 ó con golpes Turbo
3. Añadir la mantequilla mezclar 4 minutos en velocidad 1 hasta que se quede como una pomada.
4. Añadir el azúcar y los huevos batir 3 minutos en velocidad 3
5. Incorporar la harina con la levadura y mezclar 15 segundos velocidad 3 cuando queden 3 segundos incorporar las nueces.
6. Vierta la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado e introduzca en el horno precalentado a 180°, unos 30 minutos aproximadamente.

Nº 18. BIZCOCHO DE CORN FLAKES

INGREDIENTES

- 5 huevos
- 250 g De azúcar
- 250 g De aceite
- 125 g De harina
- 125 g de Korn Flakes
- 1 sobre de levadura royal
- 1 cucharadita De bicarbonato
- Ralladura de limón
- 1 yogur

PREPARACIÓN

Introducir en la Thermomix los cereales, y triturarlos

Ponga la mariposa y eche los huevos y el azúcar. 7 minutos a 40° velocidad 3. Cuando acabe, quitar la temperatura y batir 6 minutos, velocidad 3.

Añadir los ingredientes restantes y programar 5 segundos, velocidad 2.

Colocar la masa en un molde de bizcocho (llenar hasta la mitad).

Espolvorear con azúcar la superficie.

Horno precalentado a 180° durante 30 minutos.

Con sabor a naranja, utilice sólo 150 g De aceite y 100 g De zumo de naranja.

Nº 19. BIZCOCHO DE YOGUR

INGREDIENTES:

1 yogurt

1 vaso de aceite

3 vasos de azúcar

4 vasos de harina

1 sobre de levadura royal

3 huevos

1 cucharadita de vainilla

una chispa de sal

2 cucharadas de ron o cointreau (Si queréis)

PREPARACIÓN:

Poner el azúcar y los huevos y programar 1 minuto, 40° velocidad 4.

Añadir los ingredientes restantes menos la harina, levadura y sal, programar unos segundos en velocidad 4 (para mezclarlo bien)

Añadir la harina, levadura y sal y programar 6 segundos en velocidad 5.

Poner esto en un molde amantequillado y enharinado y al horno, unos 45 minutos

La medida de vaso es la del vaso de yogurt

Recordad que el horno se precalienta a 175° u 180° que se pone la bandeja en el centro que no se debe abrir el horno durante los primeros 15 minutos

Nº 20. BIZCOCHO DOS COLORES

INGREDIENTES

250 gramos de mantequilla (que tenga temperatura ambiente)

200 gramos de azúcar

5 huevos

500 gramos de harina
1 paquete de levadura Royal
1 pizca de sal
1 1/2 cubilete de leche
4 cucharas de Ron
Y además:
3 cucharas de cacao
1 cuchara de Ron
1 cuchara de leche

PREPARACIÓN:

Mezclar azúcar y huevos 1 1/2 minuto al 5. Poner la mantequilla dejando andar la cuchilla al 7 luego todo junto mezclar 1 1/2 minutos al 4. Luego echar los ingredientes restantes unos 30 segundos al 5 y con ayuda de la espátula

Preparar un molde de 28cm diámetro, engrasarlo y espolvorear con pan rallado. Echar 2/3 partes en el molde. Echar el cacao, ron y la leche a la masa restante y ponerlo 20 segundos a 4. Echar la masa oscura encima de la clara y pasar con la espátula haciendo como olas para que se mezclen un poco

Ponerlo en el horno a 180° unos 45 minutos

Cuando se haya enfriado un poco espolvorear con azúcar glass.

Nº 21. BIZCOCHO DE LA ABUELA

INGREDIENTES

4 huevos enteros.
120 g de azúcar.
120 g de harina.

PREPARACIÓN

Poner la mariposa en las cuchillas y echar en el vaso los huevos con el azúcar y programar durante 6 minutos a 40 gados y velocidad 3.

Cuando acabe el tiempo, quitar la temperatura y volver a batir otros 6 minutos en velocidad 3.

Añadir la harina y amasar durante 4 segundos en velocidad 3.

Echar la mezcla en un molde engasado y enharinado, y meterlo en el horno (que habremos precalentado previamente a 180° durante 20 minutos).

Una vez hecho, desmoldar sobre una rejilla. Espolvorearlo con azúcar glass. (Es un bizcocho ideal para rellenar).

Nº 22. BIZCOCHO DE LIMON

INGREDIENTES

200 g De mantequilla
4 cubiletes de azúcar
1 limón pequeño pelado (sin nada de blanco)
4 huevos
4 cubiletes de harina
1 trocito de cáscara de limón
2 cucharaditas de levadura royal

PREPARACIÓN

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar a velocidad 4 durante unos segundos. Con la máquina en marcha incorporar el trocito de cáscara de limón

Añadir los huevos y el limón. Batir 2 minutos a velocidad 4. Añadir la mantequilla (que estará a temperatura ambiente) y batir a velocidad 4. Añadir la harina con la levadura royal y mezclar con 2 golpes intermitentes del 0 al 1, o pulsando el botón turbo 3 veces.

Engrasar un molde de tipo cake. Espolvorear con harina y sacudir. Verter la masa en el molde y dejar reposar. Poner el molde en el horno precalentado a 180 ° durante 45 minutos. Desmoldar templado

Nº 23. BIZCOCHO DE MANDARINAS

INGREDIENTES

-2 mandarinas enteras, con piel y sin pepitas
- 2 huevos
- 250 g de azúcar
- 100 g de aceite de girasol
- 220 g de harina
- esencia de vainilla
- 1 sobre de levadura Royal

PREPARACIÓN

Poner en la Thermomix las mandarinas a trozos (las he lavado antes con agua y unas gotas de lejía), los huevos, la esencia de vainilla y el azúcar.

Programar 1 minuto 50º velocidad 4.

Echar el aceite y mezclar unos segundos al 4.

Por último añadir la harina y la levadura y mezclar bien

Engasar un molde y poner al horno unos 30 m. +/- a 180º.

NOTA: solo que puse los ingredientes a velocidad. 6 y sin parar la Thermomix le fui echando el aceite, cuando terminé le eché la harina con la levadura y le di 6 segundos, velocidad 3 1/2 y después terminé de unir con la espátula.

Nº 24. BIZCOCHO DE NARANJA CON COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

250 g de azúcar
1 naranja entera de piel fina, especial para zumo
2 yemas de huevo
1 huevo
100 g de aceite o mantequilla
1 yogur natural
220 g de harina
1 sobre de levadura Royal
un pellizco de sal

Para la cobertura:
30 g de aceite de girasol
250 g de chocolate Nestlé postres

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso el azúcar, la naranja troceada, las yemas y el huevo y programe 1 minuto a 50 °C, velocidad 4. De esta forma el bizcocho saldrá mucho mas esponjoso.

- Añada el aceite o la mantequilla y el yogur y mezcle todo unos segundos velocidad 4. Incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle todo de nuevo 6 segundos, velocidad 2. Termine de mezclar con ayuda de la espátula.

- Engrase un molde de plum-cake con mantequilla y enhánelo ligeramente. Vierta en el la mezcla (no debe llenarse el molde mas de la mitad), espolvoree la superficie con azúcar para formar una costra e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °C, durante 30 minutos aproximadamente. Pínchelo con una aguja para comprobar que esta bien cocido

- Mientras tanto prepare la cobertura. Vierta el aceite en el vaso y programe 4 minutos a 80 °C, velocidad 1. Vaya agregando el chocolate en trozos y después programe 30 segundos a velocidad 5-7-9, hasta obtener una crema homogénea.

Desmolde el bizcocho sobre una rejilla y cúbralo con la cobertura de chocolate. Adórnelo al gusto

Nº 25. BIZCOCHO DE NATA CON COBERTURA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

Para el bizcocho
5 huevos
250g. azúcar
1 brik de nata pequeño (250gr)
aceite de girasol
1 sobre y medio de levadura royal

270 g de harina
Para la cobertura
150 g de almendras crudas
130 g de mantequilla
100 g de azúcar
50 g de agua

PREPARACIÓN

Se baten los huevos y el azúcar 4 minutos, a 40° a velocidad 3. Se vuelve a batir 4 minutos a velocidad 3. Se pesa la nata y el mismo peso de aceite y se bate 15 segundos a velocidad 3. Se echa la harina y la levadura y se vuelve a batir 10 segundos a velocidad 3 y medio. Se pone en un molde engrasado y se mete en el horno previamente calentado 30 o 35 minutos a 180°

Ponga en el vaso las almendras de la cobertura y programe 10 segundos velocidad 3 1/2. No deben quedar muy trituradas sáquelas y reserve.

Ponga los demás ingredientes de la cobertura en el vaso y programe 3 minutos a 90 °C, velocidad 2 vierta esto sobre las almendras y reserve .

Desmolde el bizcocho rocíe por encima el zumo de un limón extienda por encima la cobertura de las almendras e introduzca en el horno de 10 a 15 minutos a 180°.

Deje enfriar el bizcocho.

Nº 26. BIZCOCHO DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

2 huevos enteros	70g de avellanas
3 yemas	50g de castañas asadas y peladas
200g de harina	1 sobre de levadura en polvo
200g de azúcar	½ cucharadita de canela en polvo
100g de aceite	una pizca de sal
100g de leche	

PREPARACIÓN:

1. Echar en el vaso las avellanas y las castañas y trocear 15 seg. a vel. 6 Reservar en un bol.

2. Pesar la harina e incorporar al bol, junto con la levadura , canela y la pizca de sal, unir con la espátula y reservar.

3. Sin lavar el vaso, echar los huevos, yemas y el azúcar y programar 1 min. temp.. 40, vel. 3. Añadir el aceite y la leche, programar 30 seg. vel. 3.

4. Incorporar la mezcla que tenemos en el bol y programar 6 seg. vel. 3 ½ y terminar de unir con la espátula.

5. Verter la mezcla en un molde de hornear bizcocho debidamente engrasado y enharinado y poner a horno medio precalentado durante 25 ó 30 minutos.

Este bizcocho es ideal para acompañar un buen chocolate a la taza

Nº 27. BIZCOCHO DE PERAS

INGREDIENTES:

- la piel de un limón
- 2 huevos
- 70 g de aceite de oliva virgen (que no sea fuerte)
- 50 g de leche
- 200 g de azúcar
- 230 g de harina
- 1 cucharadita de levadura
- 4 peras de agua cortadas a dados
- azúcar glass para espolvorear el bizcocho

PREPARACIÓN:

Echar la piel del limón (solo la parte amarilla) por la parte superior del vaso cuando este en marcha a velocidad 9 para que se triture.

Se añaden los huevos, el aceite, leche, azúcar, y se bate 1 minuto a velocidad 4.

Se añade la harina y la levadura no batir, mejor mezclar con movimientos suaves para que la harina no reaccione, 30 segundos a velocidad 2 y 30 segundos a velocidad 3.

A este preparado se añaden las peras, y se mete al horno espolvoreado de azúcar a 190° durante 40 minutos, tapado 10 minutos con un cartón para que absorba la humedad del bizcocho.

Nº 28. BIZCOCHO DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

- 250 g de plátanos maduros
- 200 g de azúcar
- 4 huevos
- 1 pizco de sal
- 70g de aceite de oliva 0.4 °
- 200 g de harina
- 4 cucharaditas de levadura en polvo (royal)
- azúcar glass para espolvorear.

PREPARACIÓN.

Triturar Los Plátanos, El Azúcar Y El Pizco De Sal A Una Velocidad Media 5-6. Añadir Los Huevos Y Colocar La Mariposa En Las Cuchillas. Batir Durante 4-5 minutos A Velocidad 1. Añadir El Aceite Y Mezclarlo A La Pasta Anterior A Una Velocidad Mínima 1-2. Añadir La Harina Mezclada Con La Levadura.

Hornear 30-40 minutos A 175° -180° Hasta Que Este Cocido En Su Interior.

¡No Os Asustéis Si Veis Que Cuando Está Horneado Tiene Un Color Oscuro Como Si Lo Hubierais Hecho Con Harina Integral, Se Queda Así!, Pero Está Bueno!

Nº 29. BIZCOCHO DE SOLETILLA

INGREDIENTES:

4 huevos
120 g azúcar
120 g harina
azúcar glass para espolvorear

PREPARACIÓN

. Pon la mariposa agrega los huevos y el azúcar al vaso y programa 6 minutos a 40 °C velocidad 3. cuando termine quita la temperatura y programa 6 minutos velocidad 3. añade la harina y mezcla 4 segundos velocidad 1. termina de mezclar con la ayuda de la espátula, vierte la mezcla en un cuenco y deja reposar 10 minutos prepara la manga pastelera con la boquilla lisa. cubre la boquilla con lamina de plástico para que no se salga la mezcla porque queda muy blanda.

. engrasa la bandeja del horno y pon papel vegetal o una lamina antiadherente. sobre ella vete haciendo bastones con la manga pastelera tumbada dejando espacio entre ellos. espolvoréalos con azúcar glass y mételes en el horno precalentado a 180 °C durante 6 u 8 minutos Cuando los retires del horno despégalos rápidamente con la punta de un cuchillo.

Nº 30. BIZCOCHUELO DE MANDARINAS DANIELA

INGREDIENTES

2 mandarinas enteras, con piel y sin pepitas
2 huevos
250 g de azúcar
100 g de aceite de girasol
220 g de harina
esencia de vainilla
1 sobre de levadura royal

PREPARACIÓN

Poner en la Thermomix las mandarinas a trozos (las he lavado antes con agua y unas gotas de lejía), los huevos, la esencia de vainilla y el azúcar. Programar 1 minuto 50° velocidad 4. Echar el aceite y mezclar unos segundos al 4. Por último añadir la harina y la levadura y mezclar bien

Engrasar un molde y poner al horno unos 30 m. +/- a 180°

Nº 31. BLANQUITOS PARA GOLOSOS

INGREDIENTES:

4 Claras

200 gramos de azúcar

Para la cobertura:

250 gramos de chocolate blanco

50 gramos de leche

PREPARACIÓN

Poner en el vaso las claras más el azúcar. Tres minutos a 40° velocidad 2.

Cuando termine sin temperatura 7 minutos en velocidad 3, con mariposa.

Poner en una manga pastelera y reservar.

Para preparar la cobertura poner en el vaso la leche 3 minutos, temperatura 70° velocidad 1.

Parar y añadir el chocolate, dejar unos segundos y triturar a velocidad 8 sin calor.

Montaje

Se pone en una bandeja unas ocho galletas (al gusto) con la manga se forman unos montones encima, después se cubre con el chocolate blanco. Espolvorear con granillo de chocolate negro, colores, perlas, guindas, etc.

Si no tenéis manga pastelera, se coge unas bolsas de plástico transparente, se llenan y se abre un piquito muy pequeño, por el cual se trabaja.

Nº 32. BOLITAS DE ALMENDRA Y COCO

INGREDIENTES

1/4 kg de almendra cruda

1/4kg de azúcar

3 yemas

1/2 cub escaso de agua

PREPARACIÓN

Se tritura la almendra en velocidad 8 y se aparta.

Se hace azúcar glass, se le agrega el agua y se pone 5 minutos 100° velocidad 1. Se le incorpora la almendra y las yemas y otros 5 minutos 100° velocidad 4

Se deja enfriar y se hacen bolitas envolviéndolas en coco.

Nº 33. BOLLOS DE BERLÍN / PEPITOS DE MERMELADA

INGREDIENTES:

500g. harina
¼ l. leche
40g. levadura fresca
60g. azúcar
1 pizca de sal
4 yemas
50g. mantequilla
100g. de mermelada (albaricoque, frambuesa u otra)
1 clara de huevo
50g. de azúcar

PREPARACIÓN:

Echar la leche, el azúcar y la mantequilla en el vaso del Thermomix y programar 1 minuto, 40°C a velocidad 2.

Añadir la levadura y mezclar 10 segundos a velocidad 7.

A continuación echar las yemas, la sal y la harina y programar 2 minutos a velocidad espiga.

Sacar la masa del vaso y amasar un poquito a mano. Si está pegajosa entremezclar un poco más de harina.

Extender la masa sobre una superficie enharinada y que tenga finalmente un grosor de 1 ½ cm

Con un molde o un vaso sacar redondos de unos 5 cm. de diámetro.

Para montar los bollos se echa la mermelada en el medio del redondo, el borde se pinta con la clara y con otro redondo se tapa la mermelada. Hay que juntar bien los bordes, para que no salga la mermelada.

Se dejan reposar los bollos en una bandeja y tapadas con un paño limpio hasta que hayan crecido (40 – 60 minutos).

Se frían los bollos en abundante aceite a unos 180° hasta que se doran. Se sacan y se escurren en papel de cocina.

Aún calientes se pasan por un plato con el azúcar.

Nº 34. BOLLOS SUIZOS

INGREDIENTES

3 huevos
200 g de azúcar
60 g levadura prensada
250 g de aceite de GIRASOL
500 g de agua templada

1 Kg de harina de fuerza

PREPARACIÓN

Echar los ingredientes con la mitad de harina y por ese orden. Mezclar en velocidad 6.

Echar el resto de la harina y mezclar en velocidad espiga.

Dejar reposar durante 2 horas. Después darle forma y dejarlo reposar con forma durante 1/2 hora.

Introducirlo en el horno precalentado a 200 °C durante 15 minutos aproximadamente.

Nº 35. BOMBONES DE FRUTOS SECOS

INGREDIENTES:

400gr. de chocolate nestle postres

2 yemas de huevo

400gr. de almendras tostadas

200gr. de avellanas tostadas

400gr. de azúcar

1 cubilete de crema de leche

PREPARACIÓN

Triturar las almendras y avellanas al gusto, triturar el chocolate y añadir los demás ingredientes mezclar unos segundos para formar una masa consistente, programar 5 minutos a 80 grados velocidad 6. Formar los bombones se pueden espolvorear con azúcar glas o con cacao amargo.

Nº 36. BOMBONES DE NUEZ

INGREDIENTES:

- 2 cubiletes de azúcar
- 1 clara de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cubilete de nueces picadas
- agua fría

PREPARACIÓN:

Se pone el azúcar en el vaso y se glasea a velocidad 5-7-9 durante 20 segundos.

A continuación se añade la clara de huevo y la esencia de vainilla y se mezcla 6 segundos a velocidad 6 (se añade el agua necesaria para formar una masa espesa)

Dar forma de bolitas a la pasta. Pasarlas por nueces picadas y colocarlas en una bandeja, en la nevera, para que se compacten.

Nº 37. BOMBONES SORPRESA

INGREDIENTES:

100gr. de chocolate postres de Nestlé.

100gr. de chocolate con leche Nestlé.

200gr. de dátiles sin hueso.

100gr. de nueces peladas.

Para adornar: nueces en trocitos, guindas, pasas, piñones, almendras, etc.

Cápsulas para trufas.

PREPARACIÓN:

1. Con el vaso bien seco, ponga los dátiles y las nueces y triture durante 20 segundos en velocidad 4. Saque y reserve en bolsa de plástico.

2. Sin lavar el vaso, eche los dos chocolates troceados. Triture con 5 golpes de turbo y a continuación programe 4 minutos, 40°, velocidad 3.

3. Eche el chocolate fundido en un recipiente. Con ayuda de una cucharita, vaya echando un poco de chocolate en cada cápsula, sobre este coloque un poco de la mezcla de dátiles y nueces. Cubre con más chocolate hasta tapar todo y procurando que quede al ras de la cápsula. Adorne con un trocito de nuez, guinda, pasa, etc. Déjelos en el frigorífico.

4. Sírvalos sobre una fuente con blanda.

Nota: Puede cambiar la nuez por cualquier otro fruto seco de su agrado.

Nº 38. BORRACHUELO

INGREDIENTES:

1 kilo de harina blanca,

1 kilo de miel,

1 vaso de vino dulce,

1 vaso de vino seco,

1/2 litro de aceite,

10 g de matalahúga,

10 g de ajonjolí,

150 g de azúcar glass,

zumos de 2 naranjas agrias,

1 cáscara de naranja y aceite.

PREPARACIÓN

Preparación: Se calienta el aceite y se le echa una cáscara de naranja. Una vez frito, se pone a enfriar y cuando esté templado, se echa la matalahúga y el ajonjolí, los dos vasos de vino y el zumo de las naranjas agrias. Cuando todo esté bien mezclado, se agrega poco a poco la harina y se mueve, sin dejar de espolvorear harina hasta conseguir una masa

fina, pero no dura. Se coge un poco de masa, se extiende en pedazos de cinco centímetros de largo, dejándolos que se oreen. Se va calentando el aceite y cuando no esté muy caliente se echan los borrachuelos unidos por los extremos. Una vez dorados, se dejan enfriar durante 24 horas. Al día siguiente se calienta la miel, añadiendo medio litro de agua para aclararla. Al hervir, se mezclan los borrachuelos, luego se dejan escurrir y se pasa por el azúcar glasé y a comer.

Nº 39. BRAZO DE GITANO (RÁPIDO)

INGREDIENTES:

3 huevos

30-40 g de azúcar (según tamaño)

30-40 g de harina (igual que azúcar)

Azúcar glass para decorar

Para el relleno:

Mermelada al gusto

PREPARACIÓN

Sí queremos decorar el brazo de gitano con azúcar glass, en primer lugar deberemos, con el vaso muy seco, echar 100 g de azúcar y poner velocidad 5-7-9 progresiva durante unos 5 segundos, reservar.

Meter en el vaso los 3 huevos y el azúcar, si el tamaño de los huevos es grande entonces pondremos 40 g de azúcar si no, solamente 30 g, Pondremos la palomilla y programamos 10 minutos velocidad 2 1/2.

Programar la máquina en velocidad 1 y la harina en igual proporción que el azúcar sobre la tapa, dejando caer la misma poco a poco. Cuando esté toda dentro paramos la máquina.

Vertemos la mezcla sobre un papel aluminio o vegetal, previamente engasado e introducimos en el horno precalentado a 200° hasta que la mezcla se haga (no dorarse).

Vertemos en la base la mermelada elegida repartiéndola y enrollamos con la ayuda del mismo papel.

Decoramos con azúcar glass o si lo prefieres con nata en spray haciendo unos montoncitos y espolvoreando canela, virutas de chocolate...

Nº 40. BRAZO DE GITANO

INGREDIENTES

BIZCOCHO

4 huevos

120 g de azúcar

120 g de harina

1 pellizco de sal

RELLENO

500 g nata líquida

200 g de Philadelphia

2 cucharadas de azúcar glass

500 g fresones

ALMÍBAR

50 g de ron

3 cucharadas de agua

50 g de azúcar

PREPARACIÓN

Monte la nata con el queso y el azúcar glass. Tenga cuidado para que no se pase a mantequilla, ya que monta en pocos segundos. Saque a un cuenco y reserve en la nevera.

Haga el bizcocho según el libro de masas página 137. Extiéndalo sobre una plancha de silicona o papel vegetal. Hornéelo de 10 a 12 minutos a 180°.

Enróllelo en caliente y reserve. Prepare el jarabe poniendo los ingredientes en el vaso y programando 3 minutos a 100° en velocidad 4. Ponga en un cuenco y reserve. Desenrolle el bizcocho, pincélelo con el jarabe. Cúbralo con nata, dejando uno de los bordes del bizcocho sin cubrir. Lamine las fresas, séquelas bien con papel de cocina y vaya poniéndolas sobre la nata.

Vuelva a enrollar el bizcocho. Ponga el resto de la nata en una manga pastelera y adorne, o bien cubra el brazo con la nata y haga adornos con ayuda de un tenedor. Lamine el resto de las fresas y póngalas por encima del brazo, adornándolo a su gusto. Reserve en la nevera hasta el momento de servir.

Nº 41. BRAZO DE GITANO II

INGREDIENTES:

3 huevos.

30/40 g de azúcar.

La misma cantidad de harina que de azúcar.

azúcar glass para decorarlo.

Mermelada que más te guste para el relleno.

PREPARACIÓN

Metemos en el vaso los huevos y el azúcar, ponemos la mariposa y programamos 10 minutos a velocidad 2 1/2. A continuación pondremos la máquina en velocidad 1 y la harina sobre la tapa, dejándola caer poco a poco. Cuando toda la harina este dentro paramos la máquina.

Vertemos la mezcla sobre una bandeja de horno que hemos empapelado con aluminio o papel vegetal previamente engrasado e introducimos en el horno precalentado a 200° hasta que la mezcla se haga. Cuidado que no se dore.

Sacamos del horno y pintamos con la mermelada el interior. Después la enrollamos ayudándonos del papel de aluminio.

Decoramos con azúcar glass y/o con nata de spray. Podemos espolvorearlo con canela molida o virutillas de chocolate.

Nº 42. BROWNIE

INGREDIENTES:

150 g de nueces

150 g de chocolate Nestlé postres

150 g de azúcar
2 huevos
100 g de mantequilla a temperatura ambiente
70 g de harina
1 cucharadita de levadura royal
Un pellizco de sal

PREPARACIÓN

Ponga las nueces en el vaso y programe 8 a 10 segundos, velocidad 3 1/2. (no deben quedar muy pequeñas) retírelas del vaso y reserve. Ponga en el vaso el chocolate troceado y dele 5 golpes de turbo y a continuación, pase a la velocidad 9, 6 segundos. Viértalo en un cuenco y resérvelo.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Poner el azúcar y los huevos en el vaso y programar 5 minutos A 40 °C y velocidad 3. Añada la mantequilla y el chocolate y mezcle 6 segundos velocidad 2. Incorpore la harina, la levadura y la sal y programe 4 segundos, velocidad 2. Quite la mariposa.

Retire el vaso de la maquina, incorpore las nueces troceadas y mézclelas bien con la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.

Engrase un molde rectangular bajito con mantequilla y enharínelo. Vuelque en el la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 170 °C, durante 30 minutos aproximadamente. Hasta que al introducir una aguja, esta salga limpia.

Nº 43. BROWNIES II

INGREDIENTES:

200 g de chocolate Nestlé postres (8 barritas)
100 g de azúcar
75 g de harina
75 g de nueces ya peladas
3 huevos
un sobre de levadura ROYAL
100 g de mantequilla

PREPARACIÓN:

Rallar las nueces en velocidades 5-7-9 y reservar

En el microondas poner la mantequilla y el chocolate para ablandarlo mientras en el vaso del Thermomix ponéis el azúcar y los huevos y programáis 1 minuto, 40° velocidad 4.

Añadir la mantequilla y el chocolate y programar unos segundos en velocidad 4 para que se haga una crema, añadir las nueces ralladas y mezclar Por último poned la harina con la levadura y mezclar 5 segundos en velocidad 6

Verter la mezcla en un molde cuadrado, no demasiado grande, y meter al horno precalentado a 180°. Si tenéis aire, mejor lo ponéis, se esponja más. en unos 25 minutos está listo

Lo podéis servir como tarta o bien cortado a cuadraditos y servidos en cápsulas. Yo le he hecho la cobertura que viene en el libro y ha quedado muy buena

Nº 44. BUÑUELOS DE NARANJA

INGREDIENTES:

- Una naranja entera.
- Tres huevos.
- Un yogurt natural.
- 200 g de harina.
- Una cucharada de aceite.
- Un sobre de levadura Royal.

PREPARACIÓN.

- Lavar muy bien la naranja, cortarla y triturar en velocidad 5-7-9 progresivo, añadir los huevos, el yogurt y el aceite, programar 10 segundos, velocidad 6, incorporar la harina con la levadura Royal y una pizca de sal, programar 15 segundos, velocidad 6.

- Se frien en abundante aceite, al que habremos puesto una piel de limón, para que no se quemen. Se escurren sobre papel absorbente.

- Cuando estén tibios los rebozamos en azúcar glass.

Nº 45. CAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

150 g de chocolate puro

125 g de mantequilla o margarina

100 g de azúcar

4 huevos

75 g de maicena

50 g de harina

50 g de almendra picada (la rallamos antes para que el vaso esté seco)

1 sobre de levadura Royal

PREPARACIÓN:

Se tritura el chocolate y se derrite con un poco de agua programando 4 minutos, 80°, velocidad 1. Se agrega la mantequilla y el azúcar y se bate bien en velocidad 4 ó 5.

Se van añadiendo los huevos uno a uno con la máquina en marcha en velocidad 4.

Se le incorpora la harina, maicena, almendra picada. Y la levadura y mezclamos 6 segundos en velocidad 5.

Volcarlo en un molde de cake previamente engrasado y enharinado y hornearlo a 180°, durante 45 minutos aproximadamente

Nº 46. CANELITOS

INGREDIENTES:

500 g de chocolate blanco
1 bote pequeño de leche condensada
Canela (al gusto)

PREPARACIÓN

Poner el chocolate troceado con la canela en el vaso y programar 3 minutos, temperatura 40 y velocidad 1.

Sin parar la maquina, añadir la leche condensada. Cuando este todo mezclado, sacar en un bol. Dejarlo en la nevera hasta que se endurezcan, mejor de un día para otro.

Despues se hacen bolitas pequeñas y se rebozan en azucar con canela. se van poniendo en capsulitas y se dejan en la nevera para que se conserven duras.

Nº 47. CAPUCHINOS CUBANOS

INGREDIENTES:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| · 10 huevos | Miel de Capuchinos: |
| · 70 g de azúcar | · 400 g de azúcar |
| · 50 g de maicena | · 400 g de agua |
| · 1 cucharadita de vainilla | · Canela en rama (un palito completo) |
| · 1/4 cucharadita de sal | · Cáscara de limón (al gusto) |
| · Antes de comenzar pesar el azúcar y maicena | · 260 g de vino blanco |

PREPARACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas, echar 2 huevos enteros, 8 yemas, 70 g de azúcar y la sal, Programar 10´ 40º velocidad. 3 al acabar poner otros 10´ sin calor velocidad. 3 y añadir la vainilla, cuando falten 2´ añadir la maicena poco a poco.

Verter la crema en un molde enharinado y hornearlo 25 minutos a 180 °C. Mirarlo y dejarlo 5 a 10 minutos (según horno) dejarlo reposar un rato, al retirarlo del horno darle la vuelta para echarle la miel de capuchino por la parte de abajo y pincharlo con un palillo para que penetre bien la miel.

Miel de Capuchino: con el vaso limpio echar el azúcar, agua canela en rama y cáscara de limón Programar 10´ temperatura Varoma velocidad. 2 cuando termine echar el vino blanco y Programar 5´ temperatura Varoma y velocidad. 2, echar poco a poco sobre el biscocho.

Para finalizar darle la vuelta al biscocho para que quede del derecho y ponerlo en el frigorífico para degustar al otro día.

Nº 48. CAMELO EN POLVO

INGREDIENTES:

350 g de azúcar

PREPARACIÓN:

Poner el azúcar en una sartén de doble fondo y hacer un caramelo oscuro.

Verterlo en la bandeja del horno y dejarlo enfriar.

Cuando haya solidificado, partirlo en trozos y echarlo en el vaso del TH, que deberá estar muy seco.

Pulverizarlo muy bien, y sin manipularlo con las manos, distribuirlo en bolsitas de plástico bien cerradas, para que no coja aire y se endurezca.

Así lo tenemos listo para usar.

NOTA: También se puede poner 120 g de frutos secos (almendra, nueces o avellanas). En este caso, cuando el azúcar se este caramelizando, echar los frutos secos y envolverlos bien con el caramelo. El resto del proceso es igual.

Nº 49. CASADIELLES DE HOJADRE

INGREDIENTES

Para el hojaldre:

- 1/2 kilo de harina
- 1/2 kilo de mantequilla
- 2 cubiletes de agua
- 2 cucharaditas de sal
- Harina para espolvorear

Para el relleno

- 2 cubiletes de nuez molida
- 1 cubilete de azúcar
- 1 cubilete de anís
- 1/2 cubilete de agua

PREPARACIÓN:

Se prepara el hojaldre mezclando los ingredientes en el vaso 20 segundos a velocidad 6 y se deja reposar en la nevera 15 minutos mínimo.

Se hace el relleno echando en el vaso la nuez, el azúcar, el anís y el agua y programando 15 segundos velocidad 6

Se extiende la masa con el rollo enharinado dejándola un poco gruesa. A continuación, se coloca sobre ella el relleno y se enrolla éste dándole dos vueltas. Se unta el borde con un poco de agua para que se pegue y se cortan con un cuchillo o cortapastas (no deben hacerse muy grandes).

Se colocan en una placa espolvoreada de harina y se pincelan ligeramente con huevo batido. Se cuecen a horno fuerte. Cuando estén doradas se sacan del horno, se colocan en una bandeja y se espolvorean de azúcar glass.

Nota.- Para evitar que revienten al cocer, se pinchan en dos o tres sitios antes de ponerlas en el horno.

Nº 50. CASADIELLES FRITAS

INGREDIENTES

Para la masa

- 1 cubilete de vino blanco
- Una yema
- 100 g. de margarina
- Una cucharada de Royal
- harina
- 1/2 cubilete de aceite

Para el relleno

- 2 cubiletes de nuez molida
- 1 cubilete de azúcar
- 1 cubilete de anís
- 1/2 cubilete de agua
-

PREPARACIÓN:

- Se pone en el vaso el aceite, el vino blanco y una cucharadita de sal y se programa unos segundos velocidad 3 (hasta dejarlo como una crema)

-A continuación se agrega el Royal, la margarina y la yema; se pone velocidad 6 y por el bocal se va añadiendo la harina hasta formar una masa.

- Se forma con ella una bola, se extiende con el rollo y se le dan dos o tres vueltas. Se coloca en un plato espolvoreado de harina, se cubre con un paño humedecido y se deja reposar en la nevera durante dos horas.

- Una vez reposada la masa se preparan las casadielles como se explicó en las de hojaldre y se fríen en aceite bien caliente hasta que estén doradas.

- Se sacan, se escurren bien, se colocan en una bandeja y cuando estén frías se espolvorean de azúcar glass.

Nº 51. CASTAÑAS TIPO MARRÓN GLACÉ

INGREDIENTES

Castañas
Azúcar

PREPARACIÓN

Asar las castañas haciéndoles un corte, encima de la plancha hasta que se abran. Esto se me está ocurriendo ahora que podría hacerse en la Thermomix a temperatura Varoma y velocidad 1. Ayer tosté así almendras y quedaron muy bien. Lo del tiempo será ir programando de 10 en 10 minutos y comprobar como estan

Poner en el vaso las castañas peladas con agua que las cubra y bastante azúcar. Programas como una media hora a 100° y velocidad 1 hasta que esten blanditas.

Nº 52. CHURROS DIFERENTES

INGREDIENTES

180 g de agua muy fría (casi helada)
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de azúcar
20 gr. de levadura prensada o hidrofílica
300 gr. de harina de fuerza

PREPARACIÓN

Ponemos en el vaso, el agua el azúcar y la levadura (si es la hidrofílica, (la de granulos) y programamos 1 min. A velocidad 2. Agregamos la mitad de la harina, la levadura (si es la fresca), y programamos 6 seg. A vel. 6. Añadimos la harina restante junto con la sal y amasamos a vel. Espiga durante 2 min.

Rectificamos de harina, si es necesario, pues debe quedar de forma que podamos manipular con las manos.

Extendemos la masa con un rodillo, en un grosor de 1/2 cent. Aproximadamente y la vamos cortando al gusto (en tiras, en triángulos, con formas), como queráis.

Ponemos a calentar aceite en una sartén. Cuando este bastante caliente, vamos introduciendo la masa y veremos como se van inflando. Cuando estén doraditas retirar y ponerlas sobre una bandeja con papel absorbente debajo (servilletas de papel, sirven). Las podemos comer con chocolate calentito, o azúcar glase espolvoreada, miel, mermelada....

Nº 53. COCA DE CABELLO DE ANGEL.

INGREDIENTES:

- 2 láminas de hojaldre fresco Buitoni
- 1 bote de cabello de ángel
(lo encontrareis con facilidad en Mercadona, junto con las mermeladas y confituras)
- Canela molida
- Ralladura de naranja
- Piñones

PREPARACIÓN:

Colocar una de las bases de hojaldre en una placa de horno, pintar con huevo batido y rellenar con una capa fina de cabello de ángel.

Espolvorear con canela y ralladura de naranja.

Tapar con la otra base de hojaldre, colocar en medio de ésta una tira decorativa de cabello de ángel y los piñones.

Pintar con huevo batido y al horno a 170° durante 20-25 minutos

Nº 54. COCA DE FRUTA CONFITADA Y PIÑONES

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 150 g de azúcar
- pizca de sal
- 180 g de harina
- 30 g de maicena
- 1 cucharada de levadura

Para el glaseado de mazapán:

- 40 g de azúcar
- 40 g de almendra molida
- ralladura de limón
- pizca de sal
- agua

Para decorar:

- frutas confitadas
- piñones

PREPARACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas. Añadir las claras de los huevos, el azúcar y la pizca de sal y montar durante 6 minutos a velocidad 2 y 1/2.

Pasado este tiempo, bajar la velocidad a 1 y 1/2 y añadir las yemas (una a una) y cuando estén integradas la harina, maicena y levadura tamizadas. Mezclar unos segundos y verter en una fuente de horno rectangular forrada con papel. Mezclar los ingredientes de la glasa de mazapán, y añadir la cantidad necesaria de agua para formar un puré clarito. Esparcir por encima de la coca, repartir las frutas confitadas y los piñones (remojarlos ligeramente con agua y quedarán bien pegados).

Meter al horno a 170° durante 30 minutos.

Para niños y golosos, añadir junto con la harina, maicena y levadura dos cucharadas de cacao en polvo. Para decorar, sólo unas pepitas de chocolate de las que se utilizan para los cookies.

Nº 55. COCA DE VIDRE

INGREDIENTES:

- Masa de pizza
- Aceite de oliva
- Azúcar
- Anís seco

PREPARACIÓN:

Se estira la masa de pizza muy, muy fina. Se coloca en papel para horno y se rocía con aceite y se añade azúcar. Se introduce a fuego fuerte (yo lo pongo a 180 °C) unos minutos. Cuando esté lista se saca e inmediatamente se rocía con anís para que "cristalice".

Notas:

1. La masa ha de estar muy, muy fina. contra más fina mejor.
2. El aceite se pone con una aceitera, como si se aliñara una ensalada o se hiciera pan con tomate.

3. No pasaros con el anís, pues sino queda demasiado borracha.
4. Se llama "coca de vidre" (vidrio) porque el anís, en contacto con la coca caliente, hace cristalizar el azúcar.
5. Yo la suelo hacer cuando hago pizza, reservando algo de masa, o con masa de pizza que haya hecho y congelado.

Nº 56. COCA DE YOGURT DE SILVIA

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 1 yogurt natural
- 1 medida de Yogurt de aceite
- 2 " " azúcar
- 2 " " Harina
- 1 " " Almendra molida
- 1 sobre de Levadura
- 1 vaso de leche
- 1 Tableta de chocolate con leche.

PREPARACIÓN:

1. Fundir en el microondas la tableta de chocolate y la leche. Dejar enfriar.
2. Poner en el vaso de la Thermomix (con la mariposa) los huevos y el azúcar, Programar 5 minutos a 40° y velocidad 3.
3. Cuando termine, programar 5 minutos mas a la misma velocidad pero sin temperatura.
4. Añadir el resto de ingredientes, batir unos segundos a velocidad 3 y volcar sobre un molde engrasado.
5. Meter al horno a 170° durante 50 minutos.

NOTA: Yo le puse unos granitos de chocolate de los que se utilizan para hacer las cookies (dentro de la masa)

Nº 57. COCA MERCHE

INGREDIENTES:

- Creps
- Miel
- Piñones
- Azúcar

PREPARACIÓN

Hacéis unos creps con la receta que tenéis en el libro de un nuevo amanecer.

Una vez hechos, diluís miel con un poquito de agua, esto es para manejarla mejor.

Con ella pintáis los creps por todos lados, ponéis unos piñones y azúcar generoso por encima. Lo introducís al horno que estará fuerte, unos 200°, por cuestión de unos ocho minutos.

No la descuidéis, ya que de estar blanca a quemarse es en un momento.

En una caja metalizada se guardan perfectamente

Nº 58. COOKIES

INGREDIENTES

75 g de azúcar,

75 g de mantequilla,

75 g de margarina,

250 g de harina ,

1 huevo

Para el rebozado:

1 huevo batido y azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en Thermomix y programar 20 segundos velocidad 6, ayudándose de la espátula.

Dejar reposar en nevera 15 minutos en papel parafilm.

Estirar con rodillo a un grosor de 1 cm y cortar con cortapastas de diferentes formas.

Rebozar una sola cara primero en huevo batido y luego en azúcar granulada. Ponerlas en una bandeja de horno forrada con papel vegetal.

Colocar perlititas de chocolate (no se deshacen con el calor del horno) por las galletitas y meter al horno precalentado 15 minutos a 180 grados.

Deben de tener un acabado doradito.

Nº 59. CORDIALES

INGREDIENTES

-250 g de almendras crudas

-200 g de azúcar

-la piel de 1 limon (solo la parte amarilla)

-3 huevos

-250 g de cabello de ángel

PREPARACIÓN

Vierta las almendras en el vaso y trocéelas durante 15 ó 20 segundos, velocidad 3 1/2 deben quedar en trocitos pequeños, retirelas del vaso y resérvelas.

Ponga en el vaso bien seco el azúcar y pulverícelo durante 30 segundos velocidad 9 añada la piel del limón y pulverice 1 minutos velocidad 9. Incorpore los huevos y mezcle 10 segundos, vel. 4. Añada las almendras y mezcle 5 segundos, vel. 2. Retire la masa del vaso vertiéndolo en un recipiente. Tápela y déjela reposar en el frigorífico durante 2 horas como mínimo.

Pasado este tiempo, retírela del frigorífico e incorpore el cabello de ángel, mezclando todo bien con la espátula para que quede homogéneo.

Cubra una bandeja con papel vegetal engrasado con mantequilla o con lámina antiadherente, si lo desea también puede engrasar directamente la bandeja, vaya haciendo montoncitos de masa con una cucharilla y con los dedos mojados aplástelos para que la cocción sea uniforme. Deje espacio entre cada uno para que no se peguen al crecer, Introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180° de 10 a 12 minutos hasta que el contorno esté dorado.

Nº 60. CORONA DE CHOCOLATE Y MENTA

INGREDIENTES

300 gr. De chocolate puro

4 huevos

1 ½ cubilete de azúcar

2 cucharadas de mantequilla

1 cubilete de licor de menta

1 cubilete de nata líquida

3 láminas de gelatina remojadas en agua fría

PREPARACIÓN

Poner en el vaso del thermomix muy seco, el azúcar y el chocolate troceado. Tapar y cerrar, y triturar todo a velocidad 4-6-8 progresivamente durante unos segundos. (antes de seguir, comprobar que la palomilla está bien cerrada).

A continuación, añadir el resto de los ingredientes, menos el licor de menta y la gelatina. Tapar, cerrar y poner el colador, programar velocidad 1, 100° durante 8 minutos. Transcurrido éste tiempo, añadir poco a poco el licor de menta.

Dejar unos segundos en velocidad 1 sin calor para no cortar la crema, y agregar la gelatina escurrida batir a velocidad 6 hasta que quede una mezcla homogénea, y la gelatina esté bien disuelta.

Verter el contenido del vaso en un molde de corona de plástico y poner en el frigorífico hasta que cuaje. Antes de desmoldarlo, sumergir la base del molde en agua caliente y desmoldarlo en una fuente redonda, adornando con la nata montada con unas gotas de colorante alimenticio verde.

Nº 61. COULIS DE FRAMBUESA

INGREDIENTES

300 g de frambuesas

75 g de azúcar

PREPARACIÓN

Mezclar y triturar todos los ingredientes en la thermomix.

Nº 62. CREMA (BOLLOS SUIZOS)

INGREDIENTES

2 huevos

75 g de harina

75 g de azúcar

500 g de leche

25 g de mantequilla

1/2 palo de canela

PREPARACIÓN

Se pone la mariposa y se echan todos los ingredientes excepto la mantequilla. Programar 6 minutos, 90° y velocidad 1.

Añadir la mantequilla y mezclar unos segundos en velocidad 1.

Nº 63. CREMA AL CAVA

INGREDIENTES:

1/2 L de cava seco

1/4 de uvas blancas

1 bote de leche condensada

4 yemas de huevo

1 cucharada de maicena

PREPARACIÓN:

Se pone todo en el vaso menos las uvas. Se programa de 5 a 7 minutos a 90 grados velocidad 1 y 1/2 o 2.

Se pone en copas y se adorna con las uvas

Nº 64. CREMA BRULÉE

INGREDIENTES

250 g mantequilla, en trozos

250 ml de leche

1 cucharada de extracto de vainilla o las semillas de una vainilla.

50 g azúcar

3 huevos

PREPARACIÓN

Calentar ambas a 90 °C durante 3 minutos a velocidad 1. Conseguir una crema homogénea, mezclando en velocidad 8 durante 30 segundos.

Colocar la mariposa, y cocinar a 80 °C durante 6 minutos a velocidad 1, hasta que espese. Servir inmediatamente en cuencos individuales.

Enfriar en el congelador. Espolvorear azúcar moreno y caramelizarlo con el grill, justo antes de servir.

También queda delicioso con canela espolvoreada en lugar del azúcar caramelizado.

Nº 65. CREMA CATALANA

INGREDIENTES

7 ½ cubiletes de leche c

6 yemas de huevo

1 cucharada de almidón para cremas o maicena

2 ½ cubiletes de azúcar

Cáscara de un limón , solamente la parte de piel amarilla.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso del thermomix, muy seco, el azúcar y la cáscara de limón. Se tapa y se cierra y se cubre con el cubilete. Se trabaja progresivamente a velocidades 5-6-7. Cuando está todo bien glaseado, se retira el cubilete y por el bocal del vaso, se añaden solamente 5 cubiletes de leche, las yemas y el almidón o maicena. Se tapa el vaso con el colador y se programa velocidad 1, temperatura 100° durante 10 minutos.

Un par de minutos antes de terminar el tiempo programado, se incorpora a través del colador, la leche restante.

Una vez que el tiempo ha terminado, se deja girar un par de minutos sin temperatura, para que la crema no se corte.

Se pone en cazuelitas individuales y se deja enfriar.

Nº 66. CREMA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

250 g de almendras crudas peladas
250 g de azúcar
1 clara de huevo

PREPARACIÓN

Pulverizar el azúcar 30 segundos a velocidad 5-7-9. Añadidas almendras y triturarlas 15 segundos con la misma técnica. Incorpore la clara de huevo y mezclar 20 segundos a velocidad 6.

Nº 67. CREMA DE CARAMELO

INGREDIENTES:

Para hacer el caramelo:

350 g de azúcar.

Para hacer la crema:

600 g de leche

3 huevos

1 cucharada de maicena

70 g de azúcar

70 g de caramelo en polvo.

PREPARACION

1- Prepare el caramelo. Ponga el azúcar en una sartén preferente de teflón para que no se pegue y haga un caramelo oscuro. Viértalo sobre una bandeja cubierta con papel Albal o vegetal y deje enfriar.

2- Cuando haya solidificado, pártalo en trozos y échelo en el vaso del Thermomix. Pulverícelo muy bien y sin manipularlo con las manos repártalos en bolsitas de plástico y consérvelos para diferentes usos.

3- Prepare la crema echando todos los ingredientes en el vaso y PROGRAMANDO 7' 90° velocidad.4

4- Vierta la crema en un recipiente o cuencos individuales y, cuando esté fría, espolvoree la superficie con caramelo en polvo, utilizando un colador de rejilla abierta.

NOTA: Si no quiere poner dentro de la crema el caramelo en polvo, puede poner 70g de caramelo líquido.

Nº 68. CREMA DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES

1 bote de melocotón grande.
2 yogures
1 bote pequeño de leche condensada

PREPARACIÓN

Triturar el melocotón con su jugo en velocidad 5-7-9 durante algunos segundos hasta que este bien triturado.

Verter en el vaso la leche condensada y los yogures y programar 2 minutos a velocidad 4 y sin temperatura.

Echar en moldes individuales y poner en la nevera.

Nº 69. CREMA DE MELÓN

INGREDIENTES:

la pulpa de un melón redondito
media piña
dos peras conferencia
el zumo de un limón
dos yogures naturales
nata
azúcar.

PREPARACIÓN:

Triturar unos segundos y servir con dos o tres cubitos de hielo en cada plato.

Nº 70. CREMA DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:

1 limón de 80 ó 100 g. muy bien pelado y sin pepitas
800 g membrillos ya limpios
800 g azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner en el fondo del vaso el limón pesado. Pesar hasta añadir 400g. De membrillo, añadir otros 400 g de azúcar, y luego los otros 400 g de membrillo, y por último el resto de los 400 g de azúcar (capas alternas ¿vale?).

Damos unos cuantos toques de turbo para que baje un poco el volumen y programamos 30 min. A 100 ° a felicidad máxima -en un primer momento-, introduciendo

además la espátula para ayudar a triturar. En cuanto el limón empiece a triturarse y el azúcar a fluidificarse con el calor, los membrillos se hacen puré y podremos retirar la espátula ¡¡no antes!!, entonces bajamos la velocidad hasta 4 ó 5. Si vemos que con la velocidad 5 la preparación no se mueve en su superficie, es porque está demasiado espeso, así que subiremos la velocidad hasta que veamos que emulsiona, en el momento que empieza a espesar y ya no salpica, retiramos el cubilete y colocamos el cestillo encima de la tapa para que haya una mayor evaporación.

A medida que el membrillo se va cocinando, y va espesando, habrá que subir la velocidad, hasta que lleguemos a la máxima. Cuando veamos que a esta velocidad la preparación no se mueve, ni siquiera metiendo la espátula y removiendo con ella, el membrillo se habrá hecho carne de membrillo.

Volcarlo en un recipiente donde lo vayamos a guardar (debe ser hermético. Al enfriarse endurecerá mucho más.

El tiempo es orientativo, dependerá de la madurez de los membrillos, debemos fijarnos siempre en la velocidad y la emulsión de la masa que se va formando.

Aunque parezca un poco rollo, es muy fácil, solo hay que agudizar el oído, pues la máquina va cambiando de sonido en cuanto el membrillo va espesando, y eso nos irá indicando que debemos cambiar de velocidad.

Guardado en un recipiente hermético en la nevera, aguantará de una temporada para otra.

Nº 71. CREMA DE NUECES

INGREDIENTES:

200 g de nueces peladas
2 cubiletes de azúcar
1/2 cucharadita de canela en polvo
1 bote de leche evaporada IDEAL
5 cubiletes de leche
vainilla.

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso las nueces y triture a velocidad 5-7-9.

Añada los demás ingredientes y programe, velocidad 4, temperatura 100° 20 minutos. Cuando pare programe 2 minutos velocidad 10.

Vierta en cuencos de individuales y deje enfriar y sirva adornado con una nuez y guinda, o con nata montada.

Nº 72. CREMA INGLESA

INGREDIENTES:

600 g de leche
6 yemas de huevo

100 g de azúcar

1 cucharada de azúcar vainillada (yo si no tengo la pango del normal)

PREPARACIÓN:

Verter todo en el vaso y programar 7 minutos, temperatura 85 °C, velocidad 4.

Sale como si fuera una crema pastelera muy clarita, y queda muy bien para poner de "espejo" con los postres, y si pones en el fondo del plato esta crema, y le pones un poquito de chocolate en el centro, haciéndole unos dibujos hacia fuera con un cuchillo, te quedará un plato de postre de restaurante de 5 estrellas.

Nº 73. CREPES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

-3 Huevos

-3 tacitas de leche

-3 cucharadas de azúcar

-9 cucharadas de harina

-Una pizca de sal

-100 g de chocolate negro VALOR (Chocolate negro 70%)

-1 cucharadita de levadura ROYAL

PREPARACIÓN:

Incorporar en el vaso los huevos, la leche, el azúcar, la sal, la levadura y la harina. Programar 15 segundos a velocidad 6.

Fundir el chocolate en microondas, Thermomix o Baño María y añadir a la mezcla anterior.

Dejar reposar la mezcla.

Hacer las crepês en una sartén antiadherente untada de aceite o mantequilla.

Servir con nata y canela. Están muy buenas si también las acompañamos de sirope de naranja.

Nº 74. CROISSANT

INGREDIENTES

120 g de leche

100 g de mantequilla

50 g de azúcar

un pellizco de sal

20 g de levadura prensada

1 huevo grande

300 g de harina, si es de fuerza mejor
1/2 cucharadita de azúcar vainillado

ALMIBAR

150 g de agua
150 g de azúcar

PREPARACIÓN

Poner en el vaso la leche, 50 g de mantequilla, el azúcar y la sal y programar 1 minutos a 40° y velocidad.2. Agregue la levadura, el huevo, la harina y el azúcar vainillado y mezcle 10 segundos a velocidad.6. A continuación programe 2 minutos, velocidad Espiga. Retire la masa del vaso, envuélvala en hoja plástica transparente y déjela reposar 30 minutos.

Pasado este tiempo, ponga la masa sobre una superficie enharinada, espolvoree la masa con harina y estírela, dejándola bien fina. Dele forma de rectángulo.

Pinte el rectángulo con la mantequilla restante ablandada, dejando los bordes sin pintar. Utilice toda la mantequilla. Doble el rectángulo en 3. Dele medio giro a la masa hacia la derecha y estire otra vez formando de nuevo un rectángulo. Repita esta operación 3 veces e introdúzcalo en el frigorífico, envuelta en plástico, durante otros 30 minutos.

Estire la masa, divídala en 2 a lo largo, y haga rectángulos en cada parte que hemos cortado con un cortapastas o cuchillo. Hacer un cortecito pequeño en la parte ancha del triángulo y pinte los bordes con huevo batido o leche.

Enrolle los triángulos como si fueran cigarrillos y doble las puntas hacia dentro formando unos cuernecitos. Píntelos de nuevo. Introducirlos en el horno precalentado a 180 ° durante 15 ó 20 minutos

Mientras tanto prepare el almíbar. Ponga en el vaso el agua y el azúcar y programe 15 minutos a 100 °C y velocidad.2.

Una vez horneados los croissants, píntelos con el almíbar rápidamente, para que brillen.

Nº 75. CROQUETAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

-2 cucharadas de mantequilla o margarina
-2 cubiletes de harina
-800 g de leche
-1 cubilete de maicena
-2 cubiletes de colacao
-3 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN

Poner la mantequilla y la ahrina en el vaso y programar 6 minutos. 100°, velocidad5. añadir la maicena, la leche, el cola cao y el azúcar, mezclar todo en velocidad 8 y programar 7 minutos, 90°, velocidad 5. Poner la bechamel en una fuente, dejar enfriar, formar las croquetas, rebozar y freir. Pasar todavía en caliente por una mezcla de azúcar y canela.

Nº 76. CRUJIENTE DE MANZANAS

INGREDIENTES

Para la masa sable

-100 g harina

-100 g azúcar

-100 g almendras crudas ralladas

-100 g mantequilla

-azúcar glass para espolvorear

Para la compota de manzana

-5 manzanas peladas sin corazón ni pepitas

-100 g agua

-1 ramita de canela.

-100 g azúcar moreno

-50 g almendras crudas

-90 g azúcar granulado

-3 huevos

-90 g harina

Para la mousse de queso

-50 g agua

-100 g azúcar

-3 yemas de huevo

-4 hojas de gelatina

-400 g nata líquida

-200 g de queso Philadelphia

Para el bizcocho

PREPARACION

Prepare la masa sable. Ponga los ingredientes en el vaso en el mismo orden que se indica y mézclelo 20 sg velocidad 4. Extienda la masa sobre un papel vegetal dejándola de 1 cm de grosor e introdúzcala en el horno precalentado a 180° de 12 a 15 minutos Tiene que quedar dorada. Déjela enfriar, trocéela con la mano toscamente y guárdela en una bolsa de plástico. Esta masa es para cubrir la tarta

Prepare la compota. Ponga las manzanas, el agua y la canela (y una buena ración de azúcar si son dulzonas como yo) y programe 15 minutos A 100° velocidad 1. Viértela en un cuenco y déjela enfriar

Prepare el bizcocho. ponga el azúcar moreno en una sartén y hágalo caramelo. Cuando tome color agregue las almendras, mezcle y vuelque sobre papel aluminio engrasado. Deje enfriar. Póngalo en el vaso muy seco cuando este frío y duro y pulverícelo. Reserve en una bolsa de plástico cerrada.

Con el vaso muy limpio, ponga la mariposa y agregue el azúcar y los huevos. Programe 5 minutos 40° velocidad 3. Y a continuación otros 5 minutos a velocidad 3. Sin temperatura. Cuando se pare la maquina programe a velocidad 1 e incorpore poco a poco la harina y el caramelo pulverizado reservado.

Extienda la masa de bizcocho en una bandeja de horno o bien sobre papel vegetal y hornee 8 o 10 min.. Reserve este bizcocho.

Mousse de queso

Ponga la mariposa y vierta en el vaso el agua el azúcar y las yemas y programe 5 minutos 85° vel 1 y 1/2. Añada las hojas de gelatina escurridas y mezcle 1 min. vel 3. dejar enfriar la mezcla en el vaso. Una vez fría incorpore la nata y el queso muy fríos. Programe velocidad 3 hasta que la mousse este semimontada.

Montaje de la tarta.

Cuando la plancha de bizcocho este horneada coloque sobre ella el molde y corte dejando alrededor 3 cm aprox. Con esta masa forre el molde presionando las paredes con

las manos y procurando que quede los bordes a la misma altura. Rellene el molde con la compota de manzana debiendo quedar lleno hasta el borde del bizcocho. Vierta la mousse de queso sobre la manzana. Alise la superficie e introduzca en el frigorífico un mínimo de 4 horas. Desmolde la tarta y cubra la superficie con la masa sable desmenuzada. Espolvoreela con azúcar glass y guardela en el frigorífico hasta el momento de servirla.

Nº 77. CRUNCH THERMOMIX

INGREDIENTES:

- 250 g de chocolate fondant nestlé postres.
- 100 g de chocolate extrafino con leche nestlé.
- 100 g de crispis
- cápsulas de trufas para colocarlos.

PREPARACIÓN:

1. Pese los crispis y resérvelos.
2. Trocee los chocolates y póngalos en el vaso del thermomix. Tritúrelos pulsando el botón turbo 5 ó 6 veces.
3. A continuación programe 3 minutos a 40° en velocidad 3.
4. Cuando termine, ponga la máquina en velocidad 1 y agregue los crispis a través del bocal. Abra el vaso y termine de mezclarlo con la espátula.
5. Vuelque este preparado en un recipiente y verifique que ha quedado bien mezclado.
6. Con una cucharilla pequeña, eche pequeños montoncitos en las cápsulas.
7. Déjelos en la nevera y, cuando vaya a servirlos, espolvoree con azúcar glasé.

Nº 78. CUAJADA

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche entera
- 2 sobres de cuajada Royal (la cajita trae 4 sobres)

PREPARACIÓN

Echar en el vaso la leche y los dos sobres de cuajada, mezclar 6 segundos a velocidad.4
A continuación programar 4 minutos, temperatura 90 velocidad 2.
Preparar los vasitos, echar la mezcla, tapar con film transparente y meter al frigorífico.
Ya verán lo rica que queda

Nº 79. CÚPULA DE PIÑA

INGREDIENTES: (para 6 personas)

8 hojas de gelatina

1 bote de piña en su jugo de 1 kg. o una piña fresca con un bonito penacho

1 ½ cubiletes de edulcorante granulado. natreen o a su gusto

1 bote grande de leche ideal de nestlé

250 g de queso de burgos

PREPARACIÓN:

Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría unos minutos. Si utiliza el bote de piña, escurra el líquido y ponga las rodajas sobre papel de cocina para que escurran el líquido. Si utiliza piña natural, córtele el penacho y resérvelo. Pele la piña y haga rodajas, quitándoles el centro; póngalas sobre papel de cocina y resérvelas. El resto de la receta es igual para ambas posibilidades.

Ponga el vaso del thermomix la leche ideal y programe 3 minutos, 70°, velocidad 2. Al terminar, escurra bien la gelatina, échela en el vaso, junto con el edulcorante y mezcle 10 segundos, velocidad 4. Incorpore el queso bien escurrido de suero. Mezcle todo 10 segundos en velocidad 4.

Reserve 3 rodajas de piña para decorar, y parta el resto con una tijera en trozos pequeños, echando sobre ellos la mezcla del vaso y uniendo todo con la espátula.

Si lo ha hecho con piña natural y desea ponerle el penacho como adorno, eche la mezcla en un molde en forma de cúpula o utilice un macetero o tiesto forrándolo con film transparente de albal. Déjelo en el frigorífico durante 3 ó 4 horas para que cuaje. Pasado este tiempo, desmolde sobre una fuente de servir, ponga 3 palillos en la parte inferior del penacho y clávelo en la parte superior del postre. Corte por la mitad las 3 rodajas de piña restantes y rodee con las mismas el borde, formando ondas.

Si lo hace con piña de bote, eche la mezcla en un molde a su gusto y cuando vaya a servirlo, adórnelo con las 3 rodajas y unas hojas de menta.

Nº 80. DELICIAS DE MAZAPAN

INGREDIENTES:

Para el mazapán:

- 250 g de almendras crudas y peladas
- 250 g de azúcar
- 1 clara de huevo
- Cáscara de limón (solo la parte amarilla)

Para la terminación:

- 100 g de nueces peladas
- 100 g de dátiles sin hueso
- 100 g de ciruelas sin hueso
- 1 bolsita de guindas confitadas

PREPARACION:

1. Con el vaso muy seco, poner el azúcar y programar un minuto en velocidad 9 para glasearla.
2. A continuación, vuelva a poner la máquina en la misma velocidad. Eche las pieles de limón bien secas a través del bocal. Manténgalo así hasta que esté todo bien rallado.
3. Baje lo que haya quedado en las paredes con la ayuda de la espátula y agregue las almendras. Cierre y programe 20 segundos en velocidad 6. Verifique que está todo bien rallado.
4. Por último, incorpore la clara de huevo y mezcle en velocidad 6 hasta que se haya incorporado totalmente.
5. Saque la mezcla del vaso, envuélvala en film transparente y deje reposar.

PRESENTACION:

- Prepare una fuente redonda con una bonita blonda.
- Ponga en cada dátil una porción de mazapán. Haga lo mismo con las ciruelas. Coloque otra porción de mazapán entre 2 nueces a modo de bocadillo. Parta las guindas por la mitad, haga un pequeño cilindro con una porción de mazapán y ponga en cada extremo la mitad de una guinda.
- Una vez preparados los frutos, colóquelos en la fuente formando círculos de la siguiente manera: un círculo de dátiles, otro de nueces, otro de ciruelas, otro de guindas y así sucesivamente hasta terminar con todos los ingredientes. Si lo desea, también puede hacer bolitas de mazapán y rebozarlas en azúcar en grano.

CONSEJO: Para trabajar bien el mazapán, humedézcase las manos con agua.

Nº 81. DONUTS

INGREDIENTES:

400gr de harina tamizada	una pizca de sal
20gr de levadura de panadero (3 sobres)	aceite para freír
150gr de azúcar	PARA EL ALMIBAR:
1/2 vaso de leche templada	Raspaduras de naranja.
30gr de mantequilla	10 cl. de agua.
3 huevos	200 grs. de azúcar.
1 paquete de azúcar avainillado	

PREPARACIÓN

En un cuenco, coloca la harina y haz un hoyo en el centro, añade la levadura, junto con la leche tibia y una pizca de azúcar. Trabaja todo junto hasta que empiece a formarse una masa. Añadir entonces el azúcar restante, la sal, la mantequilla en trocitos y los huevos. Se amasa todo, se cubre la masa y se deja reposar 1 hora en un lugar caliente.

Extenderla sobre una superficie enharinada con ayuda del rodillo hasta que tenga 8mm. de espesor más o menos y cortar la masa con un corta pastas redondo de 4cm. de diámetro, hacer un agujero de 1cm. de diámetro en el centro con un vaciador de manzanas.

Tápalos y déjalos reposar en un lugar caliente unas 2 horas.

Freírlos en abundante aceite caliente con el lado que haya subido mas hacia abajo. Dóralos por ambos lados, sácalos y déjalos escurrir sobre papel de cocina.

Preparamos un almíbar de naranja con las raspaduras de una naranja y agua. Lo ponemos ha hervir y lo colamos. Añadimos el azúcar y bañamos los donnuts ya fritos con el almíbar.

Nº 82. DONUTS II

INGREDIENTES

40 gr levadura prensada
125 gr de leche
125 gr de agua
65 gr de mantequilla
65 gr de azucar
1 huevo
1 cucharadita de sal
550 gr de harina

PREPARACIÓN

Echar en el vaso los liquidos y la mantequilla y programar 2 min. a 40°C y velc. 1.

Añadir el resto de los ingredientes y la mitad de harina y unir 15 seg. en velocidad 6, despues añadir el resto de la harina y amasar en velocidad Espiga 2 minutos. Se deja la masa reposar hasta que suba. Se forman los donuts y se frien en abundante aceite no muy caliente. Luego se glasean.

Nº 83. DONUTS III

INGREDIENTES

- 250 ml de Leche -
- 100ml de Aceite de Girasol
- 40 g de Levadura Prensada
- 120 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 pizca de sal
- 750g. de harina

Para el glaseado:

- 1 clara de huevo
- 200 g de azúcar
- 1 cucharadita zumo limón

PREPARACIÓN

1. Poner e el vaso la leche, el aceite y el azúcar, mezcle durante 2 minutos, temperatura 40 °C, velocidad 2.

2. Añadir los huevos y la levadura, programe 10 segundos, velocidad 6.

3. Agregar la harina y la sal y programe 20 segundos, velocidad espiga.(Añadir más harina si se necesita).
 4. Verter la masa en un bol, lo tapamos y dejamos reposar.
 5. Hacer bolas y darle forma de donuts, con las manos mojadas en aceite.
 6. dejar reposar.
 7. Freír en abundante aceite.
 8. Hacer el glaseado o bañar en chocolate.
- Para el glaseado: Verter en el vaso todos los ingredientes y programar 20 segundos a velocidad 6.

Nº 84. DONUTS (LOREN)

INGREDIENTES

200 g leche
50 g margarina
ralladura de limon
1 cucharadita de azucar
1 pizca de sal
2 yemas de huevo
25 g levadura prensada
480 g harina

Almibar:
300 g azucar
100 g. agua
El zumo de medio limon.

PREPARACIÓN

Se echa la leche y se programa 2 minutos a 40° velocidad 2

Se pone todo lo demas menos la harina, se programa 20 segundos velocidad 4.

Se echa la harina y se programa 10 segundos velocidad 6 y despues 1 minuto velocidad espiga.

Se deja reposar la masa 20 minutos y se extiende la masa con 1 cm de grosor, se le da forma de donuts con un vaso haciendon el agujero del medio con lun tapón, se fríen en aceite no muy caliente y se van empapando en chocolate o en almibar.

Se echa todo en el vaso y programe 4 minutos 100° velocidad 4.

Nº 85. DULCE DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:

1 limón muy bien pelado y sin pepitas
500 g membrillos con piel y sin pepitas
500 g azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner en el fondo del vaso el limón. Añadir el resto de ingredientes.

Programar 30 minutos, 100 ° a velocidad 5.

En lugar del cubilete, es conveniente colocar el cestillo sobre la tapa del vaso de la thermomix, para permitir que se evapore el líquido y vaya espesando (hay que tener cuidado, porque al ir espesando con tanta temperatura, puede salpicar).

Volcarlo en un recipiente donde lo vayamos a guardar (debe ser hermético). Al enfriarse endurecerá mucho más.

Nº 86. DULCE DE REYES

INGREDIENTES:

150 grs. de almendras crudas.	5 ó 6 huevos según tamaño.
200 grs. de calabazate.	La piel de un limón.
2 1/2 medidas de azúcar.	Caramelo líquido.
2 1/2 medidas de leche.	

PREPARACIÓN

Pon en el vaso del Iber Gourmet bien seco las almendras y tritura pasando lentamente por todas las velocidades hasta la máxima. Saca y reserva.

Sin lavar el vaso del Iber Gourmet, pon el azúcar y lo haces glass, pasando por todas las velocidades hasta la máxima. Sin parar el Iber Gourmet y a la misma velocidad, echa por el bocal la piel de limón y tritura durante 1 minuto.

Echa el calabazate troceado y tritura pasando lentamente por todas las velocidades. Añade la leche, los huevos y la almendra que tienes reservada, mezcla a velocidad 1 durante unos segundos.

Carameliza una unidad de combinación (24 cms) o un molde de corona, vierte la mezcla en el mismo y lo introduces en el horno al baño maría a 200ª C durante 45 minutos aproximadamente (antes de sacarlo pínchalo con un cuchillo, tiene que salir limpio).

Cuando esté tibio voltéalo en una bandeja. Se puede adornar con trocitos de calabazate de varios colores, colocándolos por encima.

Nº 87. DULCE LAS TRES LECHES

INGREDIENTES: .

3 huevos	1/4 taza leche fresca
1 taza de azúcar	1 taza leche evaporada pura
1 cucharadita de vainilla	1 taza de leche condensada
1 taza harina sin preparar	1 taza de crema de leche
1 1/2 cucharadita de levadura	Un chorrito de coñac

PREPARACIÓN:

Colocar los huevos junto con el azúcar en un tazón y batirlos hasta que estén espumosos, luego agregar la vainilla y batir hasta que la preparación tome punto cinta o hasta que los batidores dejen huella en la preparación. Retirar la batidora y agregar los ingredientes secos cernidos tres veces, primero echamos una tercera parte, mezclamos envolventemente y luego echamos la leche fresca de golpe, después el resto de ingredientes secos. Vaciar en un molde refractario de preferencia de 18 x 28 centímetros, sin engrasar ni enharinar a 170 C por 25 minutos aproximadamente. Aparte licuar la leche evaporada, crema de leche, la leche condensada y agregarle el chorrito de coñac. Cuando la preparación este lista, retirar del horno y así caliente bañar con la preparación de las tres leches (procurar que las leches estén a temperatura ambiente, pues si están heladas el molde se romperá), ir agregando de a pocos pues sino se cortará, en caso de utilizar un molde refractario, se dará cuenta en que momento esta completamente embebido el postre. Cuando haya agregado toda la mezcla de leches hay que dejar reposar hasta que enfríen y luego llevar a la refrigeradora por una hora.

Nº 88. EMPANADA DE AVELLANAS (GRECIA)

INGREDIENTES:

2 medidas de azúcar	5 huevos.
2 y 1/4 de medidas de Leche.	1 cucharadita de bicarbonato.
110 g de mantequilla.	3 cucharaditas de levadura en polvo.
1 y 1/2 medidas de avellanas.	2 cucharadas de licor.
1 cucharadita de canela en polvo.	ALMIBAR:
1 clavo.	1 media de azúcar.
3 y 1/2 medidas de pan rallado.	1 medida de agua.
3 y 1/2 medidas de harina.	1 cucharada de limon.

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 175 °. En el vaso del Iber Gourmet, pon el azúcar, el calvo y la canela, glasealo pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Una vez glaseado añade la mantequilla y programa 2 minutos a velocidad alas. Mientras esta batiéndose la mantequilla y el azucar, añade por el bocal los huevos uno a uno. Transcurrido el tiempo añade el resto de ingredientes de la mezcla y sin tiempo programa

a velocidad 1. Aprieta el boton de impulsos y deja que pasen los 5 ciclos. Engrasa y enharina un molde rectangular metálico y vierte la mezcla, introduce el molde en el horno y programa 30 o 35 minutos. Cuando falten 10 minutos para terminar, prepara el almibar. Pon todos los ingredientes en el vaso y programa 4 minutos, a 90° de temperatura, velocidad alas. Saca del horno la empanada y desmóldala con mucho cuidado. Déjala enfriar unos minutos y vierte con mucho cuidado el almibar, haciendo que se empape.

Nº 89. ENSAIMADAS

INGREDIENTES

50 g de aceite.
100 g de leche.
150 g de azúcar.
2 huevos. 1/2 cucharadita de sal.
40 g de levadura prensada.
400 g de harina (aproximadamente).
50 g de manteca de cerdo.

PREPARACIÓN

Se ponen en el vaso la leche, el aceite, el azúcar y la sal. Programamos 1 minuto, 40°, velocidad 1. Se añaden los huevos y la levadura y se mezcla a velocidad 4. A continuación se añade la harina y se programa 2 minutos velocidad espiga. La masa no se tiene que pegar en las manos. Se deja la masa en el vaso hasta que doble su volumen. Se saca del vaso, se extiende muy fina, se pincela con la manteca de cerdo previamente fundida y se dobla sobre si misma, se extiende de nuevo y se repite la operación.

Cortamos la masa en tiras y la enrollamos como si fuera un cigarro. Después la doblamos como si fuera un caracol, dejando un poco de separación en cada vuelta, formando la ensaimada. Las ponemos sobre una placa de horno pincelada de aceite, separadas entre sí. Se dejan reposar hasta que doblen su tamaño. Las pulverizamos con agua fría y las metemos en el horno previamente calentado a 200°, durante 15 minutos aproximadamente. Se sacan del horno y se espolvorean con azúcar glass.

Nº 90. ESPUMA DE TURRÓN DE JIJONA Y NARANJAS

INGREDIENTES:

250 gr. de turrón de jijona
250 gr. de mantequilla
3 huevos
2 naranjas (el zumo).

PREPARACIÓN

Colocar la mariposa en las cuchillas e introducir las claras. Programar 4 minutos, velocidad 2. Sacar y reservar. Trocear el turrón y ponerlo en el vaso. Programar 4,

minutos, 65°, velocidad 4. Añadir las yemas, la mantequilla y el zumo de naranja. Poner a velocidad 1, añadir muy lentamente por el bocal las claras que teníamos reservadas.

Volcar la crema recipientes individuales y poner 2 horas en el congelador Servir adornado con ralladura de naranja.

Nº 91. FILLOAS

INGREDIENTES:

Para la masa

300 g de leche
3 huevos
180 g de harina
2 cucharadas de mantequilla
un pellizco de sal
3 cucharadas de ron

Para el relleno:

150 g de azúcar
cascara de limon y de naranja (la parte coloreada)
2 yemas de huevo
1 huevo entero
500 g de leche
90 g de harina
1 cucharada de mantequilla
50 g de ron

PREPARACIÓN

Vierta todos los ingredientes de las filloas en el vaso y bata a velocidad 4 durante unos segundos. Deje reposar la masa. Engrase la sartén mediana pongala al fuego y cuando este caliente vierta 2 cucharadas del preparado moviendo la sartén para cubrir la base. Cuando la filloa este dorada dele la vuelta y dorela por el otro lado reserve en un plato, continúe hasta terminar la masa y cubralas con un paño humedo para que no se resequen.

Relleno: ponga en el vaso muy seco el azúcar y las cascara de limon y naranja glasee a velocidad 1-4-8-12. Seguidamente agregue los ingredientes excepto la mantequilla y el ron programe velocidad 1 temperatura 100° tiempo 10 minutos. Cuando pare el tiempo ponga la mantequilla y el ron y deje girando unos minutos para que no se corte. Antes de retirar la crema del vaso bata a velocidad 8 unos segundos. Rellene las filloas con la crema y espolvoree azúcar class y SÍRVALAS.

Nº 92. FILLOAS DE LECHE

INGREDIENTES:

-1/4 l de leche
-1/4 l de agua
-4 huevos
-200 g de harina
-una pizca de sal
-mantequilla para engrasar la sartén

PREPARACIÓN:

Poner los ingredientes en el vaso y programar 15 segundos a velocidad 6. Dejar reposar unos minutos (10 ó 12).

Engrasar ligeramente con mantequilla una sartén, verter un cacillo de crema y extenderlo por toda la sartén. Dorar por ambas caras. (El procedimiento es igual que el de las crepês).

Se sirven espolvoreadas de azúcar y dobladas en cuatro. O, rellenas de mermelada o crema pastelera.

Las "filloas" son un postre gallego y como veis, muy fácil de adaptar a la Th. y no tener que cansarnos batiendo. Tengo también recetas de "frixuelos", postre asturiano, casi igual a las "filloas". Miraré las diferencias, si hay muchas, os las cuento.

Nº 93. FILLOAS DE LECHE II

INGREDIENTES:

(4 raciones)

- 150 g. harina
- 300 g. leche
- 300 g. agua
- 4 huevos
- 1 pizca de sal
- manteca de cerdo o mantequilla
- azúcar

PREPARACION:

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos a velocidad 6.

Tapado, dejar reposar unos minutos.

Untar una sartén con manteca de cerdo o mantequilla y calentar. Verter una pequeña cantidad de líquido que cubra el fondo de la sartén. Cuando se desprenda, dar la vuelta.

Servir calientes, espolvoreadas con azúcar.

NOTA: Yo las rellene unas de nata montada (me habia sobrado del día anterior) y otras con una mezcla de mermelada de melocotón con un chorrito de vino de Oporto "Rubi" (hice la mezcla en el fuego y luego lo deje enfriar), las enrollé y eche un poco de azúcar glass y canela.

Nº 94. FLAN DE AIRE

INGREDIENTES

11 claras

unas gotas de zumo de limon

una pizca de sal

200 g De azúcar

50 g De caramelo liquido

Para el almibar:

100 g De azúcar.
100 g De agua
piel de limon

Resto:
4 yemas
caramelo liquido para el molde.

PREPARACIÓN:

Con el vaso muy limpio y seco, ponga la mariposa en las cuchillas. Eche las claras, las gotas de zumo y la pizca de sal y programe 12 minutos en velocidad 3.

Cuando falten 2 minutos para acabar, incorpore el azúcar y cuando ésta esté unida a las claras, añada el caramelo.

Ponga el horno a 180° y dentro del mismo una bandeja con agua.

Caramelice un molde de corona. Vuelque las claras montadas en él e introduzca el molde en el horno, sobre la bandeja con agua para que se haga al Baño María. Hornee durante 20 minutos aproximadamente.

Mientras se hornea, prepare el almíbar poniendo en el vaso el agua, el azúcar y la piel de limón. Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Deje enfriar un poco.

Retire la piel de limón, ponga la mariposa en las cuchillas, eche las yemas y programe 2 minutos a 70° en velocidad 2.

Desmolde el Flan de Aire y cubra con el preparado de yemas.

Nº 95. FLAN DE ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

100 g de arroz
200 g de azúcar
Piel de limón rallada
3 huevos
1 pizca de sal
800 g de leche
Un molde de flan previamente acaramelado

PREPARACIÓN:

Triturar primeramente el azúcar a velocidad máxima para hacerla glas, a continuación hacer lo mismo con el arroz y encima de estos dos ingredientes rallar la piel del limón. Agregar el resto de los ingredientes, pero sólo 600 g (6 cubiletes) de leche y programar 12 minutos, 100 °, velocidad 5. Cuando notemos por el ruido que la crema ya ha espesado, añadir los dos cubiletes restantes de leche, si detener la máquina agregándolo por encima de la tapa.

Cuando veamos que ha vuelto a cuajar, aunque no haya pasado todo el tiempo, paramos la máquina y lo ponemos en la flanera previamente caramelizada. Esperar que enfríe y a disfrutarlo.

Este flan se puede enriquecer añadiéndole fruta escarchada picada, cuando ya esté cuajado; en este caso os recomiendo utilizar menos azúcar, con 130 g es suficiente.

Nº 96. FLAN DE HUEVO

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 120 g. de azúcar
- 500 g. de leche (5 cub.)
- un chorrito de licor (cuantreau, anís, etc) o azúcar vainillado (optativo)

PREPARACIÓN:

1. Caramelizar un molde de Albal de plum-cake, de 1 litro de capacidad.

Reservar.

2. Eche en el vaso los ingredientes y bátalos durante 10 segundos en velocidad 4.

3. Vierta la preparación en el molde y cubra con papel Albal.

A continuación, colóquelo en el recipiente Varoma.

4. Ponga en el vaso 1/2 litro de agua. Cierre y coloque el Varoma encima de la tapadera, bien cerrado.

Programa 30 minutos en temperatura Varoma y velocidad 2,5.

Nº 97. FLAN DE LECHE CONDENSADA Y COCO

INGREDIENTES

- 1 bote de leche condensada
- El mismo bote de leche entera
- 4 huevos
- 60 g de coco rallado

PREPARACIÓN:

Caramelizar un molde que quepa en el varoma

Poner todos los ingredientes y mezclar 15 segundos a velocidad 3

Poner la mezcla en el molde y meterlo en el varoma cubierto con papel Albal y papel de cocina.

Poner el agua en el vaso y programar 5 minutos a temperatura varoma velocidad 2. Colocar el varoma y programar 30 minutos a temperatura varoma velocidad dos . Añadirle unos minutos mas si lo vemos blando.

También lo podemos hacer en el horno a baño maría a temperatura 180 ° poniendo un recipiente con agua debajo de la flanera. Dejarlo unos 30-45 min.(para los que no tienen varoma, o los que os guste más la consistencia del horno)

A mi particularmente me gusta más como queda en el horno. Queda más compacto que en el varoma, pero eso depende de vuestros gustos, si os gusta el flan mas blandito, en el varoma queda muy bien.

Nº 98. FLAN FRESCO

INGREDIENTES

4 Huevos
2 cubiletes de azúcar
7 medidas de leche
2 sobres de cuajada

PREPARACIÓN:

Se introducen los 4 huevos y 2 medidas de azúcar los pones 2 minutos a 40 ° y velocidad 3,

Luego echas 7 medidas de leche y 2 sobres de cuajada y pones 15 minutos a 80 ° y Velocidad 3 lo echas en un molde caramelizado y a la nevera a que cuaje.

Nº 99. FLAO

INGREDIENTES:

para la masa:

1/2 cubilete de aceite
1/2 cubilete de agua
1/4 de cubilete de anís
1 cucharada de anís en grano
3 cubiletes de harina
sal.

para el relleno:

400 gr de queso fresco
2 cubiletes de azúcar
Cáscara de 1 limón (parte amarilla)
el zumo del limón
4 huevos
unas hojas de hierbabuena.

PREPARACIÓN

Masa: Vierta los ingredientes de la masa excepto la harina. Programe velocidad 4 durante unos segundos. Agregue la harina y mezcle, pasando de forma progresiva, por las velocidades del 1 al 10 repitiendo 3 ó 4 veces. Dejar reposar. Estire la masa con el rodillo y forre un molde para tarta de 26 ó 28 cm de diámetro.

Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar, la cascara de limón y 2 ó 3 hojitas de hierbabuena. Bata progresivamente a velocidad 5-7-9. Cuando esten bien glaseado, incorpore los huevos, el queso y el zumo del limón y batir de nuevo a velocidad 8 durante unos segundos.

Vierta la mezcla en el molde preparado. Introducir en el horno previamente calentado a 180°, durante 30 minutos, aproximadamente, hasta que este bien cuajado. Pinche el centro de la tarta para ver si esta cuajado

Desmoldar, espolvoree con azúcar glas y adornar con rodajas de kiwi.

Nº 100. FRESONES RELLENOS

INGREDIENTES:

300 g de nata líquida para montar
150 g de queso Philadelphia Light
1 cucharada de edulcorante natreen granulado
500 g de fresones

PREPARACIÓN:

Lave bien los fresones y corte la parte superior, a modo de tapa, conservando el rabito. Reserve.

Vacíe los fresones con una cucharilla y reserve la pulpa obtenida.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche en el vaso la nata con el queso y el edulcorante y programe vel. 3, parando la máquina cuando vea que está montada.

Retire la mariposa de las cuchillas, añada la pulpa de los fresones, si lo desea, una todo con la espátula, rellene las fresas con esta mezcla y ponga encima la tapa reservada.

Nº 101. FRIXUELOS

INGREDIENTES

-200 g de harina
- la piel de 1 limón
- 4 huevos
- 1/2 l. de leche
- 2 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN:

- Se pone en el vaso la piel del limón y se pulveriza a velocidades 5 -7 -9

- Se añade la leche, la harina, el azúcar y los huevos y programar 15 segundos a velocidad 6.

- Para freír los frixuelos se prepara una sartén pequeña, se pone una cucharada de aceite fino y se extiende bien por toda la sartén para que ésta sólo quede untada, pues la pasta no ha de freírse.

- Cuando la sartén está caliente se pone una garcilladita de pasta. Se mueve la sartén para que se extienda rápidamente por todo el fondo.

- Cuando está cuajada se le da la vuelta, pasándole por debajo una espumadera para que se dore el otro lado.

- Una vez en su punto se van colocando sobre un plato espolvoreándolos de azúcar y uno sobre otro.

Nota.- Se pueden servir de este modo, calientes, bien enrollados o doblados en cuatro.

Nº 102. GALLETAS DE NARANJA

INGREDIENTES:

130 g de Mantequilla.

150 g de azúcar lustre.

1 huevo.

400 g Harina.

1/2 Sobre de Levadura.

1 cucharadita de Vainilla.

100 g de Pasas de corinto (sin pepitas) yo las pongo primero a macerar con cuanteau.

Ralladura de 1 Naranja y un poquito de su zumo (muy poquito)

PREPARACIÓN:

Se ponen en el vaso el huevo, azúcar, mantequilla y la vainilla 2 Minutos a 70° Velocidad 2 1/2. Luego le quitáis la temperatura y le añadís la ralladura de Naranja, la harina, levadura y las pasas, lo amasais 1 minuto Velocidad Espiga.

Lo ponéis entre dos plásticos y lo aplanáis con el rodillo, hacéis un grosor de 1/2 cm y con un cortapastas le dais formas hasta terminar la masa.

Las pintais por encima con huevo batido.

Las ponéis en una bandeja de horno y las horneais 15 minutos a 180°

Nº 103. GELATINA DE FRESAS AL ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

Para la gelatina de fresas:

2 cajas de gelatina Royal de fresa

600gr. de agua

400gr. de fresones rojos

El zumo de 1/2 limón

50gr. de azúcar

Para el arroz:

6 hojas de gelatina (neutra)

Arroz con leche.

Un molde de corona Tupper o cualquier otro de su gusto.

PREPARACIÓN:

Ponga las hojas de gelatina en agua fría y reserve. Haga el arroz con leche según se indica en la receta. Cuando haya terminado, saque un poco de arroz en una taza grande, escurra la gelatina y mezcle bien con el arroz asegurándose de que quede bien disuelta.

A continuación programe 3 minutos, 70°, velocidad 1 y vierta el contenido de la taza, poco a poco, a través del bocal para que quede una mezcla homogénea. Vuélquelo en un recipiente y deje enfriar.

Lave bien el vaso del Thermomix y ponga en él el agua. Programe 6 minutos, 70°, velocidad 2. Compruebe que ha quedado bien disuelta.

Escoja el molde que vaya a utilizar. Si es uno de Tupper, humedézcalo con agua. Si es otro, fórralo con film transparente para poder desmoldarlo con facilidad. Cubra el fondo

con gelatina de fresa (con una altura de 1 1/2 centímetros aprox.) y introdúzcalo en el frigorífico para que cuaje.

Vaya fileteando las fresas y cuando se haya endurecido la gelatina del molde, póngalas sobre la misma y cúbralas con más gelatina de fresas (cúbralas solamente, no eche más). Vuelva a introducir el molde en el frigorífico para que cuaje. (Si le sobra gelatina de fresas, póngala en cualquier otro molde para que cuaje).

Cuando se haya enfriado el arroz, termine de rellenar con el mismo el molde de gelatina y déjelo cuajar (es mejor hacer este postre la víspera).

Desmolde y adorne con nata montada.

Nº 104. HELADO CALIENTE Y FRÍO

INGREDIENTES:

Para el Helado:

- 150 g de almendras crudas.
- 6 claras de huevo
- 150 g de azúcar
- 500 g de nata líquida para montar
- un pellizco de sal y unas gotas de zumo de limón

Para la Salsa:

- 80 g de azúcar
- 100 g de café hecho
- 150 g de chocolate Nestlé POstres

PREPARACIÓN:

1.- Tueste las almendras en la bandeja del horno, cerca del grill caliente, durante 5 minutos aproximadamente, moviéndolas para que se tuesten homogéneamente.

2.- Échelas en el vaso del Thermomix y trocéelas durante 3 segundos en velocidad 3 y 1/2 (deben quedar en trocitos pequeños). Sáquelas del vaso y échelas en un recipiente hondo y grande.

3.- Lave y seque bien el vaso. Ponga la mariposa en las cuchillas, eche las claras con la sal y unas gotas de zumo de limón y programe 6 minutos, en velocidad 3. Cuando falten 2 minutos, eche poco a poco el azúcar a través del bocal de la tapadera, hasta terminar el tiempo.

Retire la mariposa, sáquelas y vuélquelas sobre las almendras.

4.- Sin necesidad de lavar el vaso ni la mariposa, vuelva a poner esta última en las cuchillas y eche la nata. Móntela en velocidad 3 vigilando para que no se pase a mantequilla. Eche la nata sobre las claras y las almendras y envuelva todo con la espátula, con mucho cuidado, hasta que la mezcla sea homogénea.

5.- Póngalo todo en un molde e introdúzcalo en el congelador tapado con film transparente.

6.- Preparación de la salsa: Ponga en el vaso, muy seco, el azúcar y el chocolate y trocéelo con 5 ó 6 golpes de Turbo. Añada el café y programe 5 minutos, 50 grados, velocidad 3.

7.- Desmolde el Helado (que esté bien congelado) y vierta la salsa bien caliente por encima.

Nº 105. HELADO CELESTIAL

INGREDIENTES:

Para el praliné:

- 200 g de azúcar
- 100 g de almendras crudas peladas

Para el resto:

- 100 g de galletas
- 6 claras de huevo, unas gotitas de limón y una pizca de sal
- 500g de nata líquida "la lechera" para montar muy fría
- 180g de leche condensada " la lechera" (mitad bote pequeño)

Un molde redondo desmontable de 22cm de diámetro por 6 de alto

Nota: tendremos el praliné hecho (paso 1 y 2 de la receta). Para empezar directamente a preparar la receta

PREPARACION

1.- en una sartén de fondo grueso, haga en caramelo con el azúcar y cuando empiece a dorarse añada las almendras (debe quedar de un color dorado oscuro). Eche sobre papel de horno y deja enfriar.

2.- cuando la plancha este bien fría, parta en trozos y échelos en el vaso (que deberá estar muy seco, así como las cuchillas). Rállelo sin llegar a pulverizar, durante 12 se. En velocidad 3 y 1/2 (tiene que quedar grueso) saque y reserve en una bolsa de plástico. Todo lo anterior deberá estar hecho antes de continuar con la receta.

3.- pulverice las galletas echándolas con la mantequilla en marcha en velocidad 6 (si queda algún trozo repita la operación) saque y reserve.

4.- lave bien el vaso y las cuchillas para que no queden restos de grasa.

Séquelos. Ponga la mariposa en la cuchillas añada las claras, el azúcar, unas gotas de limón y la pizca de sal, y programe 6m v3. Saque y reserve

5.- sin lacar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, monte la nata bien firme en velo3. Saque a otro recipiente

6.- haga un hueco en el centro de la nata montada, eche la leche condensada y a continuación las claras montadas, mezcle delicadamente con movimientos envolventes, hasta conseguir una mezcla homogénea. Proceda a montar el helado rápidamente, para evitar que se baje la mezcla.

7.- en un molde redondo y desmoldable, eche una capa de galletas, a continuación la mitad de la mezcla, una capa de praliné y el resto de la mezcla, cubriendo todo con una mezcla de praliné

8.- métele en el congelador. Desmolde y adorne a su gusto, sírvalo con un coulis de frutas (las que usted quiera) q preparará triturando las mismas con zumo de limón

Variantes: en lugar de praliné en el centro, puedes poner frutas del bosque o mermelada de grosellas, arándanos....etc...

Nota: si quieres el helado mas decorativo, puede hacer un brazo gitano y rellenándolo de mermelada de frambuesa córtelo en lonchas y póngalo alrededor del molde antes de echar el helado.

Nº 106. HELADO CREMOSO DE LIMON

INGREDIENTES

1 Bote de leche ideal de 400g. congelada
250g. de azúcar
unas tiritas de piel de limón rallada,
150 g. de zumo de limón

PREPARACIÓN:

Triturar el azúcar para hacerlo glass y a continuación añadir las tiritas de limón y triturar a velocidad máxima, sacar del baso y reservar.

Colocar la mariposa encajada en las cuchillas y montar la leche ideal congelada en velocidad 3 (tiene que doblar su volumen) para la maquina y agregar el azúcar glass con la ralladura de limón y seguir batiendo unos segundos a la misma velocidad para que se mezcle con la leche montada a continuación añadir el zumo de limón con la maquina en marcha en velocidad 3 y pararla inmediatamente para que no se baje la leche. y el helado se puede tomar así, cremoso o meterlo en el congelador para que se ponga mas duro.

Si le añadiríamos unas frutas escarchadas picadas lo transformaríamos en un helado de tutti frutti, también se le puede añadir una salsa caliente de fresas o frambuesas hechas con la fruta fresca y azúcar.

Otro helado mas rápido todavía seria:

Congelar fruta fresca variada y ya congelada triturlarla a la vez que le echamos por el bocal leche condensada o nata si se pone nata hay que echarle azúcar.

Nº 107. HELADO CREMOSO DE LIMÓN II

INGREDIENTES

150 g de zumo de limón o lima
200 g de azúcar
Piel de limón (sólo la parte amarilla)
1 bote de leche Ideal grande congelado o 3 botes de los pequeños

PREPARACIÓN

Con el vaso y las cuchillas muy secos, pulverice el azúcar en velocidad máxima. Añada la piel de uno de los limones, secándola previamente con papel de cocina para quitarle humedad, y programe 1 minuto en velocidad máxima. Incorpore la leche Ideal congelada en trozos. Tritúrelo unos segundos en velocidad 6. A continuación ponga la mariposa en las cuchillas y monte la leche en velocidad 3. Por último, con la máquina en marcha en velocidad 2, incorpore el zumo de limón.

SUGERENCIAS: Puede servir esta crema con fresas y en copas, metiéndolas en el congelador un poco antes de servirla. Puede forrar un molde de plum-cake con film transparente y hacer un molde de helado. Lo puede servir con salsa de fresas o de otra fruta. También puede hacer una tarta helada haciendo capas con bizcochos de soletilla y helado, terminando la misma con una capa de bizcochos. (Forre el molde donde lo ponga con film transparente para desmoldarlo mejor).

NOTA: Tenga siempre botes de leche Ideal congelados para poder hacer helados rápidos y cremosos.

Nº 108. HELADO DE CABRALES SOBRE SALSA DE MANZANA

INGREDIENTES

Para el helado:

1 litro de leche entera
130 g de nata líquida,
8 yemas de huevo,
300 g de azúcar,
80 g de queso de Cabrales.

salsa de manzana:

1 Kg de manzanas Golden,
200 gr. de azúcar,
½ litro de sidra,
200 gr. de agua,
1 palito de canela,
1 ramita de vainilla.

PREPARACIÓN

Se pone la mariposa en las cuchillas. Se echa en el vaso de la Thermomix la leche, la nata, las yemas, el azúcar y el queso troceado. Se programa 12 minutos, 85°, velocidad 1. Si en este tiempo no ha tomado cuerpo se aumenta la temperatura a 90° y se programa 4 minutos más a la misma velocidad. Se vuelca en un recipiente bajo, se tapa con film transparente y se coloca en el congelador.

Para la sopa de manzana. Se pelan las manzanas y se trituran con un poco de agua a vel máxima. Una vez triturado se pone el resto de los ingredientes y se programa 20 minutos, 100° velocidad 1. Cuando termine se quitan la canela y vainilla. Si saliera demasiado espesa se pone un poco de agua. Se sirve muy fría en plato o copa con la bola de helado encima.

Nº 109. HELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

250 g de chocolate sin leche
250 g de azúcar.
100 g de café
100 g de leche.
2 huevos.
700 g de nata líquida

PREPARACIÓN:

Con el vaso y la máquina fría y poniendo la mariposa en las cuchillas monte la nata en velocidad 3. No programe tiempo, dependerá de la nata que utilice. Cuando esté montada retire la mariposa y sáquela del vaso.

Póngala en un recipiente. Resérvela en el frigorífico.

Triture el chocolate y el azúcar en velocidades 5,7,9, progresivamente. Añadir el café, la leche y los huevos. Programar 6 minutos, 90°, velocidad 5. Cuando haya terminado batir unos segundos sin temperatura. Dejar enfriar en un recipiente. Cuando esté frío incorporar la nata montada en forma envolvente.

Vierta la mezcla en un molde de corona e introdúzcalo en el congelador.

Antes de servir retírelo del congelador y déjelo reposar 10 o 15 minutos para facilitar el desmoldado.

Nº 110. HELADO DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES:

50 g azúcar

1/4 kg. dulce de leche

200 g de nata

PREPARACIÓN:

Montar la nata y reservar (aunque yo no la monto y queda bien)

Mezclamos leche, azúcar y dulce de leche en el Thermomix y programamos unos 7 minutos 85° velocidad 3 ó 4. Una vez todo unido dejar enfriar y añadir la nata montada muy suavemente, meter a la heladora o

al congelador.

Cuando esté casi congelado ponerlo otra vez en el vaso y batir en velocidades 5-7-9

Nº 111. HELADO DE NARANJA

INGREDIENTES:

3 naranjas,

125 ml. de leche,

500 ml. de nata líquida para montar (36% m.g.),

5 yemas de huevo,

150 gr, de azúcar

Sale 1 litro de helado aproximadamente

PREPARACIÓN:

Montar la nata en velocidad 3 (poniendo la mariposa) (prueba también sin montar la nata, así lo pueden hacer los niños, yo no la monto en el de yogurt y queda igual)

Pelar las naranjas y cortarlas en rodajas para quitarle las pepitas.

Ponerla en el vaso del Thermomix y triturarla en velocidades 5-7-9.

Añadir el azúcar y las yemas y batir un poco y a continuación la leche.

Mezclar con la nata que tenemos montada (con movimientos envolventes) , poner la mezcla en un recipiente y ponerlo en el congelador.

A las 2 horas aproximadamente sacarlo y batirlo un poco en el Thermomix en velocidades 5-7-9.

Volver a colocar en el congelador.

Nº 112. HELADO DE NARANJA Y BANANA "A LA USA"

INGREDIENTES:

300 g de Azúcar

2 cucharaditas de piel de naranja rallada

60grs de jugo de limón

370grs de jugo de naranja

980grs de agua

221grs de leche sin grasa en polvo

184grs de banana en pedazos

1/2 cucharadita de extracto de vainilla

PREPARACIÓN:

Añadir la mariposa al vaso. Mezclar la azúcar y la piel de naranja rallada por 10 segundos a velocidad 2, hasta incorporar. Mientras incorporas, le vas añadiendo el jugo de limón y naranja mas los bananos y los mueves a velocidad 2 por 2 minutos. Luego añades la leche en polvo con agua y lo vuelves a poner 2 minutos a velocidad 2. Se añade la vainilla .

Se pone en un recipiente de plástico o contenedor para congelar.

Se congela en refrigerador por unas 3 horas (Preferible la noche anterior) o hasta que este firme. Una vez este bien congelado, se pica en partes y se meten en el vaso. Se procesa a velocidad 6 por 30 segundos, utilizando la espátula para mover los lados. Continué procesando hasta que le resulte la consistencia deseada.

Nº 113. HELADO DE PASAS Y JEREZ.

INGREDIENTES:

4 cubiletes de pasas de corinto.

150 g. (1 1/2 cubiletes) de jerez dulce.

1 bote de leche ideal congelada.

150 g. (1 1/2 cubiletes) de azúcar.

La cáscara de un limón, sólo la parte amarilla.

2 yemas de huevo.

Hielo, el que admita (aproximadamente 2 bandejas).

PREPARACIÓN

Ponga las pasas en maceración en el jerez. Después de maceradas, reserve 1 cubilete de pasas para adornar.

Vierta en el vaso muy seco, el azúcar y glasee 20 segundos a velocidad 5-7-9. Añada la piel de limón y repita la operación. Cuando estén bien glaseados, incorpore los 3 cubiletes de pasas maceradas y el jerez de haberlas macerado, la leche congelada, troceada y las yemas. Programe 30 segundos a velocidad 9. Incorpore los cubitos de hielo y proceda a triturarlo, ayudándose con la espátula para que quede bien triturado, a velocidad 9, hasta que obtenga una crema consistente. Añada más hielo si quedase líquido.

Sirva en copas y adorne con las pasas reservadas.

Nº 114. HELADO DE PLÁTANO

INGREDIENTES

- 1 lata de leche evaporada
- 2 yogures naturales
- 2 o 3 plátanos (según tamaño)

PREPARACIÓN

Congelar en bandejas de hielo una lata de leche evaporada y dos yogures naturales. Congelas también en un cuenco los plátanos a trozos, que estén maduros.

Glasear 180 g de azúcar e incorporar lo anterior congelado. Batir todo junto a velocidad 5-7-9 hasta que se convierta en una crema. pasar a un recipiente y meter en el congelador.

Lo bueno de este helado es que no hace cristales de hielo y siempre quede cremoso. Si no gusta el plátano, supongo que se puede cambiar por cualquier fruta que tenga textura parecida.

Nº 115. HELADO DE QUESO

INGREDIENTES

- 1kg de queso philadelphia
- 1litro leche
- 250 g azúcar
- 30 g base de helado
- Coulis de frambuesa

PREPARACIÓN

Mezclar y triturar todos los ingredientes en la thermomix.
Verter el coulis de frambuesa sobre el helado.

Nº 116. HELADO DE QUESO AL CAVA

INGREDIENTES:

- 2 cubiletes de azúcar
- ½ litro de nata líquida
- 250 g de requesón
- 2 cucharadas de azúcar
- 8 yemas
- 1 benjamín de cava semiseco.
- Caramelo líquido

PREPARACIÓN:

Pulverizar los dos cubiletes de azúcar en velocidad 5-7-9 y reservar.

Montar la nata con el requesón y las dos cucharadas de azúcar en velocidad 3 con la mariposa. Ponerlo en un cuenco y meterlo en el frigorífico.

Poner en el vaso el cava, las yemas y los dos cubiletes de azúcar que habíamos reservado y programar velocidad 3, 70°, 4 minutos. Sacar del vaso y dejar enfriar.

Una vez frío, añadir la nata montada y mezclar en golpes intermitentes hasta conseguir una mezcla homogénea. Echarlo en un molde caramelizado y meterlo en el congelador hasta que cuaje (mejor de un día para otro). NOTA: Una vez desmoldado puede adornarlo con nueces caramelizadas o al gusto.

Nº 117. HELADO DE ROMERO

INGREDIENTES:

- 70 g de glucosa
- 550 g de azúcar
- zumo y ralladura fina de 8 limones verdes
- 1 litro de nata
- 500 g de leche
- 60 g de hojas de romero

PREPARACIÓN:

Este helado de romero se elabora sin realizar una infusión directa de esta hierba aromática con la leche u otro lácteo, si no que se prepara directamente fundiendo el azúcar junto con el zumo de limón y la glucosa.

Para fundir estos tres ingredientes no usaremos fuego, si no que deberemos mantener estos tres ingredientes en una zona de la cocina en la cual reciba un calor moderado, pero lo suficiente apreciable como para que funda el azúcar. Deberemos dejar el conjunto unos 20 minutos para que funda correctamente.

Seguidamente añadiremos las hojas de romero. Con una Thermomix mixaremos a velocidad máxima para lograr una mezcla uniforme. Una vez lograda esta mezcla bien uniforme, colaremos dicha mezcla por un colador de rejilla.

El siguiente paso será añadir la ralladura de limón verde, la nata y la leche. Batimos el conjunto para lograr que sea uniforme antes de pasar el helado por la sorbetera.

Nº 118. HELADO DE YOGUR

INGREDIENTES:

750 g de yoghurt (hecho por vosotras en el TH, o 6 yoghurts

300 g de azúcar

400 g de nata

PREPARACIÓN:

Hacer el azúcar glass y añadir el yogurt, mezclar a velocidad 5.

Incorporar la nata y batir unos segundos en velocidad 5.

Volcar en un recipientes y guardar en el congelador.

Cuando este congelado, sacar a cucharadas y ponerlo en el Thermomix, batir unos segundos a velocidad 5, 7 y 9, ayudándose con la espátula.

Volver a guardar en el congelador si no se va a consumir enseguida

Nº 119. HELADO DE YOGUR CON FRUTA

INGREDIENTES

1 litro de yogur desnatado de vainilla (congelado en cubitos)

500 g de fresas congeladas

PREPARACIÓN

Introducir el yogur congelado en el vaso, y triturar en velocidad 4 durante 20 segundos. Añadir la fruta congelada, y triturar durante 30 segundos más en velocidad 8.

Servir inmediatamente, o congelar.

Nota: se puede sustituir las fresas por frambuesas, moras, ... o por plátanos.

Nº 120. HELADO ESPECIAL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

NATILLAS

8 yemas de huevo

200 g de chocolate Nestlé Postres

100 g de pasas

50 g de Brandy

1 pizca de sal

ALMÍBAR

200 g de azúcar,

100 g agua

RESTO

750 g nata líquida para montar

PREPARACIÓN

Con el vaso y la máquina fría, y poniendo la mariposa en las cuchillas, monte la nata en velocidad 3. No programe tiempo, dependerá de la nata que utilice y lo fría que esté. Cuando vea a través del bocal que está montada y cremosa (no la monte demasiado), retire la mariposa y sáquela del vaso. Póngala en un recipiente. Resérvela en el frigorífico.

Sin lavar el vaso, ponga en el mismo los ingredientes del almíbar y programe 10 minutos a 100° en velocidad 2. Ponga la máquina en velocidad 4 y eche las yemas poco a poco. Programe 2 minutos a 70° en velocidad 4 y cuando termine deje la máquina girando. Añada el chocolate troceado y suba la velocidad, poco a poco, hasta la 6. Compruebe que la mezcla ha quedado homogénea. Añada las pasas y el brandy y mézclelo en velocidad 2 para que no se triture. Termine de unir con la espátula y deje que se enfríe la mezcla dentro del vaso o bien sáquela a un recipiente. Cuando esté frío, incorpore la nata montada en forma envolvente. Vierta la mezcla en un molde de corona e introdúzcalo en el congelador hasta que se congele. Antes de servir retírelo del congelador y déjelo reposar 10 ó 15 minutos para facilitar el desmoldado. Adórnelo al gusto.

Nº 121. HELADO FRITO

INGREDIENTES:

1 kg. aprox. de helado	3 cucharadas de azúcar
3 tazas de cereales (copos de maíz, arroz, trigo inflado...)	3 huevos
1 cucharadita de canela molida	6 cucharadas de leche

PREPARACIÓN:

Forme unas bolas de helado de un tamaño entre 6 - 8 centímetros de diámetro (tienen que ser grandes) y congélelas dos horas en la nevera ó hasta que estén duras.

Poner en el vaso del Thermomix los cereales con el azúcar y la canela, pulverizar 30 segundos a velocidad máxima.

Pase las bolas de helado por esta mezcla y métalas 3 horas más en el congelador.

Echar los huevos y la leche en el vaso del Thermomix y batir 6 segundos a velocidad 4.

Saque las bolas de helado del congelador, páselas por la mezcla de huevos y nuevamente por la de cereales.

Congelar el resultado hasta que se vaya a servir (si se desea una capa mas gruesa puede pasarse de nuevo por la mezcla de huevo y leche y la de cereales).

Calentar abundante aceite (mejor en freidora) y sumerja las bolas de helado de 3 a 15 segundos ó hasta que estén doradas, adornar con salsa de chocolate, salsa de frutas, miel, nata montada, etc.

Nº 122. HORCHATA

INGREDIENTES

400 g de chufas

2 cubiletes de azúcar.

Corteza de limón (optativo)

PREPARACIÓN

Se ponen las chufas en remojo durante 24 horas.

Se tira el agua del remojo y se trituran las chufas, con un litro de agua en velocidad 12

Se cuela con un colador muy fino y se pone a refrescar.

Nº 123. HUEVO HILADO

INGREDIENTES

600 g de azúcar

200 g de agua

9 yemas de huevo separadas de las claras

PREPARACIÓN

Se pone en el vaso el agua con el azúcar. Se programan 15 minutos temperatura 100° velocidad 2. Se le pone una cucharadita de yema en el agua para que no haga espuma.

Cuando este el almíbar hecho se pone dos minutos en 100°, se incorporan las yemas por un colador que caiga un hilito fino, después se cuela por el cestillo y se le echa un chorro de agua fría para que se despeguen. No mucha cantidad de agua para que no pierda el dulzor.

Nº 124. KUGELHOPF VIENES ANTIGUO

INGREDIENTES

-200g azúcar

-1 cuch. De azúcar vainillada

-la piel de un limón

-100g leche

-150g mantequilla

-50g ron

-4 huevos

-40g levadura prensada o 2 sobres levadura instantánea de panadería

-700g harina (si es de fuerza mejor)

-1 cdta sal

-rellenos: hay distintos tipos. Los escribo a continuación.

PREPARACIÓN

Ponga el azúcar en el vaso bien seco, y pulverícelo durante 30 segundos vel 9. Con la maquina en marcha, agregue el azúcar vainillado y la piel de limon y programe otros 30 sg vel 9.

Agregue la leche la mantequilla y el ron y programe 2 min. 40° vel 2. Añada los huevos y la levadura y mezcle 5 sg vel 5.(si utiliza levadura instantánea de panaderia programe solamente 1 min a la misma vel y T^a. Agregue la levadura y programe 15 sg vel 5. Añade los huevos y mézclelo todo otros 5 sg vel 5.)

Incorpore la mitad de la harina y la sal y amase 20 sg vel 6. A continuación agregue la harina restante y programe 2 min vel espiga, ayudándose con la espátula. Vea si necesita mas harina.

Pinte un molde especial con mantequilla y enharínelo.

Haga un rollo con la masa y cortelo en pequeñas rebanadas. Pintelas con mantequilla ablandada y a continuación rebocelas ligeramente en el relleno elegido. Vaya colocándolas en el molde y presione con las manos. No debiera llenar el molde mas de la mitad, pues la masa tiene que doblar su volumen.

Introduzca el molde en el horno precalentado a 50°, durante 30 min aprox. Cuando haya doblado su volumen, y sin abrir el horno, aumente la temperatura a 180° y hornee durante 30 min mas aprox.

RELLENOS DEL KUGELHOPF VIENES

1-RELLENO DE MANTEQUILLA A LA CANELA

INGREDIENTES:

- 125 g nueces o almendras
- 50 g mantequilla para pintar rebanadas
- 2 cdta canela molida (o jengibre en polvo)
- 100 g azúcar

PREPARACIÓN

-ponga todo en el vaso y mezcle a vel 4

2-RELLENO DE QUESO Y HUEVO

INGREDIENTES

- 250g requesón
- 1 huevo
- 125 g queso rallado
- una pizca de pimienta cayena

PREPARACIÓN

Ponga todo en el vaso y mezcle a vel 4.

3-RELLENO DE MANZANA Y CANELA

INGREDIENTES

- 250g manzana

- 125 g azucar
- 1 cda limon
- 1/2 cda canela
- 1 cuch de ron

PREPARACIÓN

Ponga todo en el vaso y programe 10 min a 100° vel 1. Dejar enfriar

4. RELLENO DE PASTA DE ALMENDRAS

- 250gr azucar
- La piel de limon. Solo parte amarilla
- 250g almendras crudas
- 1 clara de huevo

PREPARACIÓN

Ponga el azucar en el vaso y pulverice 1 min. Vel 9. Añada la piel del limon y vuelva a pulverizar 1 min a igual vel. Incorpore las almendras y programe 15 sg vel9. Por ultimo agregue la clara y mezcle en vel.6 hasta que el relleno quede homogéneo (si es necesario agregue unas cucharadas de agua)

Nº 125. LECHE FRITA

INGREDIENTES

- 1 1/2 cubiletes de azúcar
- Piel de limón y naranja
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- 2 cubiletes de harina

Para la terminación:

- 12 galletas
- 2 huevos batidos
- aceite para freir
- canela en polvo mezclada con azúcar.
- 1/2 cucharadita de azúcar vainilada
- 6 cubiletes de leche
- 2 yemas de huevo
- 1 pellizco de sal.

PREPARACIÓN

Rallar las galletas 12 segundos velocidad 5-7-9. Reservar en un plato

No lavar el vaso y poner la mantequilla y el aceite 2 minutos 100° velocidad 4, añadir la harina 1 minuto, 90° velocidad 4, incorporar la leche y mezclar 10 segundos velocidad 8.

Poner la mariposa y añadir los restantes ingredientes 7 minutos a 90° velocidad 1 1/2 y segundo retirar las pieles de los citricos.

Humedecer un molde rectangular y vertir la mezcla, dejar enfriar.

Hacer cuadraditos de la masa y pasarlos por la galleta rallada y el huevo batido y freir en abundante aceite. Luego espolvorear con el azúcar mezclado con la canela.

Nº 126. LEMON CURD

INGREDIENTES

2 limones grandes
200 g azúcar
100 g mantequilla
3 huevos

PREPARACIÓN

Exprimir los limones en el vaso de la Thermomix. Añadir el azúcar y mezclar durante 15 segundos a velocidad 6. Añadir luego la mantequilla a velocidad 1 80°C durante 4 minutos hasta que se espese.

Introducir en tarros herméticos.

En la nevera aguantan hasta 1 mes.

Nº 127. LIMONES RELLENOS DE HELADO DE LIMON

INGREDIENTES:

4 o 5 limones gordos,
1 limón pequeño, solo para rallar su piel
2 decilitros y medio de azúcar,
1 decilitro y medio de zumo de limón,
1 lata de leche ideal congelada cortada en trozos

PREPARACIÓN:

Cortarles un casquete a los limones en uno de los extremos y vaciarlos con cuidado que van a servir de contenedor. Meterlos en el congelador para que se pongan duros. Rallar la piel del limón en el thermo, para ello hacer primero el azúcar glass en velocidad máxima. Cortar tiritas del limón solo la parte amarilla y añadir las al azúcar glass y triturar.

ELABORACIÓN DE LA CREMA DE HELADO

Añadir al azúcar la leche ideal congelada cortada en trozos no muy grandes. Montarla igual que se monta la nata líquida, en velocidad 3 y con la mariposa. Cuando esta montada añadir de golpe y con la máquina en marcha y siempre en velocidad 3 y 1 respectivamente el zumo de limón y parar de golpe para que la leche no baje.

Rellenar los limones vacíos con este helado cremoso. Se puede tomar así o meterlo en el congelador para que endurezca

Nº 128. MADALENAS IRRESISTIBLES

INGREDIENTES 18 UNIDADES

175 g de azúcar	1 cucharada de Kirsch
1 limón, la piel (parte amarilla)	125 g de harina de maíz (Maicena)
2 huevos	125 g de harina de trigo
6 cucharadas soperas de leche	½ sobre de levadura
100 g de aceite	

PREPARACION

- . Pulverice el azúcar con el vaso bien seco, programando 30 segundos a velocidades 5-7-9.
- . Añada la piel de limón y repita la operación.
- . Poner la mariposa en las cuchillas, agregue los huevos, leche, aceite y Kirsch y programe 2 minutos, velocidad 4.
- . Incorporar la harina y levadura y mezclar durante 8 segundos a velocidad 3.
- . Untar con aceite los moldes de madalena, llenarlos hasta sus dos terceras partes, espolvorear el centro de cada molde con azúcar y cocer a horno moderado durante unos 18 minutos.

Nº 129. MAGDALENAS DE PUEBLO

INGREDIENTES

5 huevos
250 g De azúcar
250 g De aceite
250 g De harina
1 sobre de levadura royal
1 cucharadita De bicarbonato

PREPARACIÓN

- Ponga la mariposa y eche los huevos y el azúcar. 7 minutos a 40° velocidad 3. Cuando acabe, quitar la temperatura y batir 6 minutos, velocidad 3.
- Añadir los ingredientes restantes y programar 5 segundos, velocidad 2.
- Colocar los moldes de papel en una bandeja de horno, llenándolos sólo hasta la mitad.
- Espolvorear con azúcar la superficie.
- Horno precalentado a 180° durante 10 ó 12 minutos.
- Con sabor a naranja, utilice sólo 150 g De aceite y 100 g De zumo de naranja.

Nº 130. MAGDALENAS TRIKITRI

INGREDIENTES:

350 de Harina
275 de Azúcar
250 de Aceite
75 de Leche
15 g de Levadura Royal
1/4 litro de huevos (4)
La ralladura de 1 limón

PREPARACIÓN:

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche los huevos y el azúcar. Programe 7 Minutos a 40°C Velocidad 3.

Cuando este, agréguele la ralladura del limón y quite la temperatura y bata otros 6 minutos, Velocidad 3.

Añada los ingredientes restantes y programe 3 Minutos Velocidad 2.

Quite la mariposa y bata unos segundos más.

Ponga en moldecitos de papel, lleve solo hasta la mitad.

Espolvoree por encima con azúcar y deje reposar un buen rato mientras se calienta el horno por ejemplo.

Introduzca la bandeja en el horno precalentado a 200°C y baje la temperatura a 180°C hornee primero solo por la parte de abajo unos 10 minutos y luego encienda el grill otros 10 minutos al faltar 3 minutos ponga el aire (si lo tiene).

Nº 131. MANTECADOS

INGREDIENTES:

1/2 kg de harina
250 g de manteca de cerdo blanca
125 g de azúcar
150 g de almendras tostadas.

PREPARACIÓN

Introducir la harina en el vaso y tostarla durante 4 minutos, 90°, velocidad 4. Reservar.

Poner en el vaso el azúcar y pulverizar a velocidad 4. Hacer lo mismo con las almendras. Añadir la manteca de cerdo y la harina y mezclar todo hasta que quede una masa.

Sacar la masa del vaso, extender sobre el marmol enharinado y cortar con un cortapastas.

Precalentar el horno a 250 ° y hornear durante 8 ó 10 minutos.

Sacar del horno y cuando esten frios, espolvorearlos con azúcar glas.

Nº 132. MANTECADOS DE LA ABUELA

INGREDIENTES

200 g De azúcar

La piel de un limón

150 g De almendras crudas

2 yemas de huevo

250 g De manteca de cerdo

500 g De harina aprox.

PREPARACIÓN

Pulverizar el azúcar 1m velocidad 9. Añadir la piel de limón 30 segundos velocidad 9. Incorporar las almendras y programar 15 segundos velocidad 9. agregar las yemas, la manteca y la mitad de la harina 10 segundos velocidad 6. Añadir la harina restante y amasar 20 segundos, velocidad 6.

Dejar reposar en el frigorífico (15 minutos), envuelta en plástico.

Cortar los mantecados de 1 cm de grosor y espolvorearlos con azúcar granulado.

Introducir en el horno precalentado a 180°, de 12 a 15 minutos.

Nº 133. MANZANAS

INGREDIENTES:

6 manzanas reinetas

5 claras de huevo

azúcar glass

canela molida

almendra fileteada

PREPARACIÓN:

Pelamos y cortamos las manzanas en trozos. Hacemos una compota

Poquito de agua en el fondo de la Thermomix velocidad 3 , hasta que se haga un puré (más o menos media hora) en el transcurso de la cocción echamos un poco de canela molida o en rama.

Dejar reposar (se puede hacer horas antes y tenerla preparada)

Antes de empezar la comida o la cena batir las claras de huevo a punto de nieve mezclarlas con una espátula de madera o de repostería con la compota.

Espolvorear el azúcar glass y las almendras fileteadas y meter al horno temperatura 200

El recipiente a media altura o más bajo. durante unos cinco minutos (ojo con que las almendras no se quemem)

Nº 134. MARAÑUELAS

INGREDIENTES

- 1 k de harina
- ½ k de azúcar
- ¼ de manteca
- 11 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- Raspadura de 1 limón
- Canela en polvo

PREPARACIÓN:

- Se pone en el vaso la manteca con el azúcar y se mezcla unos segundos a velocidad 3
- A continuación agregaremos el zumo de limón y los huevos, mezclamos unos segundos a velocidad 3 y sin parar la máquina, por el bocal vamos añadiendo la harina.
- Hecho esto, trabajaremos la pasta sobre una superficie dura hasta que consigamos una masa suave, con la que formaremos las marañuelas, dándoles la clásica forma de ocho.
- Para finalizar, las meteremos en el horno hasta que se doren. (Estos ingredientes están calculados para un kilo).

Nº 135. MARQUESA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 2 cubiletes de azúcar
- 1 tableta chocolate fondant
- 5 cub de leche
- 6 yemas
- 175 g de mantequilla
- 1 cucharada de coñac

PREPARACION:

Triturar el chocolate partido dejándolo caer por el bocal con la máquina en marcha. Añadir el resto de los ingredientes, mezclar en velocidad 4 unos segundos y programar 8 minutos 100° velocidad 1, en el momento que aparezca la salida del vapor acelerar unos segundos a velocidad 5 parar y volcar rápidamente en un molde de corona. Meter en el frigorífico 4 o 5 horas. Desmoldar y adornar con nata.

Nº 136. MARQUESITAS

INGREDIENTES:

300 g de almendras
1/4 Kg de azúcar
ralladura de medio limón
5 huevos

PREPARACIÓN

Se glasea el azúcar (velocidad 5-7-9)
Se tritura la cáscara de limón.
Se echan las almendras (velocidad 5-7-9) ,pulverícelas durante 15 segundos.
Se echan los 5 huevos a velocidad 6 o 7 un minuto aproximadamente
Horno al máximo un rato antes, cuando se meten se baja a 180° unos diez minutos.

Nº 137. MARRON GLASSE

INGREDIENTES

½ Kg de castañas
½ Kg de Azúcar
Azúcar glass para decorar

PREPARACIÓN

Se cuecen 1/2 kg de castañas con la piel, se pasan por agua fría y se pelan.se pesan y se pone la misma cantidad de azúcar. Se hace el azúcar glass y a continuación se van hechando las castañas por el bocal con 1/2 cubilete de agua. Se programa 6 minutos a 100° velocidad 5. Se saca, se hacen bolitas como las trufas y se rebozan en azúcar glass o cola cao.

Si las quereis presentar mejor, envolvezlas como caramelos en papel de oro.

Nº 138. MAZAPÁN

INGREDIENTES:

250 g. (2 ½ cubiletes) de azúcar.
250 g. de almendras crudas.
1 clara de huevo grande.
1 yema de huevo.

PREPARACIÓN

Pulverice el azúcar durante 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Añada las almendras y pulverícelas 15 segundos con la misma técnica. Incorpore la clara de huevo y mezcle 20 segundos a velocidad 6. Retire la masa del vaso, con las manos mojadas y haga

figuritas con un cortapastas o bolitas, presionándolas con un tenedor. Colóquelas en una bandeja de horno, píntelas con huevo y gratínelas unos minutos. NOTA: Si desea darles distintos colores, separe el mazapán en 2 ó 3 partes, y añada a cada parte unas gotas de colorante alimenticio rojo, amarillo, verde, etc.

Nº 139. MERENGUE ESPECIAL

INGREDIENTES

- 4 claras
- 200 g de azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso las claras, más el azúcar y programar 3 minutos a 40 grados en velocidad 2.

Cuando termine programar en frío (sin calor), 6 minutos en velocidad 3.

Este es un merengue especial para adornar que se queda totalmente compacto y se puede utilizar con la manguera ya que no suelta liquido aunque no se utilice inmediatamente.

Nº 140. MERMELADA 3 GUSTOS

INGREDIENTES:

- 1 naranja
- 1 limón
- 1 manzana.

PREPARACIÓN:

Lavar la fruta bien limpia que utilizaremos también la piel, sacar a la naranja y al limón las pepitas que tengan, y a la manzana el corazón.

Poner a la maquina en velocidad 3 ½ unos segundos para cortarla.

Se pone el agua y las frutas en la th, junto con el azúcar, 20 minutos a temperatura 100°. Cuando a pasado este tiempo se tritura todo bien, y se ponen 20 minutos más. Si queda muy clara se pone 5 minutos a temperatura varoma.

Conforme se va enfriando se cuaja más.

Nº 141. MERMELADA DE HIGOS

INGREDIENTES :

- 700 g.de azúcar.
- 700 g.de fruta (en este caso higos)
- 1 limón

PREPARACIÓN

Pelas el limón con cuidado de quitar toda la parte blanca y las pepitas.

Lo echas al vaso y después pones la fruta (quitando los rabitos a lo higos, claro) y el azúcar.

Programas en velocidad 4 ó 5 (depende de si quieres que queden trocitos o no) temperatura 100°, 20 minutos.

Si pones 1/2 kilo de fruta y 1/2 de azúcar, programas 15 minutos.

Retiras el cubilete de la tapa y colocas en su lugar el cestillo, para que evapore más. Si aún así la mermelada resulta clara a tu gusto, se programa algunos minutos en varoma hasta que esté cómo te guste.

Nº 142. MERMELADA DE LIMÓN

INGREDIENTES

Puse 1/2 kg de limones pelados y la piel de uno (como la de naranja, solo la parte amarilla) con un poco menos de 1/2 kg de azúcar (en casa no somos nada golosos).

PREPARACIÓN

Programar 30 minutos, tem 100° y la velocidad primero a 4- 5 para triturar y despues a 1 -2.

Al final la trituré un poco más. Pero ten cuidado porque muy triturada queda fea.

Nº 143. MIL HOJAS DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE PLATANO

INGREDIENTES:

- 1/2 bote de leche condensada
- 3 plátanos
- 200 ml de nata para montar
- 200 g de chocolate fondant VALOR
- 1 limón
- azúcar glass

PREPARACIÓN:

Pelamos los plátanos y los ponemos en el vaso con la leche condensada y el zumo del limón. Batimos todo a velocidad 5 hasta que obtengamos un puré fino. Montamos la nata y mezclamos con el puré de plátano.

Dejamos enfriar en la nevera durante un par de horas.

Troceamos el chocolate y lo fundimos al Baño María, al microondas o en la Thermomix.

Cortamos rectángulos de papel parafinado y los untamos con un pincel, con una fina capa de chocolate. Dejamos enfriar hasta que el chocolate quede duro.

Retiramos el papel con sumo cuidado.

Montamos los milhojas intercalando tres láminas de chocolate con dos capas de mousse de plátano.

Espolvoreamos con azúcar glass

Nº 144. MINI CREPES DE QUESO CON SALSA DE FRESAS:

INGREDIENTES:

- 225 g de queso crema (Philadelphia) a temperatura ambiente
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ cucharadita de sal
- 3 huevos a temperatura ambiente
- 1 cucharada de nata o leche
- 1 cucharada de brandy o coñac
- Esencia de vainilla
- 1 taza de harina
- salsa de fresas o frambuesas

PREPARACIÓN:

- Colocar en el vaso de la Thermomix, el queso con la sal, y el azúcar hasta que este espumoso, (en el numero 3 aproximadamente 3 minutos) alegarle los huevos uno a uno, e intégralos bien, (seguir batiendo y colocarlos por la tapa), también con la nata, la esencia de vainilla y el brandy, y poco a poco la harina. Retirar del vaso, y mantener en la nevera como mínimo 1 hora. En una sartén, para hacer crepes derretir un trozo de mantequilla e ir haciendo los crepes en ella.

Aproximadamente, 1 cucharadita para cada crepe. Cocinar hasta que la mezcla cuaje y los bordes estén dorados, darlos vuelta y cocinar por el otro lado. Así hasta el final.

Para servir, colocar los crepes tibios en platos individuales rodeados por la salsa de fresas y encima espolvoreados con azúcar glass.

Nº 145. MOKA RÁPIDA Y FÁCIL

INGREDIENTES

- 200 g de azúcar glass.
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 30 g de agua (para disolver el Nescafé).
- 1 cucharada de Nescafé.
- un pellizco de sal

PREPARACIÓN

Glasee el azúcar y reserve.

Ponga el agua en el cubilete con el Nescafé y la sal. Disuélvalo bien y resérvelo.

Coloque la mariposa en las cuchillas, eche la mantequilla en trozos y programe 30 segundos en velocidad 2. Tiene que quedar como una pomada, de no ser así, programe unos segundos más.

Mantenga la máquina en velocidad 2 y vaya incorporando el azúcar glass poco a poco y cuando haya terminado deje batiendo unos segundos más.

Por último, añada muy poquito a poco el Nescafé disuelto hasta que la mezcla tenga color "café con leche".

La puede preparar para rellenar tartas. Si quiere ponerla en una manga pastelera para decorar, antes tendrás que poner la moka en la nevera hasta que coja cuerpo.

NOTA: Puede hacerla de chocolate incorporando cacao en polvo (sin azúcar). Si no le quiere dar un sabor específico, no le ponga más que la mantequilla y el azúcar. También puede sustituir el agua para disolver el café o cacao por licor.

Nº 146. MOUSSE DE CAFE

INGREDIENTES:

3 cucharadas de nescafe

1 cubilete y 1/2 de azúcar

1/2 cubilete de cafe fuerte

4 yemas

40 g de mantequilla

6 claras a punto de nieve con 1 cucharada de azúcar

PREPARACIÓN

Poner el nescafe y el azúcar y triturar. Añadir la mantequilla y las yemas y el cafe fuerte y programar 3 minutos a 90 grados velocidad 4 1/2. Luego añadir esto a las claras montadas a punto de nieve que tendremos en un bol y mezclar de forma envolvente y dejar enfriar en la nevera.

Nº 147. MOUSSE DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

250 g De queso de Burgos

400 g De castañas cocidas y peladas

1 bote de leche ideal

200 g De nata líquida

5 huevos

200 g De azúcar

Canela en polvo y 1/4 cubilete De licor de anís

Caramelo líquido y nata montada

PREPARACIÓN

Con el vaso muy seco, ponga el azúcar y tritúrelo unos segundos A velocidad máxima.

Añada las castañas escurridas y la leche ideal y triture en velocidad 6 a máxima, hasta que quede perfectamente triturado.

Incorpore el resto de los ingredientes y programe 7 minutos A 90° en velocidad 4. Cuando termine, ponga 2 minutos Más, sin temperatura en velocidad 5. Retire el cubilete del bocal para que baje la temperatura.

Vuelva la mezcla rápidamente en un molde de corona bañado con caramelo líquido. Déjelo enfriar completamente antes de desmoldarlo. Refrigerar.

Sírvalo adornado con nata montada o al gusto.

Nº 148. MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

100 g. (1 cubilete) de azúcar.

300 g. De chocolate, postres nestlé.

6 huevos separadas las claras de las yemas.

200 g. (2 cubiletes) de leche.

150 g. De mantequilla.

Unas gotas de zumo de limón.

Un pellizco de sal.

250 g. De nata montada (opcional).

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la leche, las yemas, la mantequilla y el azúcar y programe 5 minutos, temperatura 80°C, velocidad 4. Añada el chocolate troceado, deje que se ablande y triture 15 segundos a velocidad 6. Vierta en un recipiente y deje enfriar.

Seguidamente, lave muy bien el vaso y una vez bien frío, ponga la mariposa en las cuchillas. Agregue las claras con unas gotas de limón y una pizca de sal y programe 5-6 minutos a velocidad 2 1/2.

Mezcle las claras con la crema de chocolate, en forma envolvente y vierta la mousse en cuencos individuales. Introduzca en el frigorífico y reserve. Antes de servir, si lo desea, adorne con nata montada.

Nº 149. MOUSSE DE CHOCOLATE II

INGREDIENTES

1 Tableta de Chocolate Valor sin leche

1 cubilete de leche

6 u 8 huevos

1 cubilete de azúcar

1 chorro de coñac.

PREPARACIÓN

Se deshace el chocolate con el azúcar y la leche en el microondas o en el Thermomix.

A continuación, añadir el coñac y las yemas.

Batir las claras a punto de nieve muy fuerte y mezclar bien con la crema anterior.

Meterlo en la nevera.

Adornarlo con nata y servir muy frío.

Es mejor hacerlo el día antes de servirlo.

Nº 150. MOUSSE DE CHOCOLATE CON NATA

INGREDIENTES

Para la mousse de chocolate del relleno:

270 g de cobertura de chocolate.

40 g de mantequilla

1/2 L. de nata para montar.

4 Yemas.

75 g de azúcar.

PREPARACIÓN

Triturar el chocolate con unos cuantos toque de turbo. Fundir la cobertura de chocolate con unos 40 g de mantequilla a 40° durante 4 minutos. Retirar en un cuenco y limpiar y secar bien el vaso.

Poner la Mariposa Montar a 40° velocidad 3 durante 3 minutos las yemas con el azúcar

Una vez fundido el chocolate y cuando este frío añadirsele a las yemas montadas con el azúcar.

Ahora montamos la nata, no demasiado, un puntito menos que montada del todo.

Incorporar la nata a la mezcla anterior, sin batir, removiendo y mezclando de abajo a arriba.

Nº 151. MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO AL PERFUME DE NARANJA

INGREDIENTES:

200 g de chocolate blanco

200 g de coberura negra de chocolate puro

3 colas de pescado (gelatina) de 2 g cada una

8 huevos, separados las yemas de las claras

10 cucharadas de azúcar glas (que se puede hacer en la th.)

Piel rallada de 1 naranja gorda

1/2 decilitro de grand marnier
1/2 decilitro de cointreau
1 pizca de sal

PREPARACIÓN

Poner (o hacer) el azúcar glas en la th. Y añadir la ralladura de naranja. Triturar a tope hasta que está bien rallado.

Sacar la mitad de este azúcar a un plato.

En el vaso del th donde nos queda la mitad del azúcar añadir el chocolate blanco y tritularlo bien en velocidad a tope. Poner la temperatura a 70° para que se vaya fundiendo añadir a continuación las 4 yemas para que no esté demasiado espeso. añadir la gelatina disuelta en el cointreau. Cuando no quede ningún grumo, sacarlo todo del vaso y limpiar con una espátula para que quede lo más limpio posible.

Sin fregar, volcar en el vaso el resto del azúcar glas en el chocolate negro. Triturar a tope de velocidad y 70° . Cuando esté hecho polvo añadir las otras 4 yemas. Y cuando esté todo derretido añadir el grand marnier. Aquí no hace falta gelatina porque el chocolate negro tiene más consistencia. Cuando esté frío, sacar del vaso.

Por separado montar las claras de huevo y mezclar la mitad con cada uno de los dos chocolates con un tenedor y con cuidado para que no se bajen.

En el recipiente en que se vaya a servir, ir poniendo una capa de mousse blanca y otra negra hasta que se acaben. Aguanta meses en el congelador. Además, como no tiene ni mantequilla ni nata, es relativamente light.

Nº 152. MOUSSE DE COCO:

INGREDIENTES

1 k de pulpa de coco
400 g nata semi-montada
140 g de azúcar
6-8 hojas de gelatina puestas en remojo

PREPARACIÓN

Calentar una mínima parte del coco, por favor una mínima parte, ya que los aromas al fuego desaparecen, y aquí diluiremos la gelatina que, con el calor, se disolverá. Mezclaremos el resto del coco con la parte del coco que tiene la gelatina y, por último, la nata semi-montada con el azúcar. Reservar en frío. Servir en copas y espolvorear con coco rallado.

Nº 153. MOUSSE DE GOFIO

INGREDIENTES

6 claras de huevo
Unas gotas de limón
Una pizca de sal
400 g de nata
1 lata de leche condensada pequeña
120 g de gofio
100 g de almendras

PREPARACIÓN.

Si las almendras las compras crudas, tostarlas a temperatura varoma y velocidad 3 1/2 a 5 durante 2 minutos hasta dorar al gusto. Retirar. Con el vaso bien frío montar las claras a punto de nieve. Para ello poner la mariposa y las claras junto con una pizca de sal y montar unos 2-3 minutos a velocidad 2. (hasta que estén a punto de nieve) . Reservar.

Poner en el vaso el gofio, la leche, la nata y mezclar durante 12-15 segundos a velocidad 5. Añadir las claras en forma envolvente y luego incorporar las almendras lentamente.

Ten en cuenta que las claras deben estar consistentes para que no se bajen.

Nº 154. MOUSSE DE LECHE CONDENSADA

INGREDIENTES:

Cuatro huevos
un bote de leche condensada.

PREPARACIÓN:

Se baten las claras a punto de nieve y se reservan.

Se hierva un bote de leche condensada al baño María en una cacerola o en la olla. Su contenido se vierte en el vaso y se van echando las yemas una a una sin dejar de remover, velocidad 1, hasta conseguir una crema homogénea. Añadir al final las claras montadas.

Se mete en la nevera durante unas horas y se sirve frío.

Nº 155. MOUSSE DE LIMÓN

INGREDIENTES

1 bote de leche IDEAL congelada.
2 ½ cubiletes de azúcar.
Corteza de limón

1 ½ cubiletes de zumo de limón.

PREPARACIÓN

Pulveriza el azúcar con la cáscara de limón bien seca en velocidad 4-8-12.

Añadimos la leche IDEAL en trozos no muy grandes y batimos en velocidad 1 como si fuera nata líquida.

Cuando veamos que ha aumentado de volumen añadimos el zumo de limón, siempre batiendo en velocidad 1.

Paramos inmediatamente para que no se baje y servimos en copas.

Nº 156. MOUSSE DE NESCAFE

INGREDIENTES:

2 cub de azúcar

2 cucharadas de Nescafé

2 cub de leche en polvo

1/2 cub de whisky

3 bandejas de hielo

PREPARACION:

Se glasea el azúcar en velocidad 8. Se le añaden el resto de los ingredientes y la mitad de los hielos. Se tritura en velocidad 8 añadiendo a continuación el resto de los hielos por el bocal y removiendo con la espátula en dirección contraria a las cuchillas.

Nº 157. MOUSSE DE TURRON CON GROSELLAS

INGREDIENTES:

una tableta de turrón de Jijona

3 huevos

1 vaso de nata líquida

6 cucharadas de mermelada de grosella (o frambuesa)

zumo de un limón

PREPARACIÓN

Colocar la mariposa en las cuchillas y montar las 3 claras a punto de nieve. 4 minutos, vel. 2. Reservar.

Trocear el turrón, echarlo en el vaso de la Thermomix y programar 4 minutos, 60 ° velocidad 4.

Añadir las yemas y la nata. Quitar la temperatura y programar sin tiempo a vel. 1. Ir añadiendo las claras reservadas. Servir en copas individuales.

Lavar la máquina y preparar la salsa: echar la mermelada y el zumo. Programar 3 minutos, velocidad 2, temperatura 100°.

Servir un poco encima de cada copa sin remover.
Dejar enfriar unas horas en la nevera antes de servir.

Nº 158. MORCILLA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

200 g de chocolate Nestlè postres
200 g De galletas María
100 g De almendras crudas
100 g de mantequilla
150 g De nata líquida
50 g De cualquier licor al gusto, coñac por ejemplo....

PREPARACION:

Poner las almendra en el vaso y trocearlas 10" a velocidad 3/5. Sacar y reservar. Sin lavar el vaso, echar las galletas troceadas y triturarlas 5" a 3/5. Sacar y reservar.

Poner la nata en el vaso y programar 3´ a 100° velocidad 2/5. Añadir el chocolate, la mantequilla y programar 2´ a 40° velocidad 3.

Incorporar el licor, las almendras y las galletas y programar 1´ a velocidad 1 1/2. Comprobar que se ha mezclado perfectamente, terminar de unir con la espátula.

Dividir la mezcla en dos y poner cada una de ellas sobre papel film transparente y hacer dos rollos bien apretados como si fuera una morcilla. Envolver posteriormente en papel aluminio.

Dejarlos en el frigorífico hasta que se endurezcan. Servirlos en rodajas.

Nº 159. NATILLAS

INGREDIENTES

5 Yemas de huevo.
1 ½ Cubiletes de azúcar 100g
5 Cubiletes de leche 150g
1 Cucharadita de Maicena (optativo).

PREPARACIÓN

Se tritura el azúcar con la cáscara de limón bien seca, pasando por las velocidades 4- 8- 12 hasta que esté perfectamente rallado.

Se añaden los ingredientes restantes y programamos velocidad 1 temperatura 100° tiempo 8 minutos.

Pasados 3 minutos, baje la temperatura a 90° y suba la velocidad al 4.

Cuando termine la cocción, deje girando unos segundos, añada un chorrito de leche fría y ponga rápidamente en los cuencos o fuente para que las natillas no se corten.

Nº 160. NEGRO EN CAMISA

INGREDIENTES

125 g De cobertura pura de chocolate.

125 g De mantequilla.

4 huevos

Un decilitro de azúcar (100 g De azúcar)

125 g De avellanas

75g de fruta escarchada o de corteza de naranja confitada.

1/2 decilitro de grand marnier.

PREPARACIÓN

Triturar las avellanas en velocidad 12 hasta reducir las a polvo y sacarlas. Sin fregar el vaso, después de sacar las avellanas, meter el chocolate, tritararlo en velocidad 12 y, a continuación, fundirlo al baño maría, es decir a 70 ° de tª y a velocidad 1. Esperar a que se enfríe el vaso de la th. Entonces poner en él la mantequilla y el azúcar, y batir a velocidad 1 hasta que el azúcar no se note. A continuación añadir las yemas y volver a batir en velocidad 1. Mezclar con las avellanas en velocidad 1. Ahora a mano incorporar la fruta escarchada y el licor (estas dos cosas pueden suprimirse si se desea.)

Montar las claras a punto de nieve.

Incorporar a toda la mezcla anterior las claras a punto de nieve, con un tenedor con cuidado de que no se bajen.

Volcar en un molde bonito, por ejemplo en forma de rosca.

Meterlo en el congelador para que cuaje

Nº 161. NOCILLA I

INGREDIENTES:

200Gr de avellanas tostadas y peladas.

1 Bote de Leche condensada

3 Cucharadas soperas de cacao

PREPARACIÓN:

Triturar las avellanas en Velc. 7 y sacar y reservar.

Poner en el vaso la leche condensada en velc. 4 ó 5 a 50° 2 Minutos, cuando termine parar y tirar el cacao y las avellanas trituradas, mezclar en Velc.6 unos segundos.

Nº 162. NOCILLA II

INGREDIENTES:

2 cub de avellanas tostadas y peladas
2 cub de leche en polvo
2 cub de azúcar
1 cub de agua
1 cucharada de margarina
3 onzas de chocolate

PREPARACIÓN:

Triturar las avellanas y el chocolate, añadir el resto de ingredientes y programar 3 minutos a 100° en Velocidad 4 ó 5
Guardar en tarro de cristal.

Nº 163. NOCILLA III

INGREDIENTES:

1y 1/2 cb de azúcar
1y 1/2 cub de leche en polvo
1y 1/2 cub de cacao
1 cub de avellanas
1 cub de agua
1 cucharada colmada de mantequilla

PREPARACIÓN:

Triturar las avellanas en Velv 7, añadir el resto de los ingredientes y programar Velc 4 ó 5 a 100° 5 minutos.
Guardar en tarro de cristal.

Nº 164. OREJAS

INGREDIENTES:

- 100 g de Aceite.
- Cáscara de naranja y limón (sin nada de piel blanca)
- 100 g de Mantequilla.
- 100 g de Vino blanco de buena calidad. - 180 g de Azúcar. - 2 Huevos.
- 50 g de Anís.
- Sal.
- 650 g de Harina.

PREPARACIÓN:

- Poner el aceite en el vaso de Thermomix, y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- Añadir las cáscaras de naranja y limón, y dejar pochar, otros 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- A continuación añadir todos los ingredientes restantes excepto la harina y mezclar bien 20 segundos en velocidad 6.
- Por último poner la mitad de la harina (325 g) y mezclar 30 segundos en velocidad 6, añadir el resto de la harina y programar 1 minuto, velocidad espiga.
- Hacer bolitas y estirar la masa, dándole la forma y empezando por la primera bola que hicimos.

Nº 165. PALITOS DE LIMÓN

INGREDIENTES:

2 huevos
ralladura de un limon
20 g de zumo de limon
100 g de aceite de girasol
1 sobre de levadura
50 g de leche
200 g de azucar
500 g de harina

PREPARACIÓN

Verter el azucar en el vaso muy seco y programar 5-7-9 hasta que el bocal este empañado

Echar la piel del limon y rallar a las mismas velocidades (procurar que la piel no tenga nada blanco, amarga mucho)

Echar el resto de los ingredientes excepto la harina y la levadura, y mezclar durante unos segundos en velocidad 6.

Poner la mitad de la harina y la levadura y mezclar 8 segundos a velocidad 6. incorporar el resto de la harina y mezclar 15 seg. a velocidad 6. Sacar del vaso con las manos mojadas en aceite.

Formar palitos y freir en aceite muy caliente. Escurrir en papel absorbente.

Servir espolvoreadas de azucar glass.

Nº 166. PAN DE HIGO

INGREDIENTES

400grs. de higos secos
200grs. de almendras crudas peladas.

2 clavos de olor
1/2 cucharadita de canela en polvo
1/2 cucharadita de nuez moscada.
Azúcar glass para espolvorear

PREPARACION

1- Con el vaso bien seco, eche las almendras y trocéelas 6 segundos Vel 3 1/2 (debe quedar en trozos grandecitos) . Saque y reserve.

2- Ponga los dos clavos sobre papel de cocina y pase un rodillo por encima para aplastarlos.

3- Con la máquina en marcha velocidad 5 eche a través del brocal 2 higos los clavos aplastados, la canela y la nuez moscada. Suba a velocidad 6 y termine de triturar durante 15 segundos.

4-Eche el resto de los higos y programe 15 segundos velocidad 5 añada las almendras resevadas y mezcle durante 10 segundos velocidad 3 1/2, ayudandose con la espátula para que quede todo homogéneo.

5- Saque la mezcla del vaso y dele forma de torta o rectángulo. Déjelo reposar destapado y a temperatura ambiente de un día para otro, para que se seque.

A la hora de servir espolvoree con azúcar glass.

Nº 167. PANACOTTA

INGREDIENTES:

- . 800 g de nata
- . 200 g de leche
- . 200 g de azúcar
- . 1 2 hojas de gelatina remojadas
- . 1 cucharadita de vainilla o 2 remitas
- . 1 cucharadita de licor (oportito o ron)

PREPARACIÓN:

Poner la gelatina en remojo y reservar.

Introducir en el vaso la nata. Con el licor, la leche, el azúcar y la vainilla.

Programar 10 minutos 90° velocidad 2. Antes de que termine añadir la gelatina y dejar que se mezcle bien antes de vaciarla en un molde.

Se deja enfriar varias horas también se puede hacer una base con culi de fresa u otra fruta.

Nº 168. PANACOTTA II

INGREDIENTES

500 g de nata líquida
250 ml. De leche
150 g de azúcar
4 láminas de gelatina
Coñac

PREPARACIÓN

Remojar la gelatina en agua fría.

Poner todos los ingredientes menos el coñac en el vaso, programar 5 minutos, 80°, velocidad 4. al final echar la gelatina y el coñac y batir unos segundos en velocidad 4.

Poner en un molde, llevar a la nevera y dejar cuajar.

Una vez desmoldado, adornar con frutas del bosque.

Nº 169. PANELLETS

INGREDIENTES

2 ½ cubiletes de azúcar
¼ kg, de almendras crudas y peladas
1 yema de huevo, grande
½ cucharadita de canela en polvo
La cáscara de un limón, sólo la parte amarilla
Esencia de fresa
50 gr. De piñones aproximadamente

PREPARACIÓN

Poner en el vaso de thermomix muy seco, el azúcar y la cáscara de limón. Tapar y cerrar con el cubilete, y triturar a velocidad 4-6-8 progresivamente.

Cuando esté glaseado, se retira el cubilete, y se agregan las almendras, la yema y la esencia de fresa. Poner el cubilete y programar de nuevo progresivamente a velocidad 4-6-8 hasta formar una masa homogénea.

Con la masa obtenida, se forman unas bolitas, se les clavan los piñones y se van colocando en una bandeja de horno, previamente engrasada.

Poner al horno la bandeja a temperatura media (precalentado) durante 10-15 minutos aproximadamente.

Despegar los panellets de la bandeja con ayuda de una espátula, dejarlos enfriar, se colocan en moldes de papel y se sirve,

Nº 170. PANETTONE

INGREDIENTES

Primera masa:

250 g de harina

20 g levadura fresca

170 g de agua.

Segunda masa:

500 g de harina 150 de azúcar

1 cucharadita de sal

4 yemas de huevo y 1 clara

170 g de mantequilla

170 g de agua 20 g levadura fresca.

Fruta escarchada, perlitas de chocolate, pasas, o lo que nos guste más para ponerlo de relleno.

PREPARACIÓN

Hay que hacer una primera masa el día antes de la siguiente forma: poner el agua, y la levadura 30 segundos a velocidad 3, añadirle la harina y darle 1 minuto a velocidad 6 (sin temperatura). Meter esta primera masa en una bolsa de plástico e introducir en el frigorífico hasta el día siguiente.

2º día.

Diluir el azúcar, el agua y la levadura junto con la primera masa, durante 40 segundos a temperatura 40º velocidad 3. Incorporar la mantequilla, la harina, las yemas y la clara previamente batidas con la sal, y finalmente el agua.

Mezclar 30 segundos a velocidad 6 y 1 1/2 minutos a velocidad espiga. Añadir los ingredientes que más nos gusten, fruta confitada cortadita, pasas de corintio, perlitas de chocolate, frutos secos...., y mezclar a velocidad 6 durante 15 segundos.

Poner en un molde (tener en cuenta que solo llenaremos el molde al 50%, ya que la masa sube mucho y si lo sobrecargamos se derramará en el horno).

Dejar reposar durante 30-40 minutos de la siguiente forma. Poner tipo tienda de campaña 4 brik de leche o cualquier cosa similar. Tapar con un paño húmedo sin que este toque la superficie de la masa, y dejar que allí se vaya fermentando y que suba a gusto.

Pasado ese tiempo introducir en el horno previamente caliente a una temperatura de 200º durante aproximadamente una hora (cuando al pinchar salga la aguja limpia, ya estará listo).

Nº 171. PANQUEMADO

INGREDIENTES:

3 huevos
75 g de aceite
125 g de azúcar
75 g de leche
500 g de harina
70 g de levadura
Ralladura de limón

PREPARACIÓN:

Poner el azúcar y hacerlo glass a velocidades 5-7-9. Echar en marcha las cortezas de limón. Añadir los huevos enteros y batir 1 minuto 40° a velocidad 4.

A continuación se añaden los líquidos, la levadura y la harina y se programa el Thermomix 40 segundos a velocidad 6.

Cuando termine, se pasa a velocidad espiga durante 3 minutos

Se deja en el mismo vaso en reposo.

Cuando doble el volumen se hacen los Panquemados y se dejan reposar.

Cuando doble el volumen se bate la clara de otro huevo y con un pincel se pintan se pone azúcar por encima.

Se introduce en el horno durante 30 minutos a 180°.

(Hacer dos cortes por arriba en forma de cruz antes de meter en el horno)

Nº 172. PASTA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

250 g de almendras crudas peladas
250 g de azúcar
1 clara de huevo

PREPARACIÓN

Pulverizar el azúcar 30 segundos a velocidad 5-7-9. Añadidas almendras y triturarlas 15 segundos con la misma técnica. Incorpore la clara de huevo y mezclar 20 segundos a velocidad 6.

Notas

La pasta de almendras la puedes utilizar, para turrónes , mazapanes, panellets, almendrados etc

Nº 173. PASTAS DE TÉ CORTADAS

INGREDIENTES

MASA A

120 g azúcar glas
400 g harina
240 g mantequilla
1 huevo

MASA B

150 g azúcar
150 g mantequilla
150 g margarina
500 g harina
1 huevo grande

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes de la masa que haya escogido en el vaso y programe 20 segundos, velocidad 6, ayudándose con la espátula.
 2. Retire la masa del vaso, envuélvala en una lámina de plástico y déjela reposar unos 15 minutos en el frigorífico.
 3. Estire la masa dejándola un poco gruesa y córtela con un cortapastas (quedarán más bonitas si les da diferentes formas). Vaya colocándolas en una bandeja de horno engrasada o cubierta con papel vegetal.
 4. Pinte algunas con yema de huevo batida y hágalas unas estrías con un tenedor. Otras las puede pasar por azúcar granulado y otras por azúcar moreno. También puede utilizar frutos secos, almendras, avellanas, etc. Coloque en el centro de las redondas media guinda.
 5. Una vez todas preparadas, introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 180 °C, durante 10-12 minutos
- SUGERENCIA: si no desea hacerles adornos, también quedan muy bien espolvoreadas con azúcar glas. (Se evita el paso 4).

Nº 174. PASTEL DE AVELLANAS Y YEMAS

INGREDIENTES:

para la base de la tarta

150g avellanas tostadas y peladas
3 cucharadas de azúcar glass

3 o 4 claras

1 pizca de sal

1 cucharadita de azúcar vainillana

para la crema

3 yemas

150 g azúcar

1/2 decilitro escaso de agua

1 cucharadita de azúcar vainillado

para adornar

azúcar glass

algunas avellanas enteras

PREPARACIÓN

Precalentar horno a 170°. Moler las avellanas a velocidad 5-7-9 en la th. Pulverizar el azúcar para volverlo glass en la th (solo para base y adorno).

La tarta consta de 3 capas de base y 2 de crema de yema.

Preparación de la base:

Montamos las claras a punto de nieve con la th y una pizca de sal cuando estén muy duras y sin parar la th le incorporamos el azúcar glass y el az. Vainillado.

Unimos las claras a las avellanas en polvo con cuidado, volcamos la mezcla sobre una bandeja de hornountada de mantequilla y forrada de papel vegetal (bien lisa) hornear 7 u 8 minutos. Tiene que quedar ligeramente dorada pero blandita, si no se despegia bien dejarla un minutillo mas en el horno.

Elaboración de la crema de yemas: hacer un almibar con el agua y el azúcar. En un cuenco batir un poco las yemas y echamos encima de estas el almibar espeso en caliente y en hilo fino. Hacer esto en la th si se quiere, porque hay que estar batiendo continuamente con la mariposa, seguir batiendo hasta que se enfrie.

Batir por otro lado con la mariposa o con varillas la mantequilla hasta que quede espumosa.

Cuando la crema este totalmente fria añadirla encima de la mantequilla batida. Tb en hilo fino y siempre batiendo con las varillas hasta que quede totalmente incorporada (esto tb se hace con th). Si queda muy clara meterla en la nevera para que coja cuerpo.

Terminación: cortar la base en tres rectángulos iguales. Ponemos un rectángulo de base, encima ponemos una capa de crema, después otro rectángulo otra capa de crema y el ultimo rectángulo de base. Metemos el pastel en la nevera para que endurezca la crema..

Por ultimo cuando vayamos a servir espolvoreamos con abundante azúcar glass y si se quiere con algunas avellanas enteras.

Nº 175. PASTEL DE MANZANA

INGREDIENTES:

6 cucharadas de azúcar

3 huevos

3 manzanas

1/2 cubilete de leche

6 cucharadas de harina

1 cucharadita de royal

1 cucharadita de vainilla

2 cucharaditas de coñac.

PREPARACIÓN

Poner el azúcar en el vaso junto con un poco de corteza de limon y pulverizar. Poner en la Thermomix 3 minutos velocidad 5 y poner en marcha y tirar todos los ingredientes por el vocal las manzanas cortadas a trozos y peladas. Volcar en un molde engrasado y cubrir

de rodajas de manzanas cortadas finas poner al horno unos 30 minutos a 180°. Al sacarlo del horno glasear.

Nº 176. PASTEL DE MANZANA CON STRUEDEL

INGREDIENTES:

125 g de nueces picadas
50 g de azúcar moreno
1 cucharadita de canela en polvo
475 g de harina
285 g de mantequilla o margarina ablandada
3 manzanas Golden Delicious medianas
330 g de azúcar
450 g de crema agria (yo usé nata líquida)
1 cucharada de levadura en polvo
2 cucharaditas de bicarbonato sódico
2 cucharaditas de esencia de vainilla
4 huevos medianos

PREPARACIÓN:

Mezclar las nueces con el azúcar moreno, la canela, 100 g de harina, y 60 g de mantequilla en velocidad 3 unos segundos. Reservar.

Pelar las manzanas, descorazarlas, cortarlas en láminas finas y ponerlas con 30 g de azúcar en un cuenco mediano.

Precalentar el horno a 180° y engrasar una fuente de 34 x 25 cms aprox.

Mezclar en velocidad 3 un minuto 225 g de mantequilla y 300 g de azúcar.

Añadir la crema, la levadura, el bicarbonato, la vainilla, los huevos y la harina restante y mezclar a velocidad 3 un minuto.

Comprobar que no quede nada en las paredes del vaso y mezclar un minuto más a velocidad 6.

Extender la mezcla en la bandeja y distribuir la manzana por encima.

Colocar las migas que habíamos reservado al principio y hornear de 45 a 50 minutos a 180°.

Se puede servir fría acompañando al café ó al té, o en caliente sobre una crema dulce.

Nº 177. PASTEL FIESTA EN EL COLE:

INGREDIENTES

4 huevos

130 de azúcar

180 g de harina

20 g de levadura

Un pellizco de sal

Una tasita de chocolate fundido.

Para el relleno:

150 g de chocolate para fundir

120 g de azúcar

100 g De mantequilla

100 g nata líquida

4 huevos

50 g de brandy

Para la cobertura:

30 g Aceite de girasol

200 g de chocolate para fundir

PREPARACIÓN

Prepare el bizcocho. Ponga la mariposa en las cuchillas. Vierta en el vaso el azúcar y los huevos Programe 2 minutos 40° velocidad 3. Quite temperatura y bata 2 minutos a velocidad 3. Incorpore la harina y la levadura, junto con la sal y programe 5 segundos velocidad 3. Añada el chocolate fundido y mezcle 5 segundos velocidad 3.

Vierta esta mezcla en la bandeja del horno, previamente engrasada. Deberá quedar bien extendida con una altura máxima de ½ cm. Introdúzcala en el horno, previamente calentado, a 180° durante 10 ó 15 minutos. Desmolde sobre un paño húmedo, enróllelo y déjelo enfriar.

Mientras tanto glasee, el azúcar a velocidad 9. Incorpore el chocolate troceado y triture en velocidad 9. A continuación, añada la mantequilla, los huevos, nata y brandy..Ponga el Cestillo. Programe 7 minutos 90° velocidad 3.

Desenrolle el bizcocho, extienda la crema sobre el bizcocho y enróllelo de nuevo. Introduzca en el vaso el aceite de girasol y caliéntelo hasta 100° añada el chocolate y mezcle en velocidad 1 hasta que se funda. Cubra el bizcocho y adorne con gominolas o lacasitos.

Nº 178. PASTEL HELADO DE PIÑA

INGREDIENTES:

- 1 bote de piña en almíbar.

- 1/2 kg. de nata para montar.

- 2 sobres de gelatina royal piña o limón.

PREPARACIÓN:

1. Se monta la nata y se aparta en un recipiente.

2. Sin lavar el vaso se pone la piña con el jugo y se tritura a velocidad 7, bien triturada.

3. A continuación, se añade la gelatina y colocamos el colador en el vaso, programando 5 minutos a 100° C, velocidad 4.

4. Cuando se pare la máquina, se añade la nata montada y se le da un par de golpes de Turbo.

5. Verter la mezcla en un molde y esperamos a que se enfríe para poder meterlo en el congelador.

6. Cuando esté bien cuajado, se desmolda y se adorna al gusto.

Nº 179. PASTELILLOS DE MIEL

INGREDIENTES

250 g de harina

250 g de azúcar

5 huevos

50 g de almendras peladas y tostadas

4 cucharadas soperas de miel

2 decilitros de aceite de oliva

la ralladura de 1 limón

1 cucharada de canela en polvo

PREPARACIÓN

Separar las yemas de los huevos y mezclarlas en un bol con el azúcar batiendo bien. Añadir la harina tamizada, después la miel, luego la canela y por último el aceite, trabajando todo para que se integre. Incorporar la ralladura de limón y mezclar. Batir las claras a punto de nieve y mezclar con cuidado con la masa anterior.

Untar ligeramente con aceite unos moldes pequeños individuales, espolvorear con harina y llenarlos hasta 3/4 partes con la mezcla.

Meter a horno precalentado a 150 C y cocer durante unos 30 minutos.

Al sacarlos del horno, clavar una almendra tostada en lo alto de cada uno de ellos. Servirlos en moldes de papel rizado.

Nº 180. PASTELILLOS RÁPIDOS

INGREDIENTES:

Para los bizcochos

-3 huevos

- 90 g harina

- 90 g azúcar

- 400 g de nata líquida muy fría

- 150 g de queso Philadelphia

- 40 g de azúcar

-1 cucharadita de azúcar vainillado

Para la terminación

- 200 g azúcar glass

Para el relleno

PREPARACIÓN.

- Poner la mariposa en las cuchillas, Poner en el vaso los ingredientes del relleno y bata a velocidad 3 hasta que este bien montado. Vigile que no se pase el tiempo para que no se convierta en mantequilla. Viértelo en un cuenco y reserve en el frigorífico.

- Vierta agua en el vaso y lávelo a velocidad 5 Cuando este limpio, tire el agua y limpie bien el vaso y la mariposa.

-Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso los huevos y el azúcar y programe 4 minutos velocidad 3 40 °C. Cuando haya pasado el tiempo, programar otros cuatro a velocidad 3 sin temperatura. Añadir la harina y mezcle 4 segundos a velocidad 1, Quite la mariposa y termine de mezclar la masa delicadamente, ayudándose con la espátula

- Rellene con la masa los moldes engrasados pequeñitos, preferiblemente moldes de silicona.

- Introducir los moldes en el horno precalentado a 180 °C durante 15 minutos o hasta que al pincharlos con una aguja salgan limpia. Desmóldelos.

-Abrir por la mitad y rellenar con la crema preparada con la ayuda de una manga pastelera o una jeringa grande, si lo deseas puedes añadir fruta natural como fresas, kiwis, etc y espolvorear con la azúcar glass

Nº 181. PASTISSETS DE NADAL

INGREDIENTES:

250 g de almendras
150 g de azúcar
Una cucharada rasa de harina
Un huevo

Relleno:
½ Kg. de mermelada de boniato. (de venta en mercadona)
Zumo de ½ limón
2 cucharadas de azúcar
Un poco de canela

PREPARACIÓN:

Poner el azúcar en el vaso y pasar por las velocidades 5, 7 y 9, al llegar a 9, echar la almendra molida (rallada previamente), el huevo, y después la harina, batiéndolo todo de que quede una pasta homogénea.

Hacer una bolitas poniéndolas encima de una servilleta de tela mojada, con cierta separación, doblándola de forma que tape la masa y con una cuchara la aplastamos formando un círculo.

La destapamos y se pone en cada círculo un poquito de relleno cuyos ingredientes habremos mezclado previamente, cerrando el pastelito (como si fueran empanadillas).

Después se pintan con huevo batido y se rocían con un poco de azúcar.

Se prepara una fuente de horno con porciones de neula en donde colocaremos los pastelitos ya terminados.

Seguidamente lo metemos en el horno a 150°, durante 20 minutos

Nº 182. PERRUNILLAS

INGREDIENTES:

200 g de azúcar

La piel de un limón (solo la parte amarilla)

1 cucharadita de canela en polvo

100 g de almendras crudas

200 g de manteca de cerdo

60 g de aceite

2 yemas de huevo

400 g de harina

Un pellizco de bicarbonato

Almendras enteras para adornar

PREPARACIÓN:

Ponga el azúcar en el vaso y pulverícelo programando 30 segundos, velocidad 9. Añada la piel de limón y la canela y vuelva a programar 30 segundos, velocidad 9. Agregue las almendras y pulverice de nuevo 6 segundos, velocidad 9.

Incorpore al vaso la manteca, el aceite y las yemas de huevo y mezcle todo bien durante 15 segundos, velocidad 5. Por último incorpore la harina y el bicarbonato y mezcle durante 30 segundos en velocidad espiga, ayudándose con la espátula.

Retire la masa del vaso, póngala entre dos laminas de plástico transparente y estírela con un rodillo, dejándola de 1 cm de grosor.

Forme las perrunillas cortando la masa con un corta pastas o con el cubilete, o haciendo montoncitos con la masa y aplastándolos un poco.

Coloque una almendra en el centro de cada pasta.

* Ponga las perrunillas en una bandeja de horno engrasada o cubierta por un papel vegetal engrasado o lamina antiadherente, dejando suficiente separación entre ellas para que no se junten al hornearse.

Espolvoreelas con azúcar granulado e introduzca la bandeja en el horno, precalentado a 170°C, durante 10 o 15 minutos, hasta que estén doradas.

Nº 183. PERAS AL VINO DE MÁLAGA

INGREDIENTES:

6 peras.

150 g (1 1/2 cubiletes) de azúcar.

100 g (1 cubilete) de vino de Málaga.

100 g (1 cubilete) de agua.

Para la crema:

50 g (1/2 cubilete) de vino de Málaga.

100 g (1 cubilete) de azúcar.

6 yemas.

400 g (4 cubiletes) de leche.

Piel de limón, sólo la parte amarilla.

200 g (2 cubiletes) de nata líquida

1 cucharada de mantequilla.

1 cucharada de azúcar vainillada.

Para la salsa de chocolate:

200 g De chocolate postres nestlé.
200 g (2 cubiletes) de nata líquida
1/2 cubilete de brandy.

PREPARACIÓN

Ponga en una cacerola al fuego el azúcar junto con el vino de Málaga, el agua y las peras, previamente peladas y deje cocer hasta que estén tiernas. Reserve.

Prepare la crema. Vierta en el vaso muy seco, el azúcar y programe a velocidades 5-7-9 progresivo, hasta que esté bien glaseado.

A continuación, añada la piel de limón y proceda de igual forma. Incorpore los ingredientes restantes de la crema y programe 7 minutos, temperatura 85°C, velocidad 4.

Vierta la crema en una fuente de servir y sobre ella, coloque las peras cocidas, abiertas en abanico, si lo desea.

Seguidamente, prepare la salsa. Ponga en el vaso la nata y programe 4 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Añada el chocolate troceado, déjelo que se ablande con el calor de la nata y tritúrelo 7 segundos a velocidad 8. Añada el brandy y mezcle a la misma velocidad. Si la ve muy espesa, aclárela con un poquito de leche.

Sirva las peras acompañadas de la salsa de chocolate bien caliente en una salsera.

Nº 184. PESTIÑOS

INGREDIENTES

250 g de harina de fuerza	100 g de zumo de naranja
250 g de harina normal	50 g de vino blanco
200 g de aceite	50 g de anís dulce (licor)
la piel de una naranja (solo la parte coloreada)	un pellizco de sal
50 g de anises	PARA EL ALMIBAR DE MIEL
50 g de ajonjolí	300 g de miel
	50 g de agua.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el aceite y programe 5 min. a 100 °C y velocidad 2. Agregue la piel de naranja, los anises y el ajonjolí y programe de nuevo 5 minutos a 100°C y velocidad 1. Deje reposar unos minutos en el vaso, retire la piel de naranja, añada el zumo, el vino, el anís y la sal y triture todo durante 20 segundos, velocidad 5-7-9 progresivo. Tiene que quedar bien triturado. A continuación incorpore las harinas y programe 30 segundos velocidad 6 y después 1 minuto en velocidad espiga.

Retire la masa del vaso, estírela muy fina y haga cuadrados, dóblelos y selle las puntas con agua. Fríalos en aceite no muy caliente y báñelos en un almíbar de miel o espolvoreelos con azúcar glass.

Almíbar: vierta la miel y el agua en el vaso y programe 4 minutos a 100°C y velocidad 2. Vierta el almíbar rápidamente en un cuenco y bañe los pestiños en él. Si prefiere espolvorearlos con azúcar glass, espere a que se enfrien.

Se doblan las esquinas de un cuadrado hacia el centro.

Nº 185. PESTIÑOS DE JEREZ

INGREDIENTES

180 g de aceite
20 g de ajonjolí
20 g de anís en grano
50 g de licor de anís
100 g de zumo de naranja
100 g de vino oloroso de Jerez
700 g de harina de fuerza

PREPARACIÓN:

- 1-poner el aceite en T. VAROMA. velocidad 2 , 5 minutos
- 2-Echar el ajonjolí y el anís en grano 6 minutos, a 100 grados velocidad 1. Colar el aceite y reservar.
- 3.Verter en el vaso el zumo de naranja, el vino,el licor de anís y el aceite reservado, mezclandolo todo unos segundos a velocidad 6
- 4- añadir 350 g de harina y amasar 15 segundos a velocidad 6
- 5- Añadir el resto de la harina y amasar a velocidad ESPIGA ,3 minutos.
- 6- Formar los pestiños pequeños.
- 7- Hacer en un cazito un almibar con 500 g de miel, 100 g de azúcar y 200 g de agua.
- 8- Una vez fritos los pestiños, ir metiendolos en el almibar hirviendo sacándolos rápidamente.

Nº 186. PIM PAM FUEGO

INGREDIENTES:

1 bote de leche ideal
1 bote de leche condensada pequeño
1 bote de piña de 1 kg. en su jugo
2 paquetes de gelatina de limón
 $\frac{3}{4}$ de cubilete de ginebra
8 o 10 bizcochos de soletilla
1 molde de Plum Cake de 35 cm. o 2 pequeños caramelizados
Líquido al gusto para remojar los bizcochos de soletilla (café, licor, azúcar, etc.)

PREPARACIÓN:

Primero, caramelizar los moldes y fijar en el caramelo caliente rodajas de piña
Fornarlo, enfriar y reservar.

Segundo, poner en el vaso del Thermomix la leche Ideal, la leche condensada y el líquido de piña, programar velocidad 4 ,70°, 4 minutos Parar y echar los dos sobres de gelatina y la ginebra, mezclar en velocidad 3 unos segundos. Trocear el resto de la piña en trocitos pequeños y poner dentro del TH, remover con la espátula.

Volcar en el molde y poner encima los bizcochos de soletilla previamente remojados. Meter en la nevera de un día para otro.

Adornar con nata montada y fideos de chocolate, o al gusto.

Nº 187. PLUM-CAKE DE NUECES

INGREDIENTES:

150 g de Azúcar

4 Huevos

130 g de Mantequilla

330 g de Harina

150 g de Nueces

1 Sobre de levadura Royal

PREPARACIÓN:

Se trocean las nueces durante 6 segundos a velocidad 3 1/2, procurando que queden trocitos pequeños y reserven.

Vierta en el vaso el azúcar y los huevos, programe 2 minutos a 40° velocidad 5.

Agregue la mantequilla y mezcle 10 segundos a velocidad 5.

Añada la harina, la levadura, y la sal y mezcle 10 segundos a velocidad 6. Incorpore las nueces y mezcle con la espátula.

Pincele un molde de plum-cake con mantequilla y enharínelo. Vierta la mezcla en el molde sin llenarlo mas de la mitad, espolvoree la superficie con azúcar normal e introdúzcalo en el horno a 170° durante 30 minutos aprox.

Nº 188. POSTRE BRASILEÑO A LA NATA

INGREDIENTES:

10 platanos maduros

150 g de almendras tostadas

1/2 cubilete de azucar

1 limón

1 trocito de cascara de limón

3 cucharadas de miel

1/2 litro de nata liquida

1/2 cubilete de azucar.

PREPARACIÓN

Triturar las almendras en velocidad 8. Reservar.

Montar la nata. Reservar

Pulverizar medio cubilete de azúcar y a continuación volver la nata dentro del vaso y poner en velocidad 4, durante unos segundos. Sacar y reservar.

Colocar el otro medio cubilete de azúcar en el vaso y pulverizar con el trozo de cascara de limón. Añadir el limón partido por la mitad, la miel y los plátanos cortados en rodajas. Triturar todo en velocidad 8.

Volcar en unas copas, poner encima la nata y terminar con las almendras picadas.

Poner en la nevera y servir muy frío.

Nº 189. POSTRE DE CHOCOLATE TRUFADO CON NUECES

INGREDIENTES

300 g de cobertura de chocolate

3 huevos

3/4 partes de una lata pequeña de leche condensada, es decir 270 g

100 g de mantequilla

1/2 decilitro de brandy o de whisky

75 g de nueces

PREPARACIÓN

Triturar el chocolate en velocidad Máxima hasta reducirlo a polvo.

Añadir la mantequilla, velocidad 3 y 1/2 a 60°, fundir los dos ingredientes juntos. Añadir ahora las tres yemas y la leche condensada y mezclar en velocidad 1, ya sin calor, hasta conseguir una crema uniforme.

Incorporar ahora el licor y las nueces troceadas ligeramente y mezclar ya todo esto a mano. Dejar unas cuantas nueces enteras para adornar el pastel una vez desmoldado.

Montar las claras, como de costumbre, con un pizco de sal .

Incorporar las claras a la crema anterior ayudándose de un tenedor, ya que con sus dientes se mezcla muy bien, sin bajarse.

Volcar en un molde bonito, meterlo en el congelador.

Una vez desmoldado, adornarlo con las nueces enteras que habíamos reservado.

Nº 190. POSTRE DE FRESÓN Y PIÑA CON CREMA

INGREDIENTES:

- 1 lata de piña naturalde 12 Kg.
- 300 g de fresones
- 500 g de requesón
- 150 g de leche desnatada
- 1 cubilete de edulcorante granulado en polvo NATREN

PREPARACIÓN:

- 1 Escorra muy bien las rodajas de piña sobre papel de cocina. Lave los fresones, quíteles el rabito y resérvelos.
- 2 Ponga la mariposa en las cuchillas. eche el requesón, la leche y el edulcorante y programe 15 segundos en velocidad 3 (queda una crema espesa)
- 3 Parta la piña y los fresones con un cuchillo en trozos pequeños, distribuyalos en unas copas de postre y cúbralos con la crema. Adorne con hojas de menta o al gusto y sirva muy frío.

Nº 191. PUDING DE ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES:

- 1 cub. de arroz
- 2 cub. de azúcar
- 3 huevos
- 9 cub. de leche
- la piel de un limón
- una pizca de sal
- caramelo líquido.

PREPARACIÓN

- Triturar el arroz, técnica 5-7-9 y reservar en un cuenco.
- Triturar el azúcar técnica 5-7-9, añadir la ralladura de limón y repetir.
- Añadimos todos los ingredientes, excepto el caramelo y programamos 15 minutos 100 grados velocidad 1.
- Si utilizais la Thermomix antigua la 3300, echar solo 6 cubiletes de leche, y añadir el resto cuando acabe la cocción, ya sabeis que tiene menos capacidad.
- Caramelizamos un molde de corona y echamos la mezcla en el molde.
- Dejamos enfriar en el frigorífico hasta que esté bien cuajado.

Nº 192. PUDDING DE NARANJA

INGREDIENTES:

3 medias noches
1 vaso de agua
6 cucharadas de leche condensada
ralladura de naranja
2 huevos
piñones

PREPARACIÓN

Se disuelve el agua templada con la leche condensada y se mezcla con las medias noches desmigadas, a continuación se mezclan los huevos batidos la ralladura de naranja y los piñones, en un molde para microondas se echa caramelo liquido y a continuación la mezcla preparada, se pone en el microondas 15 minutos y ya está.

Se sirve frío.

Nº 193. PUDIN DE PIÑA

INGREDIENTES:

100gr. de azúcar para el caramelo
1 lata de piña de 1/2 kg.
1 lata pequeña de leche condensada
1 lata de leche evaporada ideal
10 bizcochos de soletilla
22 g de gelatina sin sabor

PREPARACIÓN

Caramelizar un molde. Trocear la piña en medias rodajas y ponerle algunos trozos encima del caramelo , colocar la mariposa, introducir la leche ideal muy fria y montar a velocidad 3y1/2 durante unos minutos. Añadir a la leche ideal la leche condensada con el resto de la piña troceada y la gelatina disuelta en un cubilete de jugo de piña hirviendo, fuera del fuego. Mezclar a velocidad 3 durante unos segundos. Encima del molde con la piña poner bizcochos y parte de la crema ir alternando con los bizcochos . Poner el molde en la nevera de un día para otro, desmoldar y servir.

Nº 194. PUDIN DE QUESO

INGREDIENTES

- 8 cucharadas soperas de azúcar
- 8 quesitos
- 2 sobres de cuajada
- 3 huevos
- 1 litro de leche

PREPARACIÓN

Poner en la Thermomix todos los ingredientes a 90 gados durante 7 minutos velocidad 5 y después añadir la mezcla a un recipiente caramelizado.

Nº 195. PUDDING DE QUESO I

INGREDIENTES

- 1/2 litro de leche.
- 2 tarrinas de queso tipo Philadelphia.
- 1/2 litro de nata líquida.
- 4 sobres de cuajada.
- 150 g de azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner todo en el vaso a 70 gados durante 3 minutos y a velocidad 1 y depositar en la base del molde.

Poner la leche en el vaso durante 8 minutos a 90 gados en velocidad 4.

Añadir a continuación el queso durante 3 minutos a 90 gados en velocidad 4.

Añadir la nata durante 3 minutos a 90 gados en velocidad 4.

Añadir el azúcar y la cuajada y programar 1 minuto a 90 gados en velocidad 5.

Depositar en el molde, dejar enfriar y pasar al frigorífico.

Nº 196. PUDDING DE QUESO II

INGREDIENTES

- 1/2 litro de leche.
- 2 tarrinas de queso tipo Philadelphia.
- 1/2 litro de nata líquida.
- 4 sobres de cuajada.
- 150 gramos de azúcar.

Para el glaseado

- 200 gramos de mermelada.

- 1 limón (solamente el zumo).
- 1/2 cubilete de agua.
- 1 sobre de gelatina neutra.

PREPARACIÓN:

Poner todo en el vaso a 70 grados durante 3 minutos y a velocidad 1 y depositar en la base del molde.

Poner la leche en el vaso durante 8 minutos a 90 grados en velocidad 4.

Añadir a continuación el queso durante 3 minutos a 90 grados en velocidad 4.

Añadir la nata durante 3 minutos a 90 grados en velocidad 4.

Añadir el azúcar y la cuajada y programar 1 minuto a 90 grados en velocidad 5.

Depositar en el molde, dejar enfriar y pasar al frigorífico.

Nº 197. QUESADA

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 3 quesitos
- 1 yogurt
- 140 g de azúcar
- 150 g de harina
- 200 g de leche
- 1 sobre de levadura ROYAL (16 gr)

PREPARACIÓN:

Poner los huevos y el azúcar en el vaso. Programar 1 minuto a 50 grados y velocidad 3. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar 20 segundos a velocidad 5.

Untar un molde con mantequilla. Volcar la mezcla e introducir en el horno, precalentado, a 180 grados durante 30 minutos. Para comprobar que está cocida, pinchar con una aguja.

Mientras se cuece sube, pero luego, al enfriarse, queda finita.

Para aligerarla, yo utilizo quesitos y yogures desnatados. La leche semi descremada y en lugar de azúcar, fructosa.

Como ésta endulza el doble, sólo pongo 75 - 80 g de fructosa.

Queda una maravillosa "Quesada Pasiega" y es muy fácil

Nº 198. QUESADA PASIEGA

INGREDIENTES

- 1 Vaso de los de agua de azúcar
- 1 Vaso de los de agua harina
- 2 Vasos de los de agua leche
- 3 Huevos
- 180 gms. De mantequilla (se puede poner algo menos sí se quiere)

PREPARACIÓN:

Se ponen todos los ingredientes menos la mantequilla en el Thermomix y se bate a velocidad 4, 6 segundos.

Mientras tanto se pone la mantequilla a derretir en el molde que se va a meter al horno, echar al vaso junto con los demás ingredientes y volver a batir a velocidad 4.

Poner en el molde y espolvorear por encima con azúcar y canela.

Meter el molde en el horno precalentado y a 180° de temperatura 45' aproximadamente. (Tiene que quedar doradita)

Nº 199. QUESILLO

INGREDIENTES

- 3 huevos.
- 3 yemas.
- 1 bote de leche condensada.
- 1 bote (leche condensada) de leche normal.
- 1 molde de Albal de 1 litro de capacidad caramelizado.
- ½ litro de agua para el vaso.

PREPARACIÓN:

1. Ponga los ingredientes en el vaso y bata durante 10 segundos en velocidad 3.

2. Eche la mezcla sobre el molde caramelizado, cúbralo con papel de aluminio, procurando que quede bien cerrado, y después con papel de cocina introdúzcalo en el Varoma y reserve.

3. Ponga el agua en el vaso y programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando termine ponga el Varoma sobre la tapadera y vuelva a programar 30 minutos, temperatura Varoma y velocidad 2.

4. Deje enfriar y desmolde.

Nº 200. QUESO FRESCO

INGREDIENTES:

2 litros de leche fresca entera.

100g de leche entera en polvo " La Lechera" de Nestlé.

2 cdtas rasas de cuajo en polvo (se encuentra en farmacias).

1 cdta de sal.

PREPARACIÓN:

Echar en el vaso todos los ingredientes y mezclar durante 10 segundos en velocidad 4.

A continuación programar 5 minutos temperatura 90°, velocidad 2

Cuando termine, verter en un recipiente y dejar enfriar, una vez que haya cuajado, hacerle unos cortes para que salga el suero y dejarlo reposar durante una hora.

Pasado este tiempo, volcar sobre un colador grande y fino para eliminar el suero.

Por último ponerlo en el cestillo e introducir éste dentro del vaso para que termine de escurrir todo el suero (de dos a tres horas).

Ponga un papel de cocina en la superficie y presione para que vaya empapando, repetir esta operación varias veces

Nº 201. RACIMO DE FRUTAS AL COINTREAU

INGREDIENTES:

· 2 latas de macedonia de frutas en almíbar

· 1 bote grande de Leche Ideal de Nestlé

· 2 cajas de gelatina de limón

· 100 g de cointreau u otro licor al gusto

· 1 caja de colorantes vegetales para alimentos de McCormick

· Un molde decorativo (si es posible con forma de racimo de uvas).

PREPARACIÓN:

1. Escurra el jugo de una lata de las dos latas de macedonia de frutas.

2. Ponga todos los ingredientes, excepto la gelatina, en el vaso y triture durante 1 minuto, velocidad 9.

3. A continuación programe 9 minutos, 70°, velocidad 4. Cuando falten 2 minutos para que acabe, eche el contenido de las dos cajas de gelatina a través del bocal, con la máquina en marcha.

4. Humedezca el molde que vaya a utilizar con agua fría y vierta en él todo el contenido del vaso (si fuese demasiado, distribúyalo en dos moldes).

5. Déjelo enfriar en el frigorífico para que cuaje. Desmóldelo y píntelo a su gusto con los colorantes. Sírvalo acompañado con nata montada.

Nº 202. ROSAS DEL DESIERTO

INGREDIENTES.

2 huevos
150 g de azúcar
150 g De margarina
300 g De harina
Piel de un limón
1 cucharadita de royal
Corn flakes.

PREPARACION:

1-pulverizar el azúcar 1' velocidad 5-7-9
2-añadir la piel del limon y seguir en velocidad 9 durante 1'
3-agregar el resto de los ingredientes (menos los corn flakes) y mezclar
En velocidad 6 unos segundos (la masa tiene que quedar como una pomada)
4-hacer bolas pequeñas y rebozarlas en los corn flakes, ir las poniendo en
La bandeja del horno y hornearlas a 180° durante 15 '
5-por último espolvorear con azúcar glace

Nº 203. ROSCÓN DE REYES

INGREDIENTES para 10 personas

1 kg de harina triga.	1 vaso de ron.
250 g de mantequilla.	2 vasos de agua de azahar.
250 g de azúcar.	Ralladura de 1 naranja.
50 g de levadura prensada.	Ralladura de 1 limón.
5 huevos.	Sal.

PREPARACIÓN

Sobre una mesa amplia se hace un pozo con la harina, en él se van echando todos los ingredientes y se empieza a empastar añadiendo la leche que admita hasta formar una pasta de bollos.

Se deja subir la masa durante 1 hora y después se aprieta en un recipiente y se mete en la nevera para que repose de nuevo (unas 2 horas).

Una vez fría se le dan unos golpes en la mesa para cuajarla y dándole forma redonda se aprieta en el centro con el dedo pulgar, y con las dos manos se le va abriendo redondo para formar un roscón o varios según el tamaño que se desee.

Se pone en una chapa para cocer y se deja en un sitio templado, se baña de huevo batido y se decora con frutas confitadas o simplemente con almendra granillo y azúcar.

Se cuece en un horno a 200° hasta que suba y se dore.

Nº 204. ROSCÓN DE REYES II

INGREDIENTES:

150 g de azúcar	30 g de levadura prensada
piel de 1/2 naranja (parte de color)	125 g de mantequilla o margarina
piel de ½ limón (parte de color)	550 g de levadura de fuerza
100 g de leche	Para decorar:
2 huevos	1 huevo batido
sal	fruta escarchada o almendras crudas fileteadas
Agua de azahar	azúcar granulado

PREPARACIÓN:

En el vaso de la Thermomix MUY SECO poner el azúcar y pulverizar a velocidades 5-7-9 progresivo durante 30 segundos. Añadir las pieles de naranja y limón y repetir la operación. Después añadir la leche y programar 2 minutos, temperatura 40, velocidad 5. Después añadir: los huevos, 2 cucharadas de agua de azahar, la mantequilla, la levadura y 1/2 cucharadita de sal y batir unos segundos a velocidad 5. Añadir la mitad de la harina y volver a batir unos segundos. Poner el resto de la harina y amasar en velocidad espiga 6 minutos. El secreto para que te salga bien es que esté muy amasado y dejarlo reposar después casi 5 horas.

Para hornearlo, precalienta el horno a 200°. En la bandeja, pincelada con aceite o mantequilla pon una bola de la masa (con la mitad de la masa te sale un buen roscón) hazle un agujero en el centro y vete dándole forma con las manos (si lo levantas y lo vas girando, como si fuera un collar se estira mejor)

Pinta la superficie con huevo batido y decora con las frutas escarchadas y/o almendras y azúcar.

Pon la bandeja del horno lo mas alta posible para que no se queme por abajo. En 20 minutos está listo. Puede que necesites ponerle al final un poco de grill para que coja color por encima.

Nº 205. ROSQUILLAS DE LIMON

INGREDIENTES:

- . 150 g azúcar
- . la piel de 1 limón, solo la parte amarilla
- . 50 g de aceite de girasol
- . 2 huevos
- . 350 g. Harina o un poco más (la que admita la masa)
- . 1 sobre levadura
- . azúcar glas para espolvorearlas

PREPARACION:

Vierta el azúcar en el vaso, bien seco, 30 segundos, velocidad 5-7-9.

Añada la piel del limón, 1 minuto, velocidad 5-7-9.

Agregue el aceite y huevos, 10 segundos, velocidad 6.

Ponga la mitad de la harina y la levadura, 8 segundos, velocidad 6.

Incorpore el resto de harina y levadura, 15 segundos, velocidad 6.

Si falta harina incorporar un poco, 15 segundos, velocidad espiga.

Saque la masa del vaso con las manos mojadas en aceite.

Formar las rosquillas y freírlas en aceite caliente, escurriéndolas sobre papel absorbente y espolvorearlas con azúcar glas.

Nº 206. ROYAL DE PLÁTANOS

INGREDIENTES:

6 platanos pelados

1 cucharada de mantequilla

2 cubiletes de leche

4 huevos

2 cucharadas de harina

2 cubiletes de azúcar

1 cucharadita de canela

el zumo de un limón

la cascara de i limón, solo la parte amarilla

un pellizco de sal

azúcar para caramelizar el molde

1/4 de nata montada.

PREPARACIÓN

Haga caramelo y pongalo en un molde de plum cake.

Corte los platanos en sentido longitudinal y colóquelos a lo ancho con la parte externa pegada al caramelo. Reserve.

Ponga en el vaso de la thermomix, MUY SECO, el azúcar y la cáscara del limón. Programe velocidad 5-7-9. Cuando este bien glaseado, agregue el resto de los ingredientes y los platanos restantes. Triture a velocidad 10, hasta que la mezcla este homogénea.

A continuación, vierta la mezcla en el molde e introducir en el horno a 180° durante 35 o 40 minutos.

Pinchar con una brocheta, si sale limpia es que ya está cocido.

Dejar enfriar un poco y desmoldar, adornar con la nata montada.

Nº 207. SALCHICHON DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

200 g de chocolate Nestlé.

200 g de galletas María

100 g de almendras crudas

100 g de mantequilla

150 g de nata líquida
50 g de licor que guste

PREPARACIÓN

1. ponga las almendras en el vaso y trocéelas 10 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
 2. Trocee las galletas con las manos y échelas al vaso programe 5 segundos a velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
 3. Ponga en el vaso la nata y programe 3 minutos a 100° velocidad 2 1/2. Añada el chocolate y la mantequilla y programe 2 minutos, 40° a velocidad 3.
 4. Incorpore el licor, las almendras y las galletas reservadas y programe 1 minuto velocidad 1 1/2.
 5. Divida la mezcla en dos. Ponga cada una sobre papel film transparente y haga dos rollos bien apretados como si fueran un salchichón en volviendo después cada uno en papel aluminio.
 6. Déjelos en congelador hasta que endurezcan. Sírvalos en rodajas
- Os lo recomiendo es sencillo y buenísimo. YO LO HAGO SIN LICOR Y SALE MUY BUENO.

Nº 208. SALSA DE CAFÉ

INGREDIENTES:

2 cubiletes de café fuerte
3 cubiletes de nata líquida
2 cubiletes de azúcar
2 yemas de huevo
2 cucharaditas de vainilla.

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 3 minutos a 100° y velocidad 4. Servir caliente, esta salsa va muy bien para servir con los brownies etc.

Nº 209. SALSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

400 gr. De nata líquida;
150 gr. De azúcar;
100 gr. De mantequilla;
4 huevos,
150 gr. De chocolate de cobertura.

PREPARACIÓN

Triturar el chocolate a vel. 5-7-9. Añadir el resto de los ingredientes y cocer 6 mts., vel 3, 85°. Servir en caliente sobre postres fríos.

Nº 210. SALSA DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES:

250 g de nata líquida
120 g de chocolate blanco
30 g de yogurt natural

PREPARACIÓN

Poner el chocolate en el vaso y triturar con unos golpes de turbo añadir la nata líquida y programar 5 minutos a 50 grados velocidad 3 añadir el yogurt mezclar y dejar reposar 8 horas en la nevera.

Nº 211. SALSA DE FRESAS O FRAMBUESAS:

INGREDIENTES

3 tazas de fresas frescas o congeladas.
De ½ a ¾ taza de azúcar.
1 cucharada de zumo de limón.

PREPARACIÓN

Colocar las frambuesas en el vaso, durante unos segundos en el nivel 6. Hacer un puré con las fresas y dejar algunas para decorar, agregarle el zumo de limón y el azúcar y dejar cocinar a 90° durante aproximadamente unos 10 minutos o hasta que espese.

Nº 212. SEMIFRÍO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS:

INGREDIENTES:

4 huevos.
100 g de azúcar.
150 g de mantequilla.
150 g de avellanas tostadas y ralladas.
150 g de chocolate Nestlé postres.
Bizcochos de soletilla.

PREPARACIÓN:

En el vaso bien limpio, sin gasa y seco, ponga la mariposa en las cuchillas y eche las 4 claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programe 3 minutos en velocidad 3. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, quite la mariposa de las cuchillas, eche las avellanas y ralle 20 segundos en velocidad 6. Incorporar el chocolate, dar 5 golpes de turbo y programar 4 minutos, 40°, velocidad 3. Añada las yemas, mantequilla y azúcar, y programar 5 minutos, 80° velocidad 4. Terminar de unir bien con la espátula.

Sacar a un recipiente, añadir las claras montadas y unir todo con la espátula suavemente con movimientos envolventes para que no se bajen las claras.

Vierta en un molde y cubra con los bizcochos remojados en cualquier licor de su gusto.

Introducir en el congelador.

Cuando se vaya a servir, desmoldar y espolvorear con cacao puro en polvo, o adórnelo a su gusto.

Nº 213. SEMIFRIO DE FRESAS

INGREDIENTES:

- 6 hojas de gelatina roja
- 500 g. de fresones
- 200 g. de azúcar
- el zumo de 1 limón
- 1 yogurt natural o de fresa
- 500 g. nata líquida para montar
- 18 bizcochos de soletilla

PREPARACIÓN:

1. Monte la nata en velocidad 3, con la mariposa puesta en las cuchillas, y reserve.
2. Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría.
3. Eche en el vaso los fresones, el zumo de limón y el azúcar, triture un poco en velocidad 4 y a continuación programe 10 minutos, 100° C, velocidad 3. Deje enfriar muy bien. Añada las hojas de gelatina bien escurridas y mezcle todo en velocidad 3 ó 4. Saque un cubilete y medio de ese preparado y póngalo en una manga pastelera con boquilla muy finita (lo utilizaremos para hacer un enrejado encima de la tarta). Reserve fuera del frigorífico para que no se solidifique demasiado.
4. Agregue a lo que tenemos en el vaso el yogurt y la nata montada. Envuélvalo en velocidad 2,5, y termine de unir, delicadamente, con la espátula.
5. Forre en el fondo un molde desmontable de 22 cm. de diámetro por 7 cm. de alto, con los bizcochos de soletilla, echando encima el preparado del vaso. Alise bien la superficie y métalo en el congelador durante 3 horas como mínimo, o bien consérvelo en el frigorífico hasta que la gelatina cuaje. Debe quedar bien firme.
6. Desmolde y ponga en una bandeja redonda con blonda. Con el preparado que teníamos en la manga pastelera, vaya haciendo un enrejado fino por toda la superficie de la tarta.

NOTA: También pueden poner bizcochos de soletilla alrededor de la tarta.

Nº 214. SOUFLÉ DE ALBARICOQUE

INGREDIENTES:

- 10 claras a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de vinagre
- Una pizca de sal
- 2 cucharadas de azúcar glass
- 400 g de mermelada de albaricoque
- Caramelo para el molde

Para 8 personas

PREPARACIÓN

1. Caramelice un molde para soufflé y reserve.

2. A continuación, con el vaso muy limpio, coloque la mariposa en las cuchillas, y vierta las claras, el vinagre y la sal. Programe 10 ó 12 minutos a velocidad 2 1/2 ó 3. Cuando estén bien montadas, programe 2 minutos más en la misma velocidad y añada el azúcar glass y, a continuación, vaya incorporando la mermelada poco a poco.

3. Seguidamente, vierta la mezcla en el molde caramelizado y hornee al baño María con el horno precalentado a 180° durante 25 minutos.

4. Retire del horno, deje enfriar y desmolde. Sirva sobre una base de crema inglesa.

Nº 215. STRUDEL DE MANZANA

INGREDIENTES

Masa:

- 300 g de harina
- 1 huevo
- 50 g de mantequilla
- 30 g de azúcar
- 1 pellizco de sal
- 100 g de agua

Para el relleno:

- ½ kg de manzanas reinetas peladas y descorazonadas
- 150 g de mantequilla derretida
- 150 g de azúcar moreno
- 150 g de pasas de Corinto
- 100 g de nueces
- 1 cucharadita de canela en polvo

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la harina y mezcle 10 segundos en velocidad 4.

Añada la harina y amase 3 minutos en velocidad Espiga. Saque la masa del vaso, métala en una bolsa de plástico y déjela reposar 15 minutos como mínimo.

En un paño o tela blanca grande, espolvoree harina y extienda sobre la masa dejándola muy finita. Haga un rectángulo.

Meta las manos debajo de la masa y vaya estirándola hasta que quede finísima, con cuidado de no romperla.

Pinte la masa con la mantequilla derretida y reserve. Ponga en el vaso las manzanas y la canela. Trocee 4 segundos en velocidad 3 ½ , póngale unas gotas de limón, justo en ese momento.

Ponga sobre la masa el azúcar, las pasas y las nueces que habrá troceado 5 segundos en velocidad 3 ½ . Sobre todo ello, ponga las manzanas y la mantequilla que le quede, derretida, dejando un poquito para pintarlo.

Empiece a enrollar con el paño apretando al mismo tiempo (si no quiere un strudel tan grande puede hacer 2 pequeños). Antes de terminar de enrollarlo, pinte el extremo con un poco de agua para que selle bien y deje la unión hacia abajo.

Píntelo con mantequilla derretida y hornéelo a 180° C durante 30 ó 35 minutos.

Sírvalo caliente con una crema inglesa fría o frío con crema caliente.

Nº 216. TARTA A LOS TRES CHOCOLATES

INGREDIENTES

300 g de nata para cocinar o 2 latitas de nata la lechera

300 gde chocolate de postre Nestlé.

300 g de chocolate con leche Nestlé

3 claras de huevo con un pellizco de sal y unas gotas de limón

300 g aproximadamente de mermelada de naranja con piel

100 g de cointreau

16 ó 18 bizcochos de soletilla

1 molde alto desmontable de 22cm. de diámetro

Para decorar:

24 lenguas de gato

75 g (1 tableta de chocolate blanco Milkybar para hacer virutas)

Una cinta roja para rodear la tarta y hacer un lazo

PREPARACION:

Con el vaso, las cuchillas y la mariposa muy limpios, monte las claras colocando la mariposa en las cuchillas y echando en el vaso las mismas junto con la sal y el limón. Programe 3 minutos en velocidad 3. A continuación, baje a velocidad 1 e incorpore la mermelada a través del bocal. Retire la mariposa y termine de envolver con la espátula. Saque y reserve en un recipiente alto.

Sin lavar el vaso eche la nata y programe 4 minutos, 100°, velocidad 2. Incorpore los dos chocolates, el negro y el de leche, troceados y mezcle en velocidad 1 hasta que quede todo bien homogéneo. Al final mezcle unos segundos en velocidad 3.

Eche la mitad de esta mezcla sobre las claras con la mermelada y una bien con movimientos envolventes y con la ayuda de la espátula y reserve.

Ponga el cointreau en un recipiente (os aconsejo en una pistola pulverizadora, ya que así podemos impregnar los bizcochos mucho mejor),bañe los bizcochos de soletilla ligeramente y cubra con ellos el fondo del molde. Eche sobre ellos la mezcla restante del vaso, vuelva a poner otra capa de bizcochos bañados en licor y sobre ellos la mezcla de

las claras, Tape con film transparente y déjelos en el frigorífico durante 3 ó 4 horas como mínimo.

Para desmoldarlo, pase un cuchillo por todo el contorno del molde. Coloque la tarta sobre un plato de servir redondo con una blonda, pegue alrededor de ella las lenguas de gato, o bien barquillos partidos por la mitad. Ate una cinta alrededor haciendo un lazo bonito y por último, haga virutas de chocolate blanco con la ayuda de un pelapatatas y cubra con ellas la superficie de la tarta.

Nº 217. TARTA AL KIWI

INGREDIENTES:

PARA LA MASA QUEBRADA:

200 g de harina

100 g de mantequilla

1 huevo

1 pellizco de sal.

1 cucharadita de azúcar

PARA EL RELLENO:

200 g de nata líquida "la lechera"

200 g philadelphia.

150 g de azúcar

4 huevos.

50 g de mantequilla

piel de limón (solo la parte amarilla)

PARA EL GLASEADO:

50 g de agua

50 g de azúcar

recortes de kiwi

2 cucharaditas de zumo de limón.

PARA ADORNAR:

4 kiwis en rodajitas finitas. (reserve los recortes para el glaseado)

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes de la masa quebrada en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 6.

Estírela muy finita, entre dos plásticos, y forre con ella un molde de 26 a 28 cm. de diámetro. Pinche con un tenedor toda la base del molde.

Hornéela a 180° hasta que esté dorada. Reserve.

Con el vaso muy seco, glasear el azúcar en velocidades 5-7-9.

Añada la piel de limón y vuelva a programar velocidades 5-7-9. (Baje lo que haya quedado en las paredes).

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche todos los ingredientes restantes del relleno. Programe 7 minutos a 90° en velocidad 2.

Vuelque la crema rápidamente sobre la tartaleta horneada y deje enfriar.

Ponga en el vaso los ingredientes del glaseado y programe 2 minutos a 100° en velocidad 2.

Corte los kiwis en rodajitas finitas y cubra la superficie de la tarta con ellas en forma decorativa.

Pinte la tarta con el glaseado. Deje enfriar y reposar.

Nº 218. TARTA DE ALMENDRA

INGREDIENTES.

250g de almendras
250 de azúcar
6 huevos
ralladura de limón (al gusto)

PREPARACIÓN

- 1- Glasear el azúcar y la cáscara de limón.
- 2- Triturar las almendras y reservar.
- 3- Poner la mariposa. Vierta los huevos con el azúcar(lo del paso 1) PROGRAMAR 2' 40° velocidad 3. Quitar temperatura y dejar 6' en la misma Velocidad para que esponje.
- 4- A continuación incorpore las almendras y mezcle unos Segundos en velocidad.3
- 5- Por último vierta en un molde previamente engasado e introdúzcalo en el horno precalentado 180° unos 20' aproximadamente.
Por último espolvorear con azúcar.

Nº 219. TARTA DE ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES

galletas María o napolitanas
800 g de agua
200 g de arroz
canela y cáscara de limón
500 g de leche condensada
200 g de nata líquida
2 laminas de gelatina neutra

PREPARACIÓN

- 1º Pulverizar las galletas con un poco de margarina en velocidades 5-7-9
Ponerlas en un molde desmontable de bizcocho y meterlo en el horno a 175° durante 10 minutos.
- 2º Poner en el vaso de la Thermomix la mariposa y añadir el agua, arroz canela en rama y piel del limón. Programar 25 minutos, temperatura 100 y velocidad 1.
- 3º Cuando acabe sacar la mariposa, la canela y la piel del limón y echar la nata y la leche condensada, las laminas de gelatina (estas deben haber estado en remojo unos minutos, escurrirlas bien antes de echarlas) y se ponen a mezclar todo durante 30 segundos en velocidad 2 1/2
- 4º Se vuelca en el molde preparado ya con la base de galletas y se desmolda al día siguiente. Echar por encima canela molida.

Nº 220. TARTA DE CUAJADA

INGREDIENTES:

500 g de leche
500 g de nata líquida
120 g de azúcar (también puede ser con fructosa)
2 sobre de cuajada royal

PREPARACIÓN:

Se mete todo en el vaso y se programa 9 minutos en temperatura 100° y velocidad 4.

Cuando termine se puede poner en un molde de pudín o de flan y antes de echarlo poner sirope de lo que te guste.

Otra forma es echar en un molde y encima poner bizcochos de soletilla o galletas, de esta forma cuando lo desmoldas quedan de base los bizcochos.

Nº 221. TARTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 sobres de cuajada
1 litro de nata líquida
200 gr. de chocolate (si no es en polvo, lo trituras antes)
100 gr. de azúcar

PREPARACIÓN

Lo pones 7 minutos a 90°C y después lo metes en un molde y a la nevera. Puedes ponerle en el molde una base de galleta.

Nº 222. TARTA DE CHOCOLATE DE MARIA JOSE

INGREDIENTES:

200 g de chocolate en polvo
100 g de azúcar
1 litro de nata líquida
2 sobres de cuajada

PREPARACIÓN:

Todo junto, 10 minutos, temperatura 90°, velocidad 5.

Cuando acabe (cuidado que quemará) lo echáis en un molde y al frigorífico hasta que cuaje y enfrié.

Podéis ponerle una base de galleta o bizcocho, y ya vereis...impresionante

Nº 223. TARTA DE FRAMBUESA

INGREDIENTES:

250 g de harina
150 g de azúcar
1 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de canela
1 huevo
150 g de mantequilla blanda
150 g de almendras o avellanas
mermelada de frambuesa.

PREPARACIÓN

Triturar las almendras o avellanas con dos o tres golpes de turbo añadir el resto de los ingredientes y poner a velocidad 9 unos segundos hasta que se forme una masa.

Forrar un molde con algo mas de la mitad de la masa, previamente untado con mantequilla. Seguidamente se pone por encima de la masa la mermelada. Con el resto de la masa se extiende sobre el marmol y se cortan tiritas que se pondran en forma de reja sobre la mermelada. Hornear a 180° una 1/2 hora.

Nº 224. TARTA DE FRESA

INGREDIENTES:

150 g de harina
50 g de mantequilla
3 cucharadas de azucar
1 cucharadita rasa de royal
1 huevo entero

Relleno:

1/2 kg de fresas que se parten en rodajas y se ponen en remojo en el zumo de 2 naranjas con 3 cucharadas de azucar (1/2 hora)
crema pastelera

PREPARACIÓN

Se mezclan los ingredientes en velocidad 3 se forra un molde y se hornea.

Se hace una crema pastelera (ver libro) y se vierte sobre la masa.

Se escurren los fresones y se colocan encima de la crema. Se hornea 15 minutos a horno medio.

Con la naranja, poniendo la misma cantidad de liquido que de azucar se hace una gelatina poniendo en el vaso 5 minutos a 100° velocidad 1.

Se cubren las fresas con ello.

Se deja enfriar rapido al lado de una ventana para que brille mas. Por ultimo se adorna con nata.

Nº 225. TARTA DE FRESONES

INGREDIENTES:

- 250 g de galletas María
- 800 g de fresones
- 150 g de azúcar
- 75 g de mantequilla
- 1 huevo
- el zumo de dos naranjas

Para la tarta :

- 700 g de fresones
- 250 g de galletas María
- 75 g de mantequilla
- 25 g de azúcar
- 1 huevo

Para el almíbar :

- el zumo de dos naranjas
- 100 g de fresones
- 125 g de azúcar

PREPARACIÓN:

Tarta: Echar las galletas en el vaso y triturar en velocidad progresiva 4, 7 y turbo unos dos minutos. Hasta que queden pulverizadas. Echar vaso la mantequilla, el huevo y 25 g de azúcar. Amasar a velocidad espiga un minuto y medio. Hacer una bola con la pasta y colocarla en un molde bajo untado con mantequilla. Extender la masa por toda la base, dejando alrededor un borde de 2 centímetros. Limpiar los 800 g De fresones, partarlos por la mitad y colocarlos encima de la masa. Reservar aparte unos 100 g.

Poner la tarta en el horno a 150 °C durante 15 minutos.

Almíbar: En el vaso limpio, cocer diez minutos el resto de los fresones con el azúcar y el zumo de naranja. Temperatura 100, velocidad 1. Una vez terminado trocear la fresas 20 segundos a velocidad 3. Cuando la tarta esté fría, echarlo por encima.

Antes de servir, dejar enfriar la tarta en la nevera.

Nº 226. TARTA DE FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

Masa quebrada:

- 150 g de harina;
- 50 g de mantequilla;
- 1 huevo;
- 1/2 cucharadita de sal;
- 1/2 cucharadita de azúcar;
- 1 cucharada azúcar vainillada.

Relleno:

- 400 g de frutos secos (nueces, avellanas y almendras);
- 125 g de mantequilla;
- 125 g de azúcar;
- 3 cucharadas de miel;
- 1 tarrina de nata de 200 g

Terminación:

- 250 g de chocolate de cobertura;

1 tarrina de nata;

Licor de avellanas.

PREPARACIÓN

Poner los ingredientes de la masa quebrada en el orden citado, 15 segundos velocidad.
6. Reservar en el frigorífico.

Trocear los frutos secos al 3 1/2, 2 segundos, que queden trozos grandes, reservar.

Poner la mantequilla, el azúcar y la miel en el vaso 2 minutos, 80 °, velocidad. 3 hasta que esté disuelto. Añadir los frutos secos y revolver sin temperatura a velocidad. 3 hasta que quede integrado. Vamos añadiendo a la vez la nata por el bocal. Cuando todo este mezclado, echamos este relleno en el molde de tarta acanalado y desmontable, que habremos forrado con la masa quebrada y habremos horneado en blanco unos 10 ó 15 minutos (para que la masa no se humedezca con el relleno y quede blanda).

Vertemos el relleno en la tartaleta y horneamos unos 30 ó 35 minutos a 180°.

Calentamos la nata de la cobertura, 4 m. 100°, velocidad. 3 1/2, cuando pare echamos el chocolate y dejamos reposar unos minutos. Añadimos el licor y mezclamos 6 segundos a velocidad 3 1/2.

Vertemos esta cobertura sobre la tarta ya horneada, dejamos enfriar y a disfrutar.....

Nº 227. TARTA DE HOJALDRE Y FRESAS

INGREDIENTES

Para la base:

3 planchas de hojaldre (puede ser congelado). La masa Buitoni de Nestlé es un buen hojaldre

Fresas o fresones para cubrir

Para la crema:

100 g de azúcar

500 g de leche

4 yemas

30 g de Maicena

1 cucharadita de azúcar vainillada

30 g de mantequilla.

Para la nata:

400 g de nata líquida

3 cucharadas de azúcar glass

3 cucharadas de queso Philadelphia

Para el almíbar:

100 g de azúcar

50 g de agua

Unas gotas de limón

PREPARACIÓN

Estire el hojaldre y corte 3 planchas iguales. Pínchelas con un tenedor. Espolvoréelas con azúcar glass y déjelas reposar en la nevera unos minutos antes de hornearlas. Precaliente el horno a 200° y hornee de 15 a 20 minutos aproximadamente. Déjelas enfriar y mientras tanto prepare los rellenos.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes de la crema excepto la mantequilla. Programe 6 minutos a 85° en velocidad 4. Añada la mantequilla y póngalo 5 segundos en velocidad 4. Sáquela y déjela enfriar cubierta con un film transparente. (Si está muy espesa cuando vaya a utilizarla, bátala 10 segundos en velocidad 4).

Con el vaso limpio, ponga la mariposa en las cuchillas, eche la nata con el queso en el vaso. Programe velocidad 3 hasta que esté montada. Añada el azúcar glass y únalo con la espátula.

Monte la tarta. Ponga una plancha de hojaldre en una fuente. Cúbrala con la crema. Ponga encima otra plancha de hojaldre y sobre ella la nata montada. Coloque encima la última plancha de hojaldre y sobre ella la nata montada. Coloque encima la última plancha de hojaldre y pincélela con un poco de crema para que se peguen las fresas.

Prepare el almíbar poniendo los ingredientes en el vaso y programando 5 minutos a 100° en velocidad 2.

Pinte las fresas con el almíbar y reserve en la nevera hasta el momento de servir.

Nº 228. TARTA DE HOJALDRE Y FRUTAS FRESCAS

INGREDIENTES

Para el relleno:

300 g de leche

3 yemas

70 g de azúcar

Piel de medio limón

Piel de media naranja

1 cucharadita de Maicena

1 pellizco de sal

Para la base:

Masa de hojaldre

Para cubrir:

Frutas frescas o en conserva

medio sobre de gelatina de fresa
disuelta en 300 g de agua

PREPARACIÓN

Estire la masa de hojaldre de manera que quede muy finita. Forre un molde con ella. Pinche bien el fondo y los costados de la masa para que no suba, y selle bien los bordes de la masa al molde con las manos mojadas en agua para que no se bajen.

Hornéela a 200°, con el horno ya en caliente, hasta que esté un poco dorada y cocida. Déjela enfriar antes de rellenarla.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes de la crema. Programe 4 minutos, 85° en velocidad 4. Cuando termine, cuélela y déjela enfriar antes de echarla sobre la tarta.

Una vez que haya puesto la crema sobre el hojaldre, vaya cubriéndola con las frutas alternando los colores. Pinte las frutas con un poco de gelatina semilíquida (se calienta el agua a 70° y luego se echa la gelatina para que se diluya bien. Métala en la nevera para que coja un poco de cuerpo, sin que llegue a espesar del todo).

Nº 229. TARTA DE KIWI

INGREDIENTES

PARA LA MASA QUEBRADA:

200 g de harina

100 g de mantequilla

1 huevo

1 pellizco de sal.

1 cucharadita de azúcar

PARA EL RELLENO:
200 g de nata líquida 'la lechera'
200 g de queso Philadelphia.
150 g de azúcar
4 huevos.
50 g de mantequilla
piel de limón (solo la parte amarilla)
PARA EL GLASEADO:

50 g de agua
50 g de azúcar
recortes de kiwi
2 cucharaditas de zumo de limón.
PARA ADORNAR:
4 kiwis en rodajitas finitas. (reserve los recortes para el glaseado).

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes de la masa quebrada en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 6. Estírela muy finita, entre dos plásticos, y forre con ella un molde de 26 a 28 cm de diámetro. Pinche con un tenedor toda la base del molde. Hornéela a 180° hasta que esté dorada. Reserve.

Con el vaso muy seco, glasear el azúcar en velocidades 5-7-9.

Añada la piel de limón y vuelva a programar velocidades 5-7-9. (Baje lo que haya quedado en las paredes).

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche todos los ingredientes restantes del relleno. programe 7 minutos a 90° en velocidad 2.

Vuelque la crema rápidamente sobre la tartaleta horneada y deje enfriar.

Ponga en el vaso los ingredientes del glaseado y programe 2 minutos a 100° en velocidad 2.

Corte los kiwis en rodajitas finitas y cubra la superficie de la tarta con ellas en forma decorativa.

Pinte la tarta con el glaseado. Deje enfriar y reposar.

Nº 230. TARTA DE MANZANA

INGREDIENTES

- 6 manzanas reineta
- 125 g de mantequilla o margarina
- 2 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- 1 ½ cubiletes de azúcar
- 2 ½ cucharadas de levadura en polvo
- 3 cubiletes de harina
- 1 pellizco de sal

PREPARACIÓN

Pelar las manzanas y partirlas en cuartos, filetearlas muy finas sin llegar hasta el final y reservar.

Poner en el vaso de Thermomix todos los ingredientes menos la harina, la levadura y la sal. Tapar y mezclar a velocidad 1.

Cuando esté batido, agregar la harina, la levadura y la sal. Tapar y mezclar con velocidad 0-1 dos o tres veces.

Verter la mezcla en un molde desmontable de 30 cm de diámetro y colocar los cuartos de manzana que teníamos reservados, con la parte fileteada hacia arriba.

Introducir en el horno, previamente calentado, durante 30 minutos aproximadamente a 180°. Comprobar con un pincho si está bien cocida.

Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y espolvorear la superficie con azúcar glass, a través de un colador.

Nº 231. TARTA DE MANZANA NAVIDEÑA

INGREDIENTES

Para la masa quebrada:

200 g de harina

100 g de mantequilla

1 huevo

30 g de azúcar y un pellizco de sal.

Compota de manzana:

6 manzanas reinetas peladas y sin corazón

100 g de agua

100 g de azúcar

1 palo de canela

1 cucharadita de azúcar vainillado

1 cucharada de zumo de limón

Un molde desmontable de 26-28cm. de diámetro

Cobertura:

70 g de azúcar

50 g de agua

2 yemas

2 hojas de gelatina (remojadas en agua fría)

200 g de nata líquida para montar

100 g de queso Philadelphia

Para decorar:

Chocolate Nestlé postres o chocolate con leche

PREPARACION:

Precaliente el horno a 180°. Ponga la gelatina en agua fría reserve.

Para hacer la masa quebrada ponga todos los ingredientes en el Thermomix por el orden en que aparecen y programe 15 segundos en velocidad 3. Saque la masa y póngala en una bolsa de plástico. Reserve.

Para la compota, ponga la mariposa en las cuchillas y eche el azúcar, el agua, la canela, y eche las manzanas en trozos. Programe 15 minutos, 100°, velocidad 1. Saque y reserve.

Mientras se hace la compota, estire la masa entre dos plásticos y forre con ella el molde, pinche toda ella con un tenedor y selle los bordes con las manos mojadas en agua. Hornee la masa durante 15 minutos a 180°. Cuando termine la compota, échela en el molde e introduzcala de 10 a 15 minutos a la misma temperatura.

Para hacer la cobertura, ponga la mariposa en las cuchillas y eche el agua, el azúcar y las yemas en el vaso, programando 4 minutos, 85°, velocidad 1 1/2

Incorpore a continuación las hojas de gelatinas bien escurridas y mezcle 15 segundos en Vel 3. Déjelo enfriar dentro del vaso y cuándo esté frío, mezcle unos segundos en Vel

3, añada la nata muy fría y el queso Philadelphia y programe Vel 3 hasta que esté semimontada. Reserve.

Cuando saque la tarta del horno, déjela enfriar, cubra con la mezcla del vaso alisando la superficie y métela en el frigorífico para que cuaje la gelatina.

Desmolde en un plato redondo de servir con blanda, haga virutas de chocolates con la ayuda de un pela patatas y cubra con ellas toda la superficie.

Nº 232. TARTA DE MANZANA INMA

INGREDIENTES

4 cucharadas de harina,
1 de maicena,
4 huevos
4 cucharadas de azúcar,

PREPARACIÓN:

Lo echais todo a la Thermomix y batis.

Todo esto lo echais en un molde y poneis manzana en rodajitas encima.

Precalentáis el horno a 250° y y 25 minutos a 180° y luego le echais

Mermelada de manzana que yo la hago en la Thermomix y sale buenísima y la

Tarta queda durita y muy buena, rápida y sencilla

Nº 233. TARTA DE MANZANA

INGREDIENTES:

- 6 manzanas reineta
- 125 gramos de mantequilla o margarina
- 2 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- 1 ½ cubiletes de azúcar
- 2 ½ cucharadas de levadura en polvo
- 3 cubiletes de harina
- 1 pellizco de sal

PREPARACIÓN:

Pelar las manzanas y partirlas en cuartos, filetearlas muy finas sin llegar hasta el final y reservar.

Poner en el vaso de Thermomix todos los ingredientes menos la harina, la levadura y la sal. Tapar y mezclar a velocidad 1.

Cuando esté batido, agregar la harina, la levadura y la sal. Tapar y mezclar con velocidad 0-1 dos o tres veces.

Verter la mezcla en un molde desmontable de 30 cm. de diámetro y colocar los cuartos de manzana que teníamos reservados, con la parte fileteada hacia arriba.

Introducir en el horno, previamente calentado, durante 30 minutos aproximadamente a 180°. Comprobar con un pincho si está bien cocida.

Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y espolvorear la superficie con azúcar glass, a través de un colador.

Nº 234. TARTA DE MOKA

INGREDIENTES:

30 bizcochos de soletilla

150 gr. de café fuerte (para mojar los bizcochos)

Un poquito de leche fría (para mojar los bizcochos)

Almendras tostadas (para espolvorear al final como adorno)

Para el relleno:

400 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

350 gr. de azúcar

6 yemas

100 gr. de agua

2 cucharadas de Nescafé

Un pellizco de sal

PREPARACIÓN:

Forre un molde en forma de corazón con film transparente procurando que sobresalga bien del mismo, Prepare la crema de moka. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 6 min. a 100°, en vel. 2.

Añada las yemas y la sal, y programe 3 min. 85°, en vel. 4. Mientras, disuelva el Nescafé en un poquito de agua. Cuando termine el proceso anterior, échelo en el vaso y mezcle 5 seg. en vel. 4 (tiene que quedar como una natilla). Saque del vaso y deje enfriar.

Lave el vaso y ponga la mariposa en las cuchillas. Incorpore la mantequilla y programe vel. 2 hasta que la misma se haya convertido en pomada.

Con la máquina en vel. 2, vaya incorporando poco a poco la natilla. Bata unos segundos más cuando haya incorporado todo el líquido.

Ponga la primera capa de bizcochos de soletilla en la base y pincélelos con leche fría. Extienda sobre esta primera capa, crema de moka. Ponga otra capa de bizcochos y remójela con café, cubra con otra capa de moka y termine con la última capa de bizcochos y remójela con café, cubra con otra capa de moka y termine con la última capa de bizcochos también remojada con café. Tape con film y déjela en el frigorífico para que la crema tome cuerpo.

Saque la tarta del molde ayudándose con el film. Cúbrela con crema de moka y las almendras tostadas para adornar utilice la manga pastelera con boquilla rizada, rellena de crema de moka. Consérvela en el frigorífico.

Consejos: Debe saber que para hacer la moka tiene que estar completamente fría la crema de yemas. Si no fuese así al incorporar ésta a la mantequilla no le montaría.

Debe hacerse con mantequilla, no con margarina.

Puede hacerlo en un molde a su gusto, queda muy bien en uno de plum-cake.

Nº 235. TARTA DE NARANJA

INGREDIENTES:

Base:

4 cub de harina,
1 huevo,
150 g de mantequilla,
3 cucharadas colmadas de azúcar,
1 cucharada de royal

Relleno:

1 poco de la masa de la base
3 huevos,
2 1/2 cub de azúcar,
La piel de 1 naranja sin lo blanco,
2 naranjas sin pepitas ni blanco,
1 cucharada de mantequilla

Glaseado:

4 cucharadas colmada de azúcar,
2 cucharadas de mermelada
albaricoque o melocotón,
El zumo de 1/2 limon ,
Una cucharada de agua

PREPARACIÓN:

Base: Se echa todo en el vaso poniendo: 1/2 de harina luego mantequilla, la otra 1/2 de harina y el resto de los ingredientes, programar v 6 y mirar que haga bola

Relleno: 1 poco de la masa (como una nuez) de la base, se añade azúcar glass y las pieles de la naranja y trituramos velocidad 9.

Luego añadimos el resto y trituramos pasando por todas las velocidades. Finalmente un rato (2´) en v5 a la vez que extendemos la masa ponemos al horno 40 minutos, que no se queme

Glaseado: Programar 6´100º velocidad 5 se echa por encima de la tarta

Nº 236. TARTA DE NUECES DE VALDEDIOS

INGREDIENTES:

BASE:

150gr de harina,
50 g de mantequilla,
3 cucharadas de azúcar,
1 huevo

RELLENO:

250 g de azúcar,
250 g de nueces,

3 huevos,
un chorro de jerez o coñac

PREPARACIÓN:

Mezclar los ingredientes de la base en V 304 y forrar un molde

Hacer azúcar glass poner las nueces y triturar añadir los huevos y el coñac, colocar sobre la base esta mezcla y poner a horno medio

Adornar una vez frío con nata y nueces caramelizadas.

Nº 237. TARTA DE PIÑA

INGREDIENTES:

2 botes de 1/2 kg. De piña.

500 g (5 cubiletes) de nata líquida.

1 terrina de queso philadelphia.

50 g (1/2 cubilete) de azúcar.

50 g (1/2 cubilete) de licor al gusto.

36 bizcochos de soletilla.

Guindas para adornar.

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas, vierta en el vaso la nata, el queso philadelphia y el azúcar y bata durante 20 segundos a velocidad 4. Vuelque la mezcla obtenida en dos recipientes y reserve una parte para rellenar la tarta y la otra para decorar la misma. Sin lavar el vaso, vierta en él la piña bien escurrida, reservando 8 rodajas para la decoración y triture 20 segundos a velocidad 6. A continuación, mezcle el jugo de la piña con el licor elegido y empape los bizcochos en la mezcla.

Seguidamente, forre un molde alto desmontable con plástico transparente y prepare la tarta de la siguiente forma: cubra el fondo con una capa de bizcochos remojados en el jugo de piña. Cúbralos con la nata y el queso montados, ponga de nuevo bizcochos, sobre éstos una capa de piña triturada y finalice con bizcochos. Deje en el frigorífico hasta que esté bien cuajada.

Por último, desmolde y adorne con la nata con queso reservada, las rodajas de piña y las guindas. Si lo desea haga unos adornos con un tenedor.

Nº 238. TARTA DE PIÑA TERE

INGREDIENTES

PREPARACIÓN:

En el molde se echa caramelo, encima se colocan las rodajas de piña y encima se cubre todo el molde de sobaos (yo en realidad, en lugar de sobaos hago un bizcocho fino, o uno normal que corto a la mitad, una la utilizo y la otra la congelo para otra ocasión). Por otro lado ponemos al fuego el almíbar de la piña y disolvemos en ella gelatina insabora, cuanto esté bien disuelta se le añaden 400 ml de nata líquida. Este almíbar se echa encima del bizcocho o sobaos empapándolo bien y se mete en la nevera unas 6 horas. Se desmolda dándole la vuelta.

Nº 239. TARTA DE QUESO

INGREDIENTES:

3 huevos hermosos
1/2 litro de leche
180g de azúcar
2 sobres de cuajada royal
Una tarrina de queso filadellpia o similar
Un poco de gelatina de cualquier color.

PREPARACION:

Ponemos todos los ingredientes en el vaso thermomix programando 7 minutos, Temperatura 90°, Velocidad 5. Cuando acabe el tiempo volcamos rápidamente en una fuente bonita de cristal.

Mientras en un vaso con agua tibia echamos dos cucharadas colmadas de gelatina de algún color que queramos e incluso alguna cucharada de mermelada similar al color de la gelatina, Echamos a la tarta la gelatina y dejamos en el frigorífico hasta que cuaje del todo,

Nº 240. TARTA DE QUESO CAMPO

INGREDIENTES

1 bote de leche condensada
La misma medida del bote de leche condensada de leche "normal"
1 cucharada de maizena
5 huevos
1 tarrina de queso Philadelphia o similar
1 yogurt natural

PREPARACIÓN:

Se mezclan todos los ingredientes en la Thermomix (a una velocidad media, 4 ó 5) durante unos segundos y se vierte el contenido en un molde, previamente engrasado.

Se mete el horno (aproximadamente 40 minutos) a una temperatura alta (210°)

Nº 241. TARTA DE QUESO CON FRESONES

INGREDIENTES

3 yogures naturales desnatados Sveltest de Nestlé

500 g de queso de Burgos

1 cucharada de zumo de limón

30 g de margarina preferiblemente de maíz .

1 1/2 cubiletes de edulcorante granulado en polvo Natreen

200 g de cereales integrales Fitness de Nestlé

5 hojas de gelatina

Fresas, frambuesas o frutas del bosque para adornar

1 molde desmontable de 20 o 22 cm de diámetro por 7 cm de alto

PREPARACIÓN:

1. Ponga en un recipiente con agua fría las hojas de gelatina y déjelas en remojo unos minutos para que se ablanden.

2. Ponga en el vaso, bien seco, del Thermomix, la mitad de los cereales y trítúrelos durante 20 segundos en velo 4. A continuación, y sin abrir el vaso, incorpore a través del bocalla margarina y programe 20 segundos, velo 4 (debe quedar como tierra húmeda).

3. Cubra el fondo del molde con la mezcla, apretando con el dorso de una cuchara. Resérvela.

4. Ponga en el vaso del Thermomix 1 yogur y programe 2 min, 70°, velo 2 1/2. Añada las

hojas de gelatina escurriéndolas bien con la mano y programe 12 segundos, velo 3. Agregue

los otros dos yogures, el queso, el limón y el edulcorante, y programe 25 segundos, velo 4.

5. Vierta la mezcla obtenida sobre la base preparada en el molde y métalo en el frigorífico un mínimo de 3 horas para que cuaje.

6. Pase un cuchillo alrededor de la tarta antes de abrir el molde. Colóquelo en un plato de servir y decórela cubriendo la superficie con fresas o frambuesas, o bien haga un borde clavando los cereales y poniendo en el centro las frutas decorativamente. 4

Nota: Si lo desea, puede poner la mitad de la mezcla de queso y yogur sobre los cereales, a continuación fresas o frambuesas y por último el resto de la mezcla. .

Nº 242. TARTA DE QUESO MARISA

INGREDIENTES:

- 1 sobre de gelatina ROYAL (Sabor preferido)
- 200 g de galleta triturada
- 100 g de mantequilla
- 200 ml de nata líquida
- 60 g de azúcar o 40 g de fructosa
- 1 tarrina de 200 g de queso tipo FHILADELFIA

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso las galletas y triturarlas durante unos segundos. Mezclarlas con la mantequilla y cubrir con la mezcla un molde, desmoldable. Si se quiere, se puede hornear durante unos minutos, unos 10, en horno caliente a 180 grados, quedará la base más crujiente.

Preparar la gelatina según las indicaciones de la marca.

Poner todos los ingredientes en el vaso y mezclar durante unos segundos a velocidad 4. Extender sobre el molde y dejar cuajar en el frigorífico.

Desmoldar y subir con sirope, caramelo o mermelada. Al gusto.

Idea: Para una presentación más bonita en la mesa, no preparar la base de galletas. Elaborar sólo el cuajado y repartirlo en moldes individuales. Desmoldarlos sobre una copa o pequeñas bandejas. Serviremos a cada comensal la suya sin miedo a que, al partir la tarta, el corte no sea perfecto ya que no todos somos expertos.

Nº 243. TARTA DE QUESO MARISA

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 2 yogures (de cristal)
- 9 cucharadas soperas de azúcar
- 3 cucharadas rasas de MAIZENA
- 8 quesitos (tipo KIRI)
- caramelo líquido

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes menos el caramelo líquido.

Batir hasta que quede una masa líquida y fina.

Caramelizar un molde apto para el microondas (PYREX) y verter en él la mezcla.

Introducir en el microondas, a máxima potencia, durante 10-12 minutos (según potencia del horno).

Comprobar si está cuajado pinchando con una aguja.

Al enfriarse baja un poco el volumen.

Nº 244. TARTA DE QUESO, MIEL Y CROCANTI

INGREDIENTES:

250g queso mascarpone

250 g queso de nata. También llamado nata de Cantabria

300ml nata para montar

3/4 taza de azúcar

1/4 taza de miel

400gr leche condensada

1 y 1/2 paquetes de galletas María

50 g almendras crudas (fileteadas o no)

100gr mantequilla

Canela en polvo

PREPARACIÓN

Lo primero es poner las galletas en la Thermomix y rallarlas a velocidad 9.reservamos

En un cazo ponemos el azúcar y hacemos un caramelo bien doradito el cual vertimos sobre las almendras que previamente habremos puesto sobre papel aluminio engrasado para que no se pegue. Dejamos enfriar y endurecer.

Una vez duro rallamos este crocanti y lo unimos a la galleta rallada y le vertimos la mantequilla líquida (calentada en el microondas)hacemos una masa homogénea y con esta y prensando con las manos forramos el fondo y las paredes de un molde desmontable. Esto lo ponemos 15 minutos en el horno a 180° (esta parte de horno no es tan necesaria)

En el vaso de la Thermomix ponemos el mascarpone y el queso Cantabria que debes dejar una hora antes fuera de la nevera para que se ablande y le damos a velocidad 7 hasta que se quede una crema homogénea. después añadimos la leche condensada y por último la miel. Batimos a velocidad elevada para que quede muy fina la masa. Reservamos.

Por último montamos la nata en la Thermomix y se la agregamos a la masa anterior con cuidado y vertimos todo sobre la base de galleta-crocanti.

Después espolvoreamos sobre la superficie una buena capa de canela molida y al congelador durante varias horas.

Esta para morirse!

Se la he hecho ya a toda mi familia y han quedado encantados.

Lo único es que es difícil de cortar la parte de la galleta cuando esta congelada. Pero merece la pena el esfuerzo

Es mejor hacerla el día anterior

Y si hay alguna duda porque no se si me he explicado bien

Nº 245. TARTA DE QUESO QUARK

INGREDIENTES:

Masa quebrada para la base:

150 g. de harina

80 g. de mantequilla o margarina

2 cucharas de azúcar 1 pizca de sal 1 yema 1 cucharada de leche

Relleno:

3 yemas

150 g. de azúcar

½ sobre de azúcar de vainilla

PREPARACIÓN

Verter todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programar 20 segundos / velocidad 6.

Al finalizar unir la masa a mano.

Extender sobre la base desmontado de un molde redondo(26-28 cm.), pinchar bien con un tenedor y dejar la base en la nevera mientras precalienta el horno unos 10 minutos.

Hornear: 200° / unos 20 minutos Dejar enfriar la base y luego colocar el aro del molde

Relleno:

Echar en el Thermomix con la mariposa y programar 2 minutos / velocidad 3 500 g. Quark (Danone) Añadir y mezclar 20 segundos / velocidad 3 6 hojas de gelatina aguarlas en un plato tres minutos, y luego diluirlas en un poquito de agua (20 cl.) hirviendo.

Echar la gelatina diluida sobre la crema y mezclar otros 20 segundos / velocidad 3.

Verter esta crema en un cuenco aparte y dejar que empieza a cuajar un poco. (unos 40 minutos) 2 decilitros de nata Montarla según instrucciones del Thermomix. 4 claras de huevo (muy frescas porque se toman crudos) Montarlas según instrucciones del Thermomix.

Con un tenedor y con mucho cuidado se mezclan ahora la crema de Quark, la nata montada y las claras a punto de nieve y se vierte sobre la base. Se deja cuajar en la nevera unas 3 horas como mínimo. Antes de servir se puede adornar con frutas frescas, congeladas o confitadas. (p.ej. melocotón en almíbar, piña, kiwi....) Si se desea también se puede echar ya parte de la fruta sobre la base antes de verter la crema de Quark.

Nº 246. TARTA DE QUESO RÁPIDA

INGREDIENTES:

260gr. de nata.

200gr. de leche

200gr. de Queso Philadelphia

160gr. de Azúcar (A gusto, se puede aumentar o disminuir la cantidad)

2 sobres de cuajada

PREPARACIÓN:

1. Caramelice un molde

2. Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 9 minutos, temperatura 90°C y velocidad 4.

3. Vaciar todo el contenido del vaso en el molde y cubrir con galletas, biscochos o dejar sin nada (a gusto).

4. Esperar a que enfríe.

Nº 247. TARTA DE QUESO SILVIA

INGREDIENTES

1/2 l. de nata líquida

- 300 g de azúcar

- 1 cucharadita de azúcar avainillada

- 8 huevos

- 2 yoghourts naturales + 2 de limón

- 2 tarrinas de queso Philadelphia de 250 grs.

- 100 g de maizena

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso de la Thermomix la nata con el azúcar y el azúcar avainillado y programar 8 minutos a 90° velocidad 1 y 1/2.

Mientras tanto, batir los huevos. Cuando pare la máquina, verter el contenido del vaso sobre los huevos y batir con varillas.

Añadir los yoghourts, el queso y la maizena.

Entrar al horno a 150° durante 1 hora y 15 minutos

Nº 248. TARTA DE SAN VALENTÍN

Hay que hacer una base de masa quebrada, al rededor poner con la manga pastelera un cordón de masa choux y hornear junto con pequeños montoncitos de masa choux que

luego hay que rellenar de crema pastelera, y colocarlos encima del cordón formando una corona, el centro rellenarlo de nata, yo le he puesto jarabe de fresa al montarla para que quede rosita.

Yo la he hecho en forma de corazón pero se puede hacer en la forma que se quiera.

Nº 249. TARTA DE SANTIAGO

INGREDIENTES

- 250 g de almendras
- 5 huevos
- 150 g de azúcar
- 1 nuez de mantequilla (como 30 gr)
- ralladura de limón
- canela en polvo

PREPARACIÓN:

Moler las almendras a velocidad 5-7-9. Reservar

Batir los huevos con el azúcar durante 1 minuto a velocidad 3.

Añadir la ralladura de limón y la canela. Mezclar 30 segundos a velocidad 5. Sin parar la Th, añadir las almendras, poco a poco, por el bocal.

Verter en un molde enmantequillado y enharinado. Introducir en el horno, precalentado, 200 grados hasta comprobar que está en su punto (pinchando con una aguja. Cuando ésta salga limpia está perfectamente horneada).

Espolvorear con azúcar glassé. Puede adornarse colocando, en el centro, una plantilla de la Cruz de Santiago. Esta quedará delimitada por el azúcar.

Nº 250. TARTA DE SANTIAGO II

INGREDIENTES:

- . 250 g de almendra cruda blanca
- . 250 g de azúcar
- . 4 huevos
- . ½ cucharadita café de levadura

PREPARACION:

Poner azúcar, 30 segundos, progresivo 5-7-9

Añadir almendras, 12 segundos, progresivo 7-9

Echar los huevos, 30 segundos, velocidad 6

Por último añadir la levadura, 6 segundos, velocidad 4

Si la mezcla quedara muy espesa, se puede echar media tacita de leche.

Toda la mezcla se echa en un molde que estará untado de mantequilla y al horno, que estará precalentado a 170 °C, durante 30-35 minutos.

Cuando se saca del horno se espolvorea con azúcar molida.
Si se quiere, en el centro se pone la cruz de Santiago para adorno.

Nº 251. TARTA DE TURRÓN BLANDO JIJONA

INGREDIENTES

1 cub de azúcar raso
200 ml de nata líquida
Medio litro de leche
1 pastilla de turrón blando de Jijona
1 sobre de cuajada Royal

PREPARACIÓN

Ponerlo todo en la Thermomix 8 minutos, 100 °C y a velocidad 2. Caramelizar un molde (Caramelo Royal) y poner encima la mezcla. Esperar a que se enfríe y desmoldar. Se le puede poner si se quiere una base de bizcochitos como sobaos.

Nº 252. TARTA FLOR DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

INGREDIENTES:

4 Huevos.
100gr. de azúcar
150 g de mantequilla.
150gr. de avellanas tostadas y ralladas.
150gr. de chocolate Nestlé postres.
Bizcochos de soletilla.

PREPARACIÓN:

Con el vaso bien limpio, sin raso y seco, ponga la mariposa en las cuchillas y eche las 4 claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programe 3 minutos en velocidad 3. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, quite la mariposa de las cuchillas, eche las avellanas y ralle 15 segundos en velocidad 6. Incorpore el chocolate, dé 5 golpes de turbo y programe 4 minutos, 40°, velocidad 3.

Añada las yemas, mantequilla y azúcar, y programe 5 minutos, 80°, velocidad 4. Termine de unir bien con la espátula.

Saque a un recipiente, añada las claras montadas y una todo suavemente con movimientos envolventes para que no se bajen.

Vierta en un molde y cubra con bizcochos remojados en cualquier licor de su gusto. Introdúzcalo en el congelador.

Cuando vaya a servirlo, desmóldelo y espolvoree con cacao puro en polvo, o adórnelo a su gusto.

Nº 253. TARTA NAVIDEÑA DE FRUTOS SECOS

1 tartaleta de masa quebrada

20-25 ciruelas pasas

100 gr. De piñones

100 gr. De pasas de corinto

100 gr. De nueces trituradas

½ cubilete de brandy

Para la crema pastelera:

1 huevo entero y 2 yemas

1 cubilete de azúcar

1 cubilete de harina

5 cubiletes de leche

½ cucharadita de vainilla

Cáscara de un limón (parte amarilla)

1 cucharada de mantequilla

Para el glaseado:

3 cucharadas de mermelada de albaricoque

2 cucharadas de azúcar

El brandy de macerar las frutas

PREPARACIÓN

Forrar un molde desmontable de 26-28 cm, con la masa previamente estirada muy fina. Se unta con un pincel con clara de huevo, pinchar con un tenedor y hornear a temperatura media durante 15-20 minutos, hasta que se vea que está hecha.

Partir las ciruelas por la mitad, y ponerlas junto con las pasas en un cuenco, se rocían con el brandy y se dejan macerar.

Mientras tanto, se prepara la crema pastelera. Poner en el vaso muy seco, el azúcar y la cáscara del limón. Cerrar el vaso del thermomix y glasear a velocidad 6-7 hasta que esté bien pulverizado. Se agrega el resto de ingredientes menos la mantequilla. Se tapa y cierra y se pone el colador en la boca del cubilete. Se programa velocidad 1, temperatura 100° durante 10 minutos, hasta que se vea que adquiere la consistencia de una crema. Cuando pare, añadir la mantequilla y se pone a velocidad 6 unos 2-3 minutos sin temperatura, para evitar que se corte.

Retirar la tartaleta del horno y rellenar con la crema pastelera.

Se van colocando los frutos secos sobre la crema, en forma de aro, empezando por la parte exterior. Primero las ciruelas, otro círculo de piñones, otro más pequeño de pasas, así hasta que quede un círculo en el centro de unos 4-5 cm. , y se vierte en ése centro las nueces trituradas.

Preparar el glaseado, se ponen en el vaso todos los ingredientes, se cierra y se tapa con el colador. Programar velocidad 1, temperatura 100° durante 3 minutos.

Se vierte en un cuenco y con un pincel, se pasa éste glaseado por la tarta.

Dejar enfriar.

Nº 254. TARTA PURA

INGREDIENTES

- 1 sobre de gelatina de limon
- 1 tarrina de queso philadelphia
- 1 lata de leche ideal o 200 g de nata
- 1 bote de mermelada de fresa
- 7 galletas
- 100 g de azucar

PREPARACIÓN

Se tiene preparado el molde de la tarta untado con mantequilla, sobre el se echan las siete galletas partidas con el thermomix.

A continuación ponemos en el thermomix 200 g de agua sobre el que echamos el azúcar y el sobre de gelatina, programamos 4 minutos, velocidad 1, 70 grados. Cuando pare le añadimos la leche ideal y la tarrina de queso, mezclándolo todo y lo vertimos en el molde.

Lo metemos en la nevera hasta que se enfríe y cuaje y luego lo cubrimos con una buena mermelada de fresa.

Nº 255. TARTA SELVA NEGRA

Ingredientes:

Para el bizcocho

- 100 g de harina
- 40 g de cacao puro
- 2 cucharadita de levadura Royal
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 1 pellizco de sal
- 3 huevos
- 150 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 40 g de Kirsch

Para adornar

virutas o burbujas de chocolate

Para el relleno

- 250 g de cereza al Kirsch
- 600 g nata líquida
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 100 g de azúcar glass

Preparación:

Ponga en el vaso, bien seco, la harina, el cacao, la levadura, el azúcar vainillado y la sal. Pulverice todo 20 segundos velocidad máxima. De esta forma la mezcla quedará homogénea. Vierta todo en un cuenco y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas y agregue al vaso los huevos y el azúcar. Programe 5 minutos a 40º velocidad 3. Quite la temperatura y programe de nuevo 4 minutos, velocidad 3. Añada la mantequilla y la mezcla de harina y cacao, preparada anteriormente y mezcle todo 4 segundos, velocidad 1. Termine de unirlo quitando la mariposa y ayudándose con la espátula, suavemente y con movimientos envolventes. Añada el licor y mézclelo.

Engase y enharine el molde alto desmontable de 24 cm de diámetro. Vierta en él la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180°, durante 20 o 25 minutos. Pínchelo en el centro para comprobar que está cocido; la aguja debe salir limpia. Desmóldelo sobre una rejilla y déjelo enfriar.

Mientras tanto prepare la nata. Ponga la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso muy frío, la nata fría (33% mg) y el azúcar vainillado. Programe velocidad 3 y esté atenta para cuando esté montada pare la máquina. Añada el azúcar glass y envuelva con la espátula.

Parta el bizcocho por la mitad en sentido transversal y pinte la mitad inferior con el licor de las cerezas. Cubra toda la superficie con la nata montada y ponga encima cerezas previamente escurridas en papel de cocina, dejando alguna para adornar.

Pinte con el licor de las cerezas la cara interna de la otra mitad del bizcocho y dele su forma original. Cubra toda la tarta con la nata montada restante, alisándola con una espátula.

Ponga sobre la superficie unas rosetas de nata con ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada (en su defecto una bolsa de plástico, cortando la punta muy pequeña) y ponga sobre ellas una cereza.

Termine de adornar con la lámina de chocolate echa con el papel de burbujas y troceada a su gusto. También puede adornarla poniendo virutas de chocolate echas con el pela patatas.

Consérvela en el frigorífico.

Burbujas de chocolate Funda el chocolate y cubra con un pincel una lámina de plástico de burbujas por la parte que tiene relieve. Forme una capa gruesa. Introduzca en el frigorífico hasta que esté solidificado. Retire el plástico y corte la plancha de chocolate.

Frutas con chocolate. Pinche las frutas con un palillo, sumérgalas en chocolate y pinche el palillo por el otro extremo en un colador o en una patata para que se sequen. Puede sumergirlas parcial o totalmente.

Nº 256. TARTA TRUFADA

INGREDIENTES:

para el bizcocho:

4 huevo

1 $\frac{3}{4}$ cubiletes de nata

1 $\frac{3}{4}$ cubiletes de azúcar

1 cucharada de cacao amargo (chocolate puro valor)

3 cubiletes de harina

1 sobre de levadura royal.

trufado:

1 $\frac{3}{4}$ cubilete de azúcar

2 cucharadas de cacao amargo

1 cucharada de nescafé

2 cucharadas de coñac

$\frac{1}{2}$ litro de nata líquida.

PREPARACIÓN:

Bizcocho: poner en el vaso el azúcar, los huevos y el cacao programar 3 minutos, temperatura 50°, velocidad 8. Al parar añadirla nata. Mezclar unos segundos. Añadir la harina y la levadura y mezclar.

Volcar en un molde engrasado y poner al horno, previamente calentado a 180°, unos 25 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla.

Trufado: montar la nata en el vaso, añadir los demás ingredientes y mezclar.

Partir el bizcocho cuando este frío, rellenar con el trufado.

Cubrir el bizcocho con el resto del trufado. Adornar con virutas de chocolate.

Servir bien frío.

Nº 257. THERMOMIXON

INGREDIENTES

11 claras.

Unas gotas de zumo de limón.

Una pizca de sal.

200 g de azúcar.

50 g de caramelo líquido.

Para el almíbar:

100 g de azúcar.

100 g de agua.

Piel de limón.

Resto:

4 yemas.

caramelo líquido para el molde.

PREPARACIÓN

Con el vaso muy limpio y seco, ponga la mariposa en las cuchillas. Eche las claras, las gotas de zumo y la pizca de sal y programe 12 minutos en velocidad 2 1/2 ó 3. Cuando falten 2 minutos para acabar, incorpore el azúcar y cuando esté unido a las claras, añada el caramelo. Ponga el horno a 180° y dentro del mismo una bandeja con agua.

Caramelice un molde con corona. Vuelque las claras montadas en él e introduzca el molde en el horno, sobre la bandeja con agua para que se haga al baño maría. Hornee durante unos 20 minutos aproximadamente.

Mientras se hornea, prepare el almíbar poniendo en el vaso el agua, el azúcar y la piel de limón. Programe 10 minutos a 100 gados en velocidad 1. Deje enfriar un poco.

Retire la piel del limón, ponga la mariposa en las cuchillas, eche las yemas y programe 2 minutos a 70° en velocidad 2.

Desmolde el Thermomix y cubra con el preparado de yemas.

Nº 258. TIRAMISÚ

INGREDIENTES:

Dos paquetes de bizcochos de soletilla

500ml de nata para montar.

4 huevos.

dos terrinas de queso Mascarpone de 250 g. cada una.

Azucar glass 150g.

Ron ,o un chorrito de whisky, o de cognac.

Un bote de cacao puro en polvo sin azúcar

PREPARACIÓN

Montar las claras a punto de nieve en la Thermomix y reservar. Montar la nata y dejarla en el vaso de la Thermomix. Añadir 100 g de azúcar a la nata, las yemas y el mascarpone, remover unos minutos a Velocidad 3. Mezclar las claras a punto de nieve ,junto con el preparado anterior, a velocidad 1, mas o menos 30 segundos. Ahora teneis en el vaso una crema blanca más o menos liquida. Teneis que probarla para ver si esta a vuestro gusto de azúcar.

Preparar 2-3 cafeteras grandes, y verter el cafe en un bol ancho y plano, añadirle azúcar al gusto. Añadir si quereis un chorro de ron o de licor (opcional).

En un recipiente de loza o de cristal con los bordes elevados, teneis que colocar, sucesivas capas:

Empapar en el cafe los bizcochos y cubrir la base del molde, cubrir con una capa fina de la crema que hemos preparado anteriormente, a continuacion espolvorear por encima chocolate puro en polvo ayudandoos con un pequeño colador. Continuar haciendo capas bizcocho + cafe- crema-chocolate en polvo.

Nº 259. TOCINILLO DE NARANJA

INGREDIENTES:

almibar:

2 cub de zumo de naranja

4 cub de azúcar

tocino

8 yemas y un huevo

PREPARACION

Mezclar el zumo de naranja y el azúcar y programar 10 minutos 100º velocidad 1

Sacar el almibar y dejar enfriar

Poner en el vaso 8 yemas y un huevo e ir añadiendo el almibar poco a poco en velocidad 1.

Se pone al horno al baño maria unos 40 minutos.

Nº 260. TOCINO DE CIELO

INGREDIENTES

250 g de agua.

500 g de azúcar.

11 yemas de huevo.

1 huevo entero.

Caramelo líquido para el molde.

1 litro de agua para poner en el vaso.

Un molde que quepa en el recipiente Varoma.

PREPARACIÓN

Prepare un almíbar con el agua y el azúcar. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Deje enfriar un poco.

Cuando haya enfriado, ponga la mariposa en las cuchillas, programe velocidad 2 y vaya incorporando las yemas y el huevo entero y manténgalo así durante 15 ó 20 segundos.

Pinte un molde con caramelo y vierta el preparado en él colándolo con un colador. Ponga el molde en el recipiente Varoma tapándolo con papel Albal y, sobre este, ponga papel de cocina para que empape el vapor de agua.

Ponga el agua en el vaso y programe 45 minutos a temperatura Varoma y velocidad 2.

Cuando haya terminado, compruebe que el tocino esté bien hecho pinchándolo con una aguja o brocheta, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Déjelo enfriar antes de desmoldarlo.

Nº 261. TOCINO DE CIELO II

INGREDIENTES:

12 yemas de huevos

350 g. de azúcar

2 1/2 cubiletes de agua

PREPARACIÓN:

Primero procedemos a caramelizar seis moldes individuales.

Seguidamente introducimos en el vaso de la Trikitrí el agua y el azúcar. Programamos 6 minutos, 100°, velocidad 1. Terminado el tiempo, dejar enfriar el almíbar dentro del vaso.

Una vez frío, colocar la mariposa, añadir las yemas con dos cucharadas de agua fría y mezclar con el almíbar durante 1 minuto a velocidad 2.

Verter el contenido del vaso en los moldes y colocarlos dentro de la Varoma cubiertos con un paño de algodón, doblado en cuatro.

Llenar el vaso con 1 litro de agua caliente y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando empiece a despedir vapor, colocar la varoma, con los moldes dentro, y programar 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 4.

Finalizado el tiempo, sacar y dejar enfriar los moldes a temperatura ambiente y, una vez fríos, desmoldar.

Nº 262. TOCINO DE CIELO (ABUELA MERCEDES)

INGREDIENTES:

15 yemas

½ kg de azúcar

250 g de agua

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el azúcar y el agua para hacer el almíbar, 15 segundos temperatura Varoma a velocidad 2 ó 3, cuando acabe comprobar que el almíbar esta a punto de bola, apartarlo en un recipiente y moverlo para que se enfríe y no cristalice.

Enfriar el vaso y poner las yemas, batirlas en velocidad 4. Añadir poco a poco el almíbar ya frío, cuando la mezcla esta hecha, se vuelca en un recipiente caramelizado, se tapa (para que no entre vapor) y se coloca en el Varoma. Poner un litro de agua en el vaso del Thermomix y programar 45 minutos temperatura Varoma a velocidad 1, cuando empiece a hervir, poner el Varoma encima del vaso. Cuando termine, comprobar que este hecho.

Nº 263. TOCINO DE CIELO DE VAROMA

INGREDIENTES

15 yemas

500 g de azúcar

250 g de agua

PREPARACION:

Se hace un almíbar con el agua y el azúcar, programando 15 minutos a temperatura varoma y velocidad 2 y se reserva.

Se deja enfriar un poco el vaso.

Se echan las yemas a velocidad 4. Cuando esten bien batidas se le van añadiendo el almíbar. Se mezcla bien y se vuelca en un molde caramelizado. Se coloca en la varoma programamos 35 minutos a temperatura varoma. Velocidad 2 con un litro de agua.

Cuando termine, ver si esta hecho. Si no es así poner un poco más de tiempo.

Nº 264. TORTA DE CALABAZA Y MIEL

INGREDIENTES:

Ingredientes para la tartaleta:

6 medidas y media de harina

150 g de mantequilla a temperatura ambiente

1 medida de azúcar

2 yemas

1 huevo

Una pizca de sal

Ingredientes relleno:

600 g de calabaza

2 medidas de leche

2 cucharadas de miel

3 huevos

PREPARACIÓN

Prepara en primer lugar la tartaleta.

Precalienta el horno a 175°.

Introduce en el vaso del Iber Gourmet el azúcar y hazlo glas pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Déjalo en funcionamiento unos segundos y echa la piel del limón por el bocal. A continuación añade la mantequilla y programa 2 minutos a velocidad 2. Con el robot en marcha echa por el bocal las dos yemas, la sal y el huevo. A

continuación coloca el accesorio amasador y añade la harina. Sin tiempo programa velocidad 1 y aprieta el botón de impulso. Deja que transcurran los cinco ciclos programados. Comprueba por el bocal si la masa está bien trabajada, de no ser así, repite la operación. Una vez hemos realizado la masa sácala del vaso y colócala sobre papel transparente de cocina. Envuélvela y guarda media hora en la nevera.

Nº 265. TORTA DE MANZANA

INGREDIENTES

400 g de harina.

200 g de mantequilla.

200 g de azúcar.

1 huevo.

canela a gusto.

6 ó 7 manzanas verdes.

PREPARACIÓN

1º paso, mezclar la manteca con el azúcar.

2º paso, agregar el huevo, e integrar bien.

3º paso, agregar el harina hasta que quede una pasta homogénea, se consigue una masa áspera que no se puede amasar pues se desarma.

4º paso, enmantecar y enharinar un molde para tarta y cubrir el fondo y los laterales del molde con la masa.

5º paso, rellenar con las manzanas, previamente pekadas y cortadas en cubitos, mezclarle la canela.

6º paso, Cocinar en horno con temperatura entre 180º y 200ºC alrededor de media hora, o hasta que se dore.

Se sirve tibia, con un copo de crema batida. Ojalá la disfruten es muy rica y aporta calorías para tolerar las bajas temperaturas. besos a todos.

Nº 266. TORTADA

INGREDIENTES:

250 g de almendra cruda (puede ser con piel)

250 g de azúcar

6 huevos

50 g de harina

1 sobre de levadura ROYAL

Piel de limón y un poco de canela (Yo esto no lo pongo porque les gusta más sin ello)

PREPARACIÓN:

Rallar la almendra en velocidades 5-7-9 y reservar

Poner en el vaso del Thermomix el azúcar y los huevos y programar 1 minuto, 50º velocidad 4.

Añadir la almendra y mezclar en velocidad 5 unos segundos

Añadir la harina mezclada con la levadura y mezclar 5 segundos en velocidad 6. Verter en un molde y poner a horno medio. Unos 35 minutos, pero vigíladlo

CONSEJO: Recordad que el horno debe estar caliente cuando metais el bizcocho. Ponerlo en el centro del horno, y no abrais la puerta en los primeros 15 minutos.

Estos consejos sirven para todos los bizcocho

Nº 267. TORTAS DE ACEITE

INGREDIENTES

100 g de agua templada

100 g de aceite de girasol

10 g de levadura prensada o 1/2 sobre de lev. De panadería

350 g de harina

1 cuch. De anises

2 cucharadita De ajonjolí

1/4 cucharadita De sal

200 g de azúcar

PREPARACIÓN

Poner el agua y el aceite 1 minutos 40° velocidad 2.

Añadir la levadura y la harina 15 segundos velocidad 6. incorporar los anises, el ajonjolí y la sal, 1 minuto velocidad Espiga. Dejar reposar.

Estirar la masa muy finita con la forma deseada y espolvorear de azúcar.

Horno precalentado a 180° de 10 a 15 minutos Hasta que estén doradas.

Nº 268. TORTITAS A LA PLANCHA

INGREDIENTES

200 g harina

1huevo

¼ litro leche

Zumo de ½ limón

50 g mantequilla

1 cucharada de azúcar

1 cucharadita de levadura royal

½ cucharadita de bicarbonato

¼ kg nata montada

Una pizca de sal

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso la leche con el zumo de limon, programar 5 minutos , temperatura, 90°, velocidad 2, cuando se haya cortado la leche, dejar enfriar un poco dentro del vaso, pero para que sea más rápido, bajar el vaso de la máquina.

Agregar el huevo, la mantequilla, la pizca de sal y la cucharadita de bicarbonato programar 1 minuto 40° velocidad 2. Añadir el azúcar, el royal y la harina, mezclar 30 segundos en velocidad 6 (tiene que quedar una pasta fina y compacta).

Poner una sartén antiadherente al fuego pintarla con mantequilla y verter 2 cucharadas de la pasta, dorar por los dos lados.

Servir con nata montada y caramelo líquido, sirope de la fruta que apetezca, o salsa de chocolate.

Nº 269. TRUFAS

INGREDIENTES

150gr de nata líquida,

300gr de chocolate cobertura de valor,

50 g de brandy o de whisky,

200 g del mismo chocolate para rallarlo o cacao amargo

PREPARACIÓN:

Poner a cocer en el vaso la nata hasta que hierva, y aunque este fría de la nevera cocera rápidamente en 2 o 3 minutos.

Hacerlo a 100° y V4

En cuanto la nata cueza añadir el chocolate y triturarlo todo en velocidad media o dejarlo parado en el vaso que se funda con el calor de la nata

Cuando veamos que ha desaparecido, batir unos segundos en velocidad mínima para cerciorarse que no hay ningún grumo.

Agregue el licor y mezclarlo con la espátula.

Meter esa crema en el congelador en un recipiente hermético al día siguiente triturar un poco de la misma cobertura de chocolate en velocidad máxima hasta reducirlo a polvo. Con la ayuda de una cucharilla de café ir formando bolitas con la mezcla que sacamos del congelador y rodarlas por chocolate rallado o en el cacao

Conservarlas en la nevera, o mejor en el congelador.

Nº 270. TRUFAS DE CAFÉ Y CREMA DE WHISKY

INGREDIENTES:

125 g de nata líquida
20 g de glucosa
15 g de café soluble
115 g de chocolate de cobertura con leche
75 g de chocolate de cobertura negro
25 g de crema de whisky (Bailey's)

PREPARACIÓN:

Sólo dos consejos: yo utilizo aquellos moldes de silicona de los que venden para los cubitos de hielo. Así, una vez que termino la preparación, relleno los moldes y al congelador. Si no teneis, hay que dejar enfriar el chocolate, y después hacer las trufas a mano, lo que siempre resulta más engorroso. De la otra manera, os aseguro que repetireis y repetireis.

El segundo consejo es que intentéis encontrar glucosa. Yo la consigo en una tienda que se dedica a todo tipo de frutos secos y productos para confitería. La glucosa, en sustitución del azúcar, consigue sin alterar el sabor de las trufas que las podais comer recién sacadas del congelador sin que estén duras como piedras, ya que les da una textura mucho más tierna.

Poner la nata y la glucosa en el vaso de la Thermomix, y programar 6 minutos-90º-vel. 1. (Otro consejo; la glucosa es super pegajosa, así que el secreto es que os mojéis las manos con agua fría antes de cogerla y no se os quedará pegada. Ni lo intentéis con cuchara o tenedor).

Añadir el café y dejar infundir 5 minutos Batir a velocidad 6 durante 10 segundos Añadir las coberturas, dejar reposar unos minutos y batir a velocidad 9 hasta que quede bien emulsionado.

Dejar enfriar un rato dentro del vaso, y añadir la crema de whisky (si la añadimos con el chocolate demasiado caliente, el mismo calor hará evaporar el alcohol y perderá aroma y sabor).

Volver a batir a velocidad 9 unos segundos.

Volcar sobre los moldes, y al congelador

Nº 271. TURRON DE ALICANTE:

INGREDIENTES:

1/4 de almendras tostadas

1/4 de azucar.

2 claras .

PREPARACION:

Se pone el azucar y se pulveriza al 5-7-9, se le añade la mitad de las almendras y se trituran a la misma velocidad. se le añade el resto de las almendras y las claras y se termina de triturar.

Se pone en un recipiente con forma de la tableta del turrón y se deja reposar.

Nº 272. TURRÓN DE CÁDIZ

INGREDIENTES:

250 gr. de almendras crudas

250 gr. de azúcar

100 gr. de frutas confitadas

50 gr. de piñones.

PREPARACIÓN

Triturar las almendras en velocidad 10. Sacar del vaso y reservar.

Triturar el azúcar junto con un poco de cascara de limón o de naranja en velocidad 10. Parar la máquina y añadir un cubilete de agua. Programar 10 minutos, a 100 ° y velocidad 4. Al finalizar, añadir la almendra molida y formar una pasta. Encima de una tabla poner una capa de pasta de almendra, a continuación una capa de frutas escarchadas, continuar con otra capa de pasta de almendras y otra de tiras de fruta, terminar con una capa de pasta de almendras. Formar como un panecillo prensándolo. Poner los piñones por encima apretándolos un poco para que queden clavados, pintar con huevo batido y poner al horno para que quede dorado. (por gratinador).

Nº 273. TURRÓN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

50 g de nueces peladas.
50 g de almendras crudas.
50 g de avellanas crudas.
1 tableta de chocolate puro "VALOR".
1 cucharada de manteca de cerdo.

PREPARACIÓN

Trocear todos los frutos secos en velocidad 4 durante unos segundos. Sacar y reservar.

Vierta la cucharada de manteca y el chocolate troceado y programe en velocidad 4 a 50 °C y 10 minutos.

Echar la mezcla en un recipiente hondo e incorporar los frutos secos.

Mezclar bien con la espátula hasta que quede la mezcla homogénea.

Poner en un recipiente lo más parecido a las tabletas (por ejemplo: el recipiente de hacer hielos o cajitas de turrón recubiertas de papel parafinado) y dejarlo enfriar en la nevera.

Esta receta es la misma que para hacer bombones.

Nº 274. TURRÓN DE CHOCOLATE CRUJIENTE

INGREDIENTES:

100 g de manteca blanca de cerdo
300 g de chocolate con leche
250 g de chocolate de postres nestle
120 g de arroz inflado (cereales-crispis)

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la manteca de cerdo 3 o 4 minutos hasta que se derrita a velocidad 2 a unos 70°.

Se le añade el chocolate negro y después el chocolate con leche a 40° un minuto y medio a velocidad progresiva 5-6-7-9, después se le pone la mariposa y se le va echando el arroz inflado a velocidad 1 y sin temperatura. Se pasa todo a un molde y a enfriar a temperatura ambiente

Nº 275. TURRON DE JIJONA:I

INGREDIENTES:

150 g de almendras
10 g de avellanas
250 g de azucar
1 clara de huevo y 1/2 chcharada de miel

PREPARACIÓN:

Primero se pone el azucar y se pulveriza al 5-7-9. Se añaden las almendras y las avellanas y la miel se tritura a velocidad 9. Una vez triturado todo se le añade la clara de huevo por el bocal .

Se pone en un recipiente con forma de la tableta del turrón y se deja reposar.

Nº 276. TURRÓN DE JIJONA ELIA

INGREDIENTES

130 g de azúcar
300 g de almendra tostada
50 g de chocolate de cobertura blanco "valor"
30 g de miel

PREPARACIÓN

Echamos el azúcar en el vaso y glaseamos a velocidad turbo, hasta que veamos que el vaso del cubilete está empañado, abrimos la tapa y añadimos las almendras tostadas y trituramos junto con el azúcar glass unos 25 segundos a velocidad turbo. Añadimos al vaso el chocolate de cobertura blanco y la miel y mezclamos 2 minutos 50°, velocidad 6 ó 7, ayudándonos con la espátula todo el rato. Sacamos la masa del vaso, quitando las cuchillas y ayudándonos con la espátula y la ponemos encima de un plástico en la mesa (así es como lo hacía la presentadora). Amasamos (ella recogía los picos del cuadrado de plástico hacia arriba e iba presionando la masa con las manos) cuando la masa estuvo amalgamada, la echó en el molde y he aquí el truco ingenioso, utilizaron de molde un tetrabrik de leche cortado a lo largo y del ancho del grosor que queramos la tableta, vertió la masa en ese "molde", la aplanó con la ayuda de la espátula, aunque dice que si tenemos algo más pesado y contundente mejor. Se tapa con papel film y ponemos encima un peso. Ellas decían que tanto mazapanes, como rajalendra como jijona, cuanto más reposo mejor, que hacerlo ya ahora para tenerlo listo en navidad, es decir 1,5 ó 2 meses.

Nº 277. YEMAS

INGREDIENTES

12 yemas de huevo

2 cubiletes de azúcar

PREPARACIÓN

Poner en el vaso del thermomix las 12 yemas y el azúcar. Tapar, cerrar el vaso y poner el colador encima.

Programar velocidad 1, temperatura 100°, durante 10 minutos, pasados los cuales, se deja sin temperatura y se sube la velocidad a 6-7 para que termine de cuajar.

Si pasado el tiempo, ves que no termina de cuajar, programas velocidad 1, a 100° y durante 2-3 minutos, dejándolo sin calor, girar otra vez a temperatura 8, antes de parar del todo.

Poner en un cuenco la masa, dejar enfriar y hacer bolitas con la pasta, pasándolas por azúcar glass o granulada (a tu gusto).

Servir muy frías en cápsulitas de papel.

Nº 278. ¿Y A LA HORA DEL CAFE QUÉ.....?"

INGREDIENTES:

- 1 bote pequeño de leche condensada "la lechera"
- 150 g. de almendras crudas peladas

PREPARACION:

Se tiene que hacer la mezcla de un día para otro.

En un recipiente eche toda la leche condensada y reserve.

Con el vaso del Thermomix muy seco, ponga las almendras y tritúrelas 15 segundos en velocidad 4 (no deben quedar totalmente trituradas).

Vuélquelas en la leche condensada que teníamos reservada, mézclelo bien con la espátula y deje en reposo como mínimo 5 horas (mejor de un día para otro) en la nevera tapado.

Precaliente el horno a 180°. Prepare la bandeja del mismo poniéndole papel vegetal engrasado o lámina antiadherente.

Antes de empezar a hacer las pastitas, mezcle bien con la espátula para que quede todo homogéneo. Con ayuda de dos cucharillas mojadas en agua, vaya haciendo pequeños montoncitos bien separados unos de otros, pues en el horno crecen mucho.

Cuando el horno esté caliente, introduzca la bandeja con las pastitas y hornéelas de 4 a 5 minutos aproximadamente.

Antes de desprenderlas deje que se endurezcan un poquito y, si lo desea, deles la forma de teja colocándolas sobre el rodillo de estirar masas, apretando ligeramente.

Nº 279. YOGUR

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche
- 100 g de azúcar
- 1 cubilete d leche en polvo
- 1 cucharadita de cuajada
- 1 yogurt del sabor que desee

PREPARACIÓN:

1. Vierta todos los ingredientes en el vaso, EXCEPTO EL YOGURT, y programe 3 minutos, temperatura 80°C, velocidad 4.
2. A continuación, programe 15 segundos, velocidad 4 y agregue el yogurt por el bucal dl cubilete.
3. Cuando hayan terminado el tiempo programado, tape con el cubilete el bocal y, sin desmontar el vaso de la máquina, cúbralo con dos paños y déjelo reposar 8 horas para que cuaje.

Nº 280. ZABAGLIONE

INGREDIENTES:

- 1 cubilete de azúcar glass
- 2 huevos
- 4 yemas de huevo
- 2 cubiletes de moscatel
- 1 cubilete de agua o zumo de naranja

PREPARACIÓN

Colocar la mariposa en las cuchillas y añadir todos los ingredientes. Programar 3 minutos, 60 °, velocidad 3. Calentar unos 2 o 3 minutos hasta que espese y se ponga cremoso, a 80 ° y velocidad 3.

Servir inmediatamente con galletas crujientes.

Si no queremos que tenga alcohol, podemos cambiar el vino por zumo de naranja.

SORBETES Y GRANIZADOS

Nº 281. GRANIZADO DE LIMA Y MENTA

INGREDIENTES:

- 6 limas
- 20 g. de hojas de menta para el granizado y otros 10 g. para decorar.
- 500 g. de agua.
- 250g. de azúcar.
- 800 g. de hielo.

PREPARACIÓN:

1. Lave bien las limas y sin pelarlas, pártalas en cuatro. Eche en el vaso las limas, junto con el agua, y presione el botón Turbo de 8 a 10 veces con golpes secos y rápidos (igual que se hace con la limonada).

Cuele y reserve.

Lave bien el vaso.

2. Vuelva a poner el líquido en el vaso, añada ls hojas de menta, el azúcar y los hielos y programe 30 segundos en velocidad 5.

3. Sírvalo en copas altas, o vasos de caña, con una pajita y adórnelo con unas hojas de menta, o al gusto.

NOTA: Puede tener el paso primero hecho con antelación y, cuando vaya a tomarlo, continuar con el segundo paso y servirlo de inmediato

Nº 282. GRANIZADO DE LIMON (NUEVA RECETA)

INGREDIENTES

- 5 limones
- 500 g de agua
- 250 g de azúcar
- 800 g de hielo

PREPARACIÓN

Lavar bien los limones y sin pelarlos pártalos en 6 u 8 gajos.

Echelos e el vaso junto con el agua y presione el botón turbo 5 veces con golpes secos y rápidos. Cuele y lave bien el vaso.

Vuelva a poner el líquido en el vaso, añada el azúcar y los hielos y

PROGRAME 30 segundos en Velocidad 5.

Nº 283. GRANIZADO ESMERALDA

INGREDIENTES

2 manzanas verdes "Grand Smith" bien lavadas, sin el corazón ni el rabito.
2 limones grandecitos ó 2 limas (150 g aprox.) bien pelados sin nada de parte blanca.
200 g de azúcar
300 g de agua
800 g de hielos
8 ó 10 hojas de menta.

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso excepto el agua y los hielos. Programe 30 segundos en velocidad 4.

Añada unos 5 hielos y programe 3 minutos en velocidad máxima para que la trituración sea perfecta.

Por último añada el agua y los hielos y programe velocidad 5 hasta que no oiga ruido de hielos grandes.

NOTA: Si lo desea puede pelar las manzanas, pero el sabor y el color del granizado varían.

Nº 284. SORBETE DE CAFÉ

INGREDIENTES:

un bote pequeño de leche condensada
un cubilete de nescafe
medio cubilete de brandy
dos bandejas de cubitos de hielo

PREPARACION

Poner todos los ingredientes en el vaso e ir aumentando la velocidad 5-6-7-9 hasta triturar el hielo y mezclarlo con los demas ingredientes, nos ayudaremos de la espátula

Nº 285. SORBETE DE CAFÉ EXPRÉS

INGREDIENTES:

-1 bote grande de leche condensada LA LECHERA
-1 cubilete de NESCAFÉ puro Colombia
-1'5 kg aproximado de hielo (Cuanto más hielo, más espesito)
-Guindas o pasas aceradas en coñac (Adorno)
-Barquillos (Adorno)

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes (menos adorno) en el vaso y mezclar a velocidad 9 durante unos segundos.

Quitar el cubilete, poner la espátula y, en movimientos rotativos, mover a derecha e izquierda hasta que la mezcla sea una crema espesa.

Servir inmediatamente (o conservar en el congelador hasta el momento de servirlo) en copas adornando con las guindas o las pasas y 1 barquillo.

Nº 286. SORBETE DE CAVA

INGREDIENTES:

200 o 250 g de limones bien pelados

200 o 250 g de azúcar

2 cubiletes o 2 1/2

piel de limón rallada

2 bandejas de cubitos de hielo rellenas de cava

PREPARACIÓN:

1º hacer azúcar glass, rallar encima los limones, triturar, al final añadir los cubitos hasta llenar medio vaso, volver a triturar a velocidad máxima, a continuación y con la maquina en marcha y siempre a la misma velocidad 10 o 12 ir añadiendo cubitos de hielo por el bocal y removiendo con la espátula para triturar todo el hielo y añadimos cubitos hasta conseguir consistencia de pomada espesa.

Cuanto mas hielos aunque parezca paradoja mas espeso

Esta técnica se emplea para todos los sorbetes

Nº 287. SORBETE DE CHAMPAGNE

INGREDIENTES

1 Botella de Champagne Benjamín o su equivalente de una grande semiseco.

2 Cubiletes de leche en polvo.

2 ½ Cubiletes de azúcar.

3 Mandarinas.

1 Manzana.

Hielo (el que admita)

PREPARACIÓN

Poner a congelar la fruta partida en trozos.

Con el vaso bien seco glasear el azúcar (velocidad 8-12).

Añadimos las frutas, la leche y el Champagne trituramos (velocidad 12) y añadimos tanto hielo como admita hasta conseguir la consistencia deseada.

Servir en copas de Champagne.

Nº 288. SORBETE DE FRESAS

INGREDIENTES

1 plátano
100 g azúcar
600 g de fresas

PREPARACIÓN

Colocar los ingredientes en el vaso. Mezclar durante 45 segundos en velocidad 6. Remover continuamente las paredes del vaso con la espátula para que se trituren todas las fresas.

Servir inmediatamente.

Nota: sacar las fresas aproximadamente 10 minutos antes de hacer el sorbete. Así nos quedará más suave.

Nº 289. SORBETE DE FRESAS EN THERMOMIX

INGREDIENTES:

- . 200 grs. Azúcar
- . Un limón bien pelado y sin pepitas o 1 cubilete de zumo de limón
- . 600 grs. De fresas congeladas
- . 200 grs. Nata líquida

PREPARACIÓN:

Se pone el azúcar en el vaso bien seco, 1 minuto a máxima velocidad (azúcar glas). Se añaden luego el resto de ingredientes, 3 minutos en velocidad máxima.

Nº 290. SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

INGREDIENTES

- 1/2 Kg. Helado de Limón.
- 750 ml. de Cava (1 botella).
- 500 g cubitos de hielo.
- Un chorrito de Vodka (si os gusta).

PREPARACIÓN:

Colocar los hielos, media botella de cava, el helado de limón y el chorrito de vodka (por este orden) en el vaso de la Thermomix y programar 5-7-9 durante 30 segundos.

Aseguraos de que no quedan trozos grandes de hielo (retirarlos o triturar un poco más), e ir añadiendo cava al gusto.

Repartir en copas. y coronar con unas hojas de menta, o con una cereza en almíbar.

Nº 291. SORBETE DE MANDARINA-1

INGREDIENTES

2 tazas de pulpa y jugo de mandarina

Una pizca de sal fina

Tres cuartos de taza de azúcar

2 cucharadas de licor marrasquino (optativo)

2 claras batidas a punto nieve

Hojas de menta fresca para decorar o rodajas de frutas.

PREPARACIÓN

Mezclar la pulpa y el jugo de mandarina con la sal, el azúcar y el licor.

Poner a congelar hasta que tome una consistencia de escarcha. Retirar de la heladera, batir y agregar las claras batidas con una pizca de sal.

Llevar a heladera hasta que la pulpa tome una consistencia no demasiado dura.

Servir en copas, si se desea hasta las tres cuartas partes, y agregar champagne hasta completarlas.

Nº 292. SORBETE DE MANDARINA-2

INGREDIENTES

16 mandarinas,

300 g de azúcar en terrones,

1 dl de agua mineral con gas,

medio limón

y una clara de huevo.

PREPARACIÓN

Lavar, secar las mandarinas y frotar la mitad de los terrones de azúcar sobre su piel. Poner todos los terrones de azúcar en una cacerola y añadir el agua, calentándolo a fuego lento y moviendo de vez en cuando para que el azúcar se funda por igual. Apagar el fuego cuando rompa a hervir.

Exprimir las mandarinas y el medio limón y filtrar el zumo (hacen falta unos cuatro vasos escasos). Verter el zumo sobre el almíbar tibio y poner a enfriar. Una vez frío meter en el congelador.

Cuando esté casi en su punto, mezclar 2 cucharadas de sorbete con la clara de huevo a punto de nieve, mezclar con el sorbete y dejar un poco más de tiempo. Se sirve en copas previamente enfriadas.

Nº 293. SORBETE DE MANDARINA-3

INGREDIENTES

- 4 ó 5 mandarinas (según tamaño)
- 1 limón pelado
- 1 ½ cubiletes de azúcar
- 1 cubilete de cava
- 3 ó 4 bandejas de cubitos de hielo
- 1 clara de huevo

PREPARACIÓN:

Poner en el Thermomix el azúcar, el cava, las mandarinas y el limón (pelado y sin pipos).

Triturar en velocidad 1-4-8 (dejar unos segundos en velocidad 8).

Los ingredientes no deben sobrepasar el nivel de las cuchillas.

Una vez triturado, incorporar la clara de huevo y el hielo, poner a velocidad 12 y ayudarse con la espátula girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

Nº 294. SORBETE DE MANZANA VERDE, LIMA Y MENTA

INGREDIENTES:

250 g de azúcar

1 pellizco de sal

3 limas bien peladas (sin parte blanca)

20 hojas de menta lavadas (reserve algunas para adornar las copas)

2 manzanas Gtand Smith peladas.

80 ge. de licor de manzana verde.

Hielos (llenar el vaso y después de triturar añadir más hielos)

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes en el vaso y triture en velocidad máxima.

Si no está espeso añada más hielo.

Sirva en copas con unas hojas de menta en el centro.

Nº 295. SORBETE DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

150 gr de frutas escarchadas.

50gr de pasas de corinto.

100gr de leche en polvo.

150 gr de azucar.

2 yemas

1 poco de vainilla.

150 gr de coñac.

hielo el que admita

PREPARACION:

Poner toda la fruta en maceración con el coñac, escurrir y poner la fruta en el vaso y triturar al 3y1/2 y reservar.

Poner en el vaso las yemas, el coñac, la vainilla, el azucar y la leche en polvo, mezclar en velocidad 3 unos segundos.

Llenar el vaso con el hielo y triturarlo al 5-7-9 ayudándose con la espátula, cuando este en la testura deseada (muy espesito) añadir las frutas escarchadas.

Nº 296. SORBETE DE PASAS AL JEREZ

INGREDIENTES:

4 cubiletes de pasas de corinto

1 1/2 cubilete de jerez dulce

2 cubiletes de leche en polvo o leche evaporada

1 1/2 cubiletes de azúcar

1 limón solo la cáscara, la parte amarilla

2 yemas de huevo

Hielos los que admita (aproximadamente 3 bandejas).

PREPARACIÓN

Poner las pasas en maceración en el jerez una 1/2 hora. Reserve un cubilete para adornar.

Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar y la cáscara del limón. Programe velocidad 5-7-9. Cuando este bien glaseado incorpore los 3 cubiletes de pasas maceradas y el jerez de haberlas macerado, la leche y las yemas. Triturar a velocidad 5-7-9. Llenar el vaso con los hielos. Programe velocidad 10 y ayúdese con la espátula, para que quede bien triturado. Hasta que obtenga una crema consistente.

Sirva el sorbete en copas, adornando con las pasas reservadas y con barquillos.

Nº 297. SORBETE DE RUIBARBO

INGREDIENTES:

500 g de Rhabarber
1 clara de huevo (batida a punta de nieve)
1/8 litro de vino blanco
1 Vaina de Vainilla
125 gramos de Azúcar

PREPARACIÓN:

Se tienen que limpiar bien los Rhabarber y ponerlo a cocer brevemente junto con el vino blanco y la vaina de vainilla, (abierta por la mitad), una vez cocido ,(no suele tardar mucho) se debe de dejar enfriar para molerlo, con la th, previamente sacando la vaina de vainilla se podría moler todo perfectamente y seria cuestión de dejar que se enfriara.

Una vez frío y ya preparado para hacer el sorbete, yo recomiendo siempre meter el vaso de la sorbetera en un congelador para estuviera lo mas frío posible.

Una vez en la sorbetera y cuando comienza a coger cuerpo se le agrega la clara de huevo batida a punto de nieve , esto se hace con el objetivo de que coja mas volumen el Sorbete.

Nº 298. SORBETE DE TOMATE

INGREDIENTES

4 tomates maduros y muy rojos
2 limones grandes bien pelados (sin nada de blanco)
200 g de azúcar
8 hojas de albahaca
3 bandejas de hielos (1 Kg aprox.)

PREPARACIÓN

Parta los tomates en dos, y con la ayuda de una cuchara, vacíelos de semillas (quedan muy mal en el sorbete).

Ponga todos los ingredientes en el vaso, incluidos los hielos y programe 2 minutos en velocidad máxima.

Retire el cubilete del bocal e introduzca la espátula. Muévela a derecha e izquierda para que se triture bien todo el hielo.

La textura debe ser la de una crema espesa, sin trocitos de hielo. Si quedase algún hielo sin deshacer, retírelo sin insistir más.

Presentar la copa con unas hojas de albahaca de adorno

Nº 299. SORBETE DE TURRÓN

INGREDIENTES

- 1/2 tablete de turrón de Jijona
- 2cubiletes de leche ideal
- 1 cubilete de azúcar
- la cáscara de un limón, sólo la parte amarilla
- Hielos (3 bandejar aprox.)

PREPARACIÓN

Poner en el vaso muy seco el azúcar y la cáscara de limón y triturar bien. Cuando estén glaseados añadir el turrón troceado y la leche. Trabajar de forma progresiva en vel. 8-12 (supongo que será 5-7-9), hasta que quede bien triturado. Poner el hielo y con ayuda de la espátula triturar a vel. 12, removiendo.

Servir en copas con una guinda y fideos de chocolate.

ENTRANTES

Nº 300. AJOARRIERO

INGREDIENTES:

200 g de bacalao (desmigado y desalado).

1 y 1/4 medida de aceite de oliva.

1/2 medida de leche.

1 patata cocida.

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Desala el bacalao un día antes y cámbiale el agua varias veces.

Pon la leche, la patata, la pimienta y la sal en el vaso del Iber Gourmet, programa temperatura 100°, durante 6 minutos, a continuación añade el bacalao y la mitad del aceite y programa a velocidad 1, durante 3 minutos.

Sin parar el Iber Gourmet, añade por el bocal el resto del aceite. Si transcurridos los 3 minutos la masa está un poco espesa, tritura un poco más hasta que esté a tu gusto.

SUGERENCIA: Puedes utilizar otros tipos de bacalao, pero este es rápido y sencillo de utilizar. Esta mezcla la puedes utilizar para untar en pan tostado, como aperitivo.

Nº 301. ALMOGROTE (PATÉ DE QUESO DE LA GOMERA)

INGREDIENTES:

Queso muy curado,

Tomate,

Pimienta picona,

Ajo

y aceite.

PREPARACIÓN:

Es este un invento culinario gomero, poco extendido por las demás islas, sabroso y picantillo, que llama a una copita de vino para ayudar a pasar.

Se coge un buen pedazo de queso muy, muy curado (a ser posible gomero, claro está), y se rompe en pedacitos más pequeños.

Si hace falta martillo (recordad que la velocidad turbo es tb un martillo) y escoplo para ello, el queso es el ideal.

Estos pedacitos se pasan luego por la Thermomix. El queso ya rallado se mezcla en la Thermomix con unos tomates pelados, un par de pimientas de la p.madre, varios dientes de ajo y un chorrito de aceite.

Se revuelve todo bien hasta que alcance la consistencia de un paté.

Este paté se unta después en lasquitas de pan, a ser posible bizcochado.

Las cantidades exactas de ingredientes dependen del gusto de cada uno.

El tomate influye en el color final y suaviza el paladar, y la pimienta y el ajo hacen que sea más o menos picante.

Nº 302. APERITIVO DE QUESO

INGREDIENTES

1 Paquete de patatas fritas
1 Caja de quesitos
1 Diente de ajo sin germen
Un trozo de cebolla (puesta en remojo previamente)
Un poco de nata o yogur o leche evaporada

PREPARACIÓN:

Se tritura todo al 12 menos las patatas.

Esta crema se pone en un cuenco, en una fuente redonda, y las patatas alrededor, que son para untar.

En lugar de ajo y cebolla se puede poner pimienta roja.

Esta crema dura en el frigorífico 3 ó 4 días

Nº 303. APERITIVOS DE ATÚN O BONITO

INGREDIENTES

Para la Mayonesa:

2 yemas de huevo

80 g de Ketchup

300 g de aceite

sal

250 g de bonito en conserva, bien escurrido

70 g de aceitunas verdes sin hueso

70 g de pepinillos en vinagre

1 sobre de gelatina sin sabor

alcaparras

Para decorar:

tomates cereza

juliana de lechuga

biscotes pequeños

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso del Thermomix los pepinillos y las aceitunas y trocee de 4 a 6 segundos en velocidad 3 y medio. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, haga la mayonesa poniendo las yemas, el ketchup y la sal, mezcle todo en velocidad 4. Vaya echando el aceite, manteniendo la misma velocidad, hasta que coja cuerpo; añadiendo más aceite si fuera necesario. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, eche en el mismo 50 g de agua y 2 cucharadas de mayonesa; programe 2 minutos a 70º en velocidad 4. Cuando termine, añada la gelatina y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3.

Termine de mezclar con la espátula, eche todo lo troceado, el resto de la mayonesa, las alcaparras y el atún y envuelva todo bien con la espátula hasta que quede una mezcla homogénea.

Vierta la mezcla en pequeñas cápsulas de trufas o en moldecitos de Silpak y déjelo reposar en el frigorífico para que cojan cuerpo bien tapados con film transparente.

Desmóldelos colocándolos sobre biscotes y adornándolos con un punto de ketchup, un tomatito cereza o a su gusto. Sírvalos sobre un lecho de juliana de lechuga.

Nº 304. ATASCABURRAS

INGREDIENTES:

3 ó 4 patatas grandes

1 litro de agua

aceite

sal

1 ñora

bacalao desalado o fresco

5 ó 6 nueces partidas en trocitos

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso las patatas partidas junto con la ñora, el agua y la sal (cuidado con la sal si utilizáis bacalao desalado) y programar 15 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Ecurrir el agua del vaso. Pelar la ñora y volver a echar la "carne" de ésta en el vaso junto a las patatas. Echar un chorrito de aceite virgen extra. Programar 1 minuto a velocidad 5, hasta que nos quede un puré de patata pegajoso.

Previamente habremos desmenuzado con las manos el bacalao (si es fresco se puede cocer en el cestillo en 5 minutos); lo añadimos al vaso y mezclamos con la espátula para que al comer encontremos trocitos de bacalao (si lo hacemos en el Thermomix posiblemente se desmenuzara demasiado)

Servir directamente en cazuelitas de barro individuales, echando por encima un chorrito de aceite virgen extra de nuevo, y unas nueces partidas en trocitos. Esta muy bueno si se acompaña también de jamón serrano.

Nº 305. BANDERA ESPAÑOLA

INGREDIENTES:

Jamón serrano

4 huevos duros

arreglo para la bechamel y tomate frito (por supuesto en la TH)

PREPARACIÓN:

Picar el jamón con unos golpes de Turbo y reservar

Picar el blanco de los huevos unos segundos en velocidad 3 1/2 ó 5 si os gusta más.

Haced la bechamel y le ponéis dentro el jamón y la clara de huevo picada.

La volcáis en una fuente.

Por encima poneis en el centro (una banda) las yemas picadas y a los lados el tomate frito.

Esta muy bueno y los niños (y mayores) se lo comen genial, además queda muy decorativo

Nº 306. BASTONCILLOS DE PATATA

INGREDIENTES:

100 g de patatas

80 g de mantequilla

200 g de harina

1/2 cucharadita de sal

50 g de queso rallado.

PREPARACIÓN

Hervir las patatas con piel. Cuando estén cocidas dejar enfriar un poco, pelarlas y poner en el vaso mezclar a velocidad 6 , 3 o 4 segundos.

Añadir la harina mezclada con la sal y la mantequilla ablandada y el queso mezclar 15 o 20 segundos a velocidad 7 . Tirar la masa formada encima del marmol, formar una bola y dejar reposar en un lugar fresco media hora. Hacer unos bastoncitos de 1 cm. de ancho, pintarlos con huevo batido y cocerlos en el horno a 180° unos 20 o 25 minutos, hasta que esten bien doraditos.

Nº 307. BOLA DE QUESOS

INGREDIENTES:

50 g. (1/2 cub.) De leche,

un gajo de cebolla,

150 g. De queso graso,

150 g. De queso azul,

1 cucharada de mantequilla,

200 g. De queso philadelphia.

Para adornar:

Nueces picadas,

2 cubiletes de hojas de perejil picado.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 30 segundos, temperatura 40°C, velocidad 8, ayudándose con la espátula. Tiene que quedar homogéneo, de no quedar bien amalgamado, repita la operación. A continuación ponga en un cuenco hondo una hoja plástica transparente dejando fuera del cuenco plástico para después envolver el paté, y vierta la mezcla en él. Tape con el plástico e introduzca en el frigorífico hasta que

esté consistente. Si desea adornar la bola, pique las nueces con las hojas de perejil durante 8 segundos a velocidad 3 1/2. Cuando esté consistente, dele forma de bola, rebócela en las nueces con perejil y sívala con biscotes. (también puede agregar las nueces troceadas al vaso, junto con todos los demás ingredientes).

Nº 308. BOLLITOS DE BACALAO

INGREDIENTES

300 g de bacalao desalado sin espinas ni piel y bien escurrido en papel de cocina

200 g de papas peladas y troceadas

300 g de agua

1 cubilete de hojas de perejil

3 huevos

50 g de cebollas o cebolletas

Sal con moderación (el bacalao es saladito...), y pimienta

Aceite para freír

PREPARACIÓN.

Poner la maquina en velocidad 8 y dejar caer por el bocal el perejil y la cebolla, debe quedar muy menudito. Añadir el bacalao bien seco y trocearlo durante 4 segundos a velocidad 3 1/2. Sacar todo del vaso, limpiarlo bien y reservar.

Sin lavar el vaso. Poner la mariposa y echar el agua y las papas y programar 15 minutos temperatura varoma velocidad 1. Comprobar que las papas han quedado bien cocidas. Poner las papas a escurrir en el cestillo.

Sin retirar la mariposa echar las papas bien escurridas y programar de 6 a 8 segundos en velocidad 3. Añadir los huevos, el bacalao con las cebollas reservado, la sal y la pimienta y mezclar todo bien a velo. 3 hasta que quede homogénea. Dejar reposar un poco.

Hacer pequeños bollitos ayudándote con dos cucharas y freírlos en aceite poniéndolos después en papel de cocina para que absorba el exceso de grasa.

Nº 309. BOMBAS

INGREDIENTES:

250 g de carne picada de ternera	100 g de mantequilla
2 dientes de ajo	300 g de puré de patatas
unas ramitas de perejil	pimienta negra molida
3 ó 4 cucharadas de aceite	harina, clara de huevo y pan rallado
1 litro de agua	

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, los dientes de ajo y el perejil y trocear 10 segundos a velocidad 3 y ½. Limpiar las paredes del vaso con la espátula, y repetir la operación para que quede bien picadito. Añadir la carne picada y programar 12 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Pasado este tiempo, y sin retirar la carne del vaso, poner la mariposa en las cuchillas y añadir el litro de agua, la mantequilla a trocitos, una cucharadita de sal y la pimienta molida (aproximadamente ½ cucharadita rasa de café). Programar 15 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Cuando arranque el hervor, añadir por el bocal sin parar la máquina los copos de puré de patatas. Cuando esté bien incorporado, programar 20 segundos a velocidad 3.

Sacar la masa del vaso y dejar enfriar. Formar las bolas, pasar por harina, clara de huevo y pan rallado y freír. Al pasar las bombas sólo por clara de huevo (y no por huevo entero), conseguiremos que no se nos queme el rebozado al freír.

Se sirve con mayonesa con ajo.

Nº 310. BRANDADA DE BACALAO

INGREDIENTES:

1/2 kg. De bacalao puesto en remojo el día anterior.
200 g. (2 cubiletes) de aceite.
100 g. (1 cubilete) de leche.
3 dientes de ajo.
Pimienta.

PREPARACIÓN

Vierta el bacalao desalado en una cazuela, cúbralo con agua fría y ponga al fuego unos minutos hasta que rompa a hervir. Escúrralo bien, quite las pieles y espinas y reserve.

A continuación, ponga el aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. agregue al vaso los tres dientes de ajo, con la máquina en marcha y programe de nuevo 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5.

Seguidamente, programe velocidad 6 y vaya echando en el vaso, poco a poco y alternando, el bacalao y la leche, teniendo la precaución de que cada vez que añada leche poner el cubilete, para evitar que ésta salpique. Cuando haya terminado con ambos

ingredientes, ayúdese de la espátula para remover, hasta obtener una pasta con una consistencia homogénea, y aumente la velocidad a 8.

Por último, sirva con tostadas y si lo desea, también la puede gratinar y decorarla con aceitunas negras.

Nº 311. BRAZO DE GITANO (SALADO)

INGREDIENTES

Cobertura:

- Un huevo
- 180 g de aceite
- Sal- Mostaza- Pimienta- Tomillo- Perejil seco- ½ ajo o sal de ajo

Bizcocho

- Cuatro huevos enteros
- 50 g azúcar
- 120 g harina
- Un pellizco de sal

Relleno

- Tarrina Philadelphia
- Cucharada de mantequilla
- 140 g de nata líquida
- Tres huevos
- Sal, pimienta,
- ¼ colas de gambas,
- aceitunas rellenas,
- pimiento morrón.

PREPARACIÓN:

- Cobertura: Hacer una mayonesa colocando el cestillo dentro del vaso. Picar los ingredientes con el huevo, después añadir el aceite.

-Bizcocho: Poner la mariposa en las cuchillas y echar los huevos con el azúcar. Programar 5 minutos, 40 grados, velocidad 3. Cuando acabe quitar la temperatura y volver a batir, 6 minutos, velocidad 3. Añadir la harina y programar 4 segundos en velocidad 3. Echar la mezcla en un molde engrasado y meter en el horno a 180°, 10 minutos. Debe quedar tierno. Una vez hecho, desmoldar sobre una rejilla.

Relleno: Rehogar las gambas con la mantequilla 2 minutos, 100 grados, velocidad 1. Reservar. Añadir los demás ingredientes excepto el pimiento y las aceitunas. Programar 6 minutos, 80°, velocidad 4.

Rellenar el bizcocho con la crema, las gambas, pimiento y aceitunas. Enrollar ayudándose con un paño húmedo. Cubrir con la mayonesa. Decorar a gusto

Nº 312. BRAZO RELLENO DE ESPUMA DE ISLA CRISTINA CUBIERTO DE SALSA TÁRTARA

INGREDIENTES:

bizcocho

4 huevos

120 g azúcar

120 g harina

relleno

espuma

250 g de atún claro en aceite

150 g nata líquida

4 pimientos del piquillo

100 g aceite de oliva

Sal al gusto

resto del relleno

50 g aceitunas

50 g pepinillos

50 g pimientos del piquillo

50 g de alcaparras

salsa tártara

2 huevos

Un poco de agua

1/2 litro aceite de oliva

Sal y vinagre

Pepinillos, alcaparras, anchoas y aceitunas al gusto

PREPARACIÓN

Para hacer el bizcocho ponga la mariposa eche el azúcar y los huevos programe 6 minutos temperatura 40° velocidad 3. A continuación vuelva a programar 6 minutos a velocidad 3 sin temperatura. Añada la harina y programe 4 segundos a velocidad 3.

Forre la bandeja del horno con papel vegetal vuelque la mezcla y extienda. Precaliente el horno a 180° y hornee 9 minutos aproximadamente.

Vuelque sobre una lamina de papel de plata o paño húmedo enróllelo y reserve.

Para hacer la espuma trocee el atún y el pimiento 7 segundos velocidad 3 y 1/2 añada la nata y programe 7 minutos temperatura 80° velocidad 1. cuando acabe programe velocidad 5 y añada el aceite de la misma forma que si estuviera haciendo mayonesa. Después ponga la mariposa y programe 1 minutos velocidad 3. Saque y reserve.

Para hacer el resto del relleno pique todos los ingredientes a velocidad 3 1/2. reserve.

Para la salsa tártara pique las aceitunas, los pepinillos los pimientos y las alcaparras a velocidad 3 1/2. A continuación haga una mayonesa e incorpóreles los ingredientes picados.

Rellene el bizcocho con la espuma y los ingredientes picados del relleno, sin llegar a uno de los extremos, enrolle apretándolo y déjelo en la nevera envuelto en papel de plata o transparente.

Antes de servir cúbralo con la salsa tártara y adórnelo.

Nº 313. BUÑUELOS DE BACALAO

INGREDIENTES:

Para la pasta choux:

125 g de agua,

50 g mantequilla,

un pellizco de sal y otro de azúcar (mas sal que azúcar)

2 huevos y 80 g de harina.

El bacalao:

Unos 250-300 g de bacalao remojado, que pondremos a calentar en el fuego sin que llegue a hervir y retirar.

Quitar pieles y espinas.

Uno o dos ajos, perejil y pimienta.

PREPARACIÓN:

Primero hacemos la pasta (como dice el libro de un nuevo amanecer) poniendo el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar...5 minutos, temperatura 100° y velocidad 1. Agregamos la harina de golpe y programamos 15 segundos a velocidad 4. Dejamos reposar unos 5 minutos fuera, quitando el vaso del aparato. Batir los huevos un poquito, poner el vaso otra vez, poner velocidad 4 y echar poco a poco los huevos. Dejar reposar.

Meter el bacalao, los ajos, la pimienta y el perejil y triturar todo junto un poquito.

Freír en abundante aceite haciendo bolitas con dos cucharitas y dejar sobre papel absorbente para que no queden grasosas...servir calentitas.

Nº 314. BUÑUELOS DE LECHUGA

INGREDIENTES:

Lechuga
queso rallado
huevo
harina
levadura royal
leche
sal

PREPARACIÓN:

Poner el queso, el huevo, la harina, la levadura, la sal y un poquito de leche en el vaso. Ponerlo en marcha a velocidad 3 para mezclarlo todo e ir añadiendo poco a poco más leche hasta obtener una mezcla ni demasiado líquida ni demasiado densa. cuando ya la tienes, verterla a un bol y mezclar con la lechuga. En aceite caliente freír pequeñas cantidades ayudándote con una cuchara para echar los montoncitos de mezcla a la sartén.

Salen muy ricos y se hacen enseguida, además se pueden hacer con lo que queráis: lechuga, arroz blanco, champiñones, o cualquier cosa que os guste.

Nº 315. CALICHUNIA (EMPANADILLA DE CRETA)

INGREDIENTES:

MASA

1 medida de aceite.
1 medida de agua.
El zumo de un limón.
10 medidas de harina.
1 huevo.
Una pizca de sal.

RELLENO:

1 tarrina de 200 g De queso San Millán.
2 huevos. (1 para untar).
200 g de queso Gouda.
1 cucharadita de hierbabuena.
Una pizca de sal.

PREPARACIÓN

Pon todos los ingredientes de la masa en el vaso del Iber Gourmet, programa sin tiempo a velocidad 1. Aprieta el botón de impulso y deja que transcurran los cinco ciclos hasta su desconexión. Saca la masa del vaso y resérvala en un recipiente. A continuación, y sin lavar el vaso, añade los ingredientes del relleno (reserva 1 huevo para pintar la masa) y programa 1 minuto pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Terminado el tiempo y convertido el relleno en una pasta, resérvalo en el Iber Gourmet.

A continuación estira la masa con ayuda de un rodillo, dejándola del grosor de un centímetro. Con la ayuda de la boca de un vaso o un cortador de pasta bastante grande, corta la masa en redondeles y coloca el relleno en el centro de los mismos. Dobla la masa y asegúrate que se pegue lo mejor posible. Pincela los bordes con agua.

Pinta con huevo e introduce en el horno precalentado a 230 ° unos 30 minutos.

Nº 316. CARPACCIO DE ATÚN Y LANGOSTINOS

INGREDIENTES

-500 gr. de atún limpio en un trozo con el que podamos hacer un rollo con film transparente

-200 gr. de langostinos

-el zumo de 3 limones

-sal, pimienta, aceite de oliva

-4 tomates muy rojos sin semillas y pelados

-hojas de albahaca fresca

PREPARACIÓN

Hacer con el atún un rollo bien apretado y congelar 4 ó 5 horas.

Abrir los langostinos por la mitaad, a lo largo y aplanar con una tabla o algo de peso. Meter en el congelador 30 ó 40 minutos.

Sacar el pescado y los langostinos..poner en un recipiente grande y plano el zumo de limón con sal y pimienta. Hacer lonchas muy finitas con el pescado y macerar en el limón. Lo mismo con los langostinos.

Hacer un puré con los tomates pelados, triturándolos en vel. Máxima. Poner en el plato, en el que se va a servir el carpaccio, el puré de tomate salpimentado verter un hilito de aceite de oliva por encima y colocar las láminas de pescado y los langostinos por encima. Echar otro chorro de aceite por encima, sal, pimienta y adornar con albahaca.

Nº 317. CESTA DE SALCHICHAS:

INGREDIENTES:

- 1 pan Payés de 1/2 Kg.
- 2 frascas de salchichas alemanas para aperitivo de 250 grs. neto escurrido.
- 300 grs. de Ketchup (preferiblemente Heinz)
- 100 grs. de mostaza.
- 2 cebollas grandes (400 grs. aprox.,)
- 70 grs. de aceite.

PREPARACIÓN:

1.- Corte el pan por la parte superior como si fuese un sombrero, vacíe toda la miga con cuidado de no romper el pan, pues lo utilizaremos de recipiente (guarde la miga en el congelador, bien para rallarla o para utilizarla en un salmorejo, por ejemplo). Reserve.

2.- Trocee la cebolla en cuartos, échela en el vaso del Thermomix, junto con el aceite y programe 10 minutos, 100°, velocidad 4.

3.- Añada el ketchup, la mostaza y las salchichas, bien escurridas, a lo anterior, y mezcle unos segundos en velocidad 1. Eche todo dentro del pan, remueva bien con la espátula para que quede homogéneo, cúbralo con la tapa de pan y envuélvalo en tres bandas de papel aluminio bien apretado. Métalo en el horno precalentado a 200° durante 1/2 hora.

4.- Sírvalo caliente, cortando la tapa en triángulos a modo de cucharilla para comer las salchichas y después ir cortando el pan todo alrededor en tiras, con ayuda de una tijera.

Nº 318. CHURROS DE PESCADO

INGREDIENTES:

- 1/2 kg. De pescado blanco, limpio de espinas y piel.
- 2 dientes de ajo.
- Perejil.
- 200 g. (2 cubiletes) de cerveza.
- Colorante.
- 140 g. (2 1/2 cubiletes) de harina aproximadamente.
- 1 cucharadita de levadura.
- Sal.

PREPARACIÓN

Corte el pescado en tiras de unos 2 cm. De ancho y 4 ó 5 cm. De largo, y reserve en un cuenco.

A continuación, ponga todos los ingredientes restantes en el vaso y trabaje progresivamente a velocidades 5-7 hasta que todo esté bien mezclado y homogéneo. Vierta la mezcla sobre el pescado y deje reposar durante 10 ó 15 minutos mínimo.

Una vez maceradas las tiras de pescado, vaya sacándolas del rebozo, fríalas en abundante aceite caliente y póngalas sobre papel absorbente de cocina, para eliminar la grasa.

Sírvalas con mojo picón u otras salsas al gusto.

Nº 319. COCA DE MOLLITAS

INGREDIENTES:

Ingredientes de la masa

- . 500 g de harina
- . 100 g de aceite
- . 100 g de agua
- . 100 g de vino blanco
- . 40 g de levadura de panadería
- . 1 cucharadita de sal

Ingredientes de las mollitas , -

- 300 g de harina (aproximadamente)
- 100 g de aceite
- 20 g de sal

PREPARACIÓN:

Introducir en el vaso todos los ingredientes de la masa y programar 3 minutos velocidad espiga.

Extender la masa en la placa del horno

Sin lavar el vaso introducir los ingredientes de las mollitas y programar 6 segundos velo 3 1/2

Volcarlas sobre un plato primero y después ir desmenuzándolas con la mano y ponerlas sobre la masa.

Dejar reposar media hora antes de hornear.

Hornear a 180° durante 20 minutos

Nº 320. COCA DE VERDURAS

INGREDIENTES

Masa:

- 50 g aceite
- 50 g manteca de cerdo
- 100 g agua
- 20 g de levadura prensada
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de azúcar
- 300 g de harina

Para cubrir:

- 100 g cebolla
- 100 g pimiento verde
- 100 g pimiento rojo
- 100 g de calabacín
- 100 g aceite oliva
- 1 cucharada pimentón
- 2 cucharaditas de sal

PREPARACIÓN

Poner en el vaso los ingredientes de la masa menos levadura, harina y sal. Programar 1 minutos 40° C velocidad 2.

Añadir el resto de ingredientes de la masa y programar 20 segundos velocidad 6. Estirar la masa muy fina.

Hacer la cobertura, poner todos los ingredientes y trocear 6 segundos velocidad 3 y medio.

Cubrir la masa con las verduras y dejar en reposo unos minutos. Precalentar el horno y hornear a 225° C durante 20 minutos aproximadamente.

Nº 321. COCA MALLORQUINA

INGREDIENTES:

Masa:

- . 50 g de aceite
- . 50 g de manteca de cerdo
- . 100 g de agua
- . 20 g de levadura prensada
- . 1 cucharadita de sal
- . 1 pellizco de azúcar
- . 300 g de harina

Para cubrir:

- . 30 g aceite
- . 150 g de acelgas (solo parte verde)
- . 2 pimientos verdes pequeños o 1 grande
- . 2 tomates maduros sin piel
- . 1 cebolla pequeña
- . sal y pimentón.

PREPARACIÓN:

Para hacer la masa ponga en el vaso el aceite, manteca de cerdo, agua y azúcar, 2 minutos, 40° temperatura, velocidad 2.

Se añade harina, levadura y sal, 20 segundos, velocidad 6.

Estirar la masa cubriendo la bandeja de horno.

Se ponen todos los ingredientes que van a cubrir la masa, 15 segundos, velocidad 3 ½.

Se cubre la masa con las verduras, se deja reposar unos minutos y se mete al horno precalentado a 225° durante 25 minutos aproximadamente.

Nº 322. CROQUETAS

INGREDIENTES:

- 2 huevos duros
- 150 g de jamón serrano (u otro ingrediente a su gusto)
- 30 g de cebolla
- 50 g (112 cubilete) de aceite
- 100 g de margarina
- 170 g de harina (3 cubilete),
- 800 g de leche (8 cubilete),
- Nuez moscada, pimienta y sal (dependiendo del ingrediente elegido).

PREPARACIÓN

Pique el ingrediente elegido. Si es jamón serrano, hágalo dando 5 golpes de Turbo, si es otro ingrediente más blando, programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Retire del vaso y reserve.

Vierta en el vaso el aceite, la margarina y la cebolla y programe 3 minutos, temperatura 100%° velocidad 5. Añada la harina y programe 2 minutos, temperatura 90° velocidad 4. Incorpore los ingredientes restantes y dos cucharadas del relleno que teníamos picado. Mezcle 10 segundos a velocidad 8 y a continuación programe 7 minutos, temperatura 90° velocidad 5. Cuando espese la masa, baje la velocidad a 3. Cuando pare la máquina, deje reposar unos segundos sin bajar el vaso. Incorpore el relleno restante y mezcle con la espátula.

Por último, vierta la bechamel en una manga pastelera colocada en el cestillo y cuando esté fría, prepare las croquetas con la técnica que le indicamos a continuación.

Nº 323. CROQUETAS (CASERAS)

INGREDIENTES

- 50 g de mantequilla = 2 cucharadas escasas
- 80 g de aceite de oliva = 3/4 de cubilete
- 40 o 50 g de cebollita francesa o de cebolla corriente y un poquito de perejil y 1 ajo si van a ser de bacalao o de pescado
- 120 g de harina = 2 cubiletes bien llenos
- 550 g de leche entera = 5 cubiletes y 1/2
- 150 o 180 g de jamón serrano, gambas, pollo, atún...,
- 2 huevos duros
- sal, pimienta blanca y nuez moscada recién molidas

PREPARACIÓN

1. Si las croquetas van a ser de jamón serrano cortarlo en el Thermomix llevando el mando de la velocidad hasta el tope. Si el jamón se introduce en la máquina en

trozos gordos, antes de proceder a picarlo darle 3 o 4 pulsaciones con el botón turbo para reducir el tamaño de los trozos.

2. Sacarlo rebañando bien el vaso y reservarlo.
3. Si se trata de jamón de York, o de lacón, éstos se pueden cortar en velocidad 3 y ½ o incluso en la velocidad máxima, pero sólo en cuestión de segundos, ir y volver.
4. Si se trata de un ingrediente más blando, gambas, pescado, bacalao, cortarlo en velocidad 3 y 1/2 pero con mucho cuidado, es decir llevar el mando de la velocidad hasta ese número, durante un segundo y parar la máquina para ver cómo ha sido el troceado. Si hace falta repetir esta operación, porque el troceado ha sido insuficiente, hacerlo, pero es preferible tardar un poco más, sobre todo al principio hasta que os familiaricéis con la máquina, que obtener un picado tipo papilla.
5. A continuación picar los huevos duros yendo y viniendo del 1 al 3 y 1/2 un par de veces o hasta comprobar que están a nuestro gusto.
6. Una vez picados, sacarlos y reservarlos junto con el picado anterior de jamón, de pollo, de pescado o de gambas...
7. En el vaso del Thermomix que habremos rebañado bien con la espátula para no tener que fregarlo volcar el aceite y la mantequilla pesándolos, añadir la cebolla pesándola también, y programar velocidad 5, 100 gados de temperatura y 5 minutos o algo más dependiendo de la cantidad de cebolla que hayamos puesto.
8. Añadir la harina, pesándola directamente en la máquina cosa que es más fácil y cómodo que midiéndola con el cubilete y sofreírla programando velocidad 4 durante 7 o 9 minutos dependiendo de la cantidad que tengamos y temperatura ahora de 90 gados en lugar de 100 como anteriormente, para evitar que la harina se nos pegue a las paredes del vaso.

De todas maneras, si esto ocurriera, cuando hayamos finalizado la receta y hayamos sacado toda la pasta de croquetas, con la ayuda de un cuchillito pequeño de cocina, de los vulgarmente llamados "patatero" o "puntilla" de los profesionales, raspar esta harina pegada que se quitará rápidamente. A continuación antes de proceder a fregarlo, volcar en el vaso del Thermomix como un litro de agua y batirla durante 15 o 20 segundos en velocidad máxima para que la fuerza del agua, con esta velocidad tan alta, nos arranque toda la bechamel que ha quedado en la tapa y en el vaso. Si ya no vamos a utilizar más el Thermomix, fregarlo entonces con algún detergente líquido y un estropajo verde para que se nos quede completamente limpio. Si vamos a seguir utilizando el aparato para alguna preparación posterior, probablemente el vaso habrá quedado suficientemente limpio como para no limpiarlo más a fondo y volver a utilizarlo de nuevo.

9. Si estamos haciendo la primera receta de croquetas, es decir los 120 g de harina, el tiempo de sofrito de ésta será algo menor, con 5 minutos será suficiente para que la harina no sepa después a crudo.
10. Cuando la harina está ya sofrita, bajar todo lo que se ha quedado pegado en las paredes como ya he explicado y añadir la leche, la sal, la pimienta blanca y la nuez moscada.

Programar temperatura de 100 gados, velocidad 4 y un tiempo que será totalmente aleatorio como ahora comprobaremos pues podrá variar dependiendo de la temperatura inicial de la leche y de otros muchos factores. Por poner, vamos a programar 10 minutos pero sabiendo a priori que nos va sobrar mucho tiempo.

¿Cómo saber entonces cuando está ya terminada nuestra pasta de croquetas? Muy sencillo. A medida que la pasta va espesando el ruido de la máquina se va volviendo más

sordo y si levantamos el cubilete veremos que la masa se va moviendo en su superficie cada vez más despacio. Cuando veamos que esta masa ya no salpica, porque ha empezado a espesar, retirar el cubilete de su sitio y en su lugar introducir dentro del vaso la espátula marrón. Cuando dicha espátula se pare completamente, es decir deje de girar, la masa estará ya terminada.

11. Añadirle entonces todo lo que teníamos picado, el jamón y los huevos duros por ejemplo. Este picado se puede mezclar en el mismo vaso del Thermomix, pero si hemos hecho una gran cantidad de pasta, la segunda o la tercera receta, resulta más cómodo mezclar la bechamel con los tropezones en el mismo recipiente donde la vayamos a enfriar. Este recipiente deberá cerrarse inmediatamente en caliente y en cuanto esté a temperatura ambiente se guardará en la nevera hasta el día siguiente. No cubrir en ningún caso con papel de aluminio a no ser el Albal Suprem que lleva un revestimiento especial interior.

La manera de confeccionar las croquetas sería la siguiente.

1. En un plato grande y algo hondo poner el huevo batido ligeramente sazonado con sal y pimienta blanca recién molida.
2. En un bol grande poner pan rallado. A mí personalmente me gusta más rebozarlas en lugar de con pan rallado, con la mezcla de pan rallado, ajo y perejil que es lo que se llama "pan provenzal" y que se confecciona de maravilla en la máquina. Salen deliciosas, sobre todo si son de pescado, de bacalao o de gambas.
3. Con el racionador de helados del que os he hablado ir cogiendo de una en una varias porciones de pasta de croquetas y volcarlas en el plato del huevo batido.
4. Cuando ya hemos echado por ejemplo 3 o 4, sin tocarlas para nada con las manos, darlas la vuelta con la ayuda de un tenedor para que queden envueltas de huevo por todas partes. Ahora, con este mismo tenedor, sacarlas del huevo escurriéndolas bien y volcarlas en el bol donde está el pan rallado.

5. Cuando las 3 o 4 bolitas están ya dentro del bol, mover éste con un ligero vaivén para que todas estas porciones de pasta de croquetas queden bien envueltas de pan o de mezcla de pan.

6. Cuando están bien rebozadas por todas partes de pan, sacarlas con la mano y rodar cada porción entre las palmas de las manos para que esta especie de bolita coja la forma alargada de la croqueta. Nos quedan así todas del mismo tamaño, igualitas, las moldeamos en un momento y no nos manchamos prácticamente las manos.

* Fritura de las croquetas

Las croquetas se deben freír siempre en aceite de oliva pues éste cunde más en la sartén y las croquetas además salen completamente escurridas, con lo que al llevar menos aceite engordan menos. El aceite debe estar caliente y humeando ligeramente, a unos 160 grados.

A pesar de que salen muy escurridas, sacarlas con una espumadera de alambre y colocarlas encima de papel absorbente de cocina para que éste absorba las gotas de aceite que caen de la espumadera.

* Conservación de las croquetas

Las croquetas se pueden conservar de varias maneras si están bien envasadas.

La pasta de croquetas tal cual sale del Thermomix, si está bien guardada en un recipiente hermético se conserva bien en la nevera durante 2 o 3 días.

También se puede congelar tal como está, pero para congelarlas, yo prefiero antes moldearlas pues ahora se forman mejor.

Las croquetas ya moldeadas pero sin freír se tienen que congelar por el método que se llama "congelación al descubierto o por contacto". Para ello, a medida que las vamos formando las vamos colocando en una bandeja grande, unas al lado de las otras pero sin que se toquen. Meterlas en el congelador a temperatura lo más baja posible y tenerlas allí hasta que estén completamente duras. Entonces envasarlas en bolsas de congelación eliminando al máximo el aire de su interior y cerrándolas lo más herméticamente posible; se conservan así varios meses. Luego se pueden descongelar en la nevera y a continuación freírlas, o se pueden freír directamente, todavía congeladas, pero en este caso tardaremos algo más de tiempo puesto que al echarlas en la sartén, primero se descongelarán y luego se freirán.

También se pueden freír y congelar una vez fritas, algo que muchas personas ignoran. Para ello hay que freírlas bien para que no se bajen y queden espachurradas al enfriarse. Cuando ya están a temperatura ambiente, congelarlas como he explicado anteriormente, como si estuvieran sin freír, por el método de contacto o al descubierto, y cuando ya estén duras envasarlas en un buen recipiente hermético para que no se deformen. Al estar ya fritas la conservación es menos larga que cuando están crudas, porque a la larga podrían enranciarse. Para comerlas, descongelarlas a temperatura ambiente en muy pocos minutos y calentarlas con mucho cuidado en el microondas a una potencia de 400 o 500 vatios, o descongelarlas y calentarlas directamente en el microondas. No pasarse de tiempo porque se romperían y se resecarían. Si se hace correctamente están tan buenas como si se acabarían de freír.

Nº 324. CROQUETAS DE BACON Y CHEDDAR

INGREDIENTES

100 g pan seco
50 g cheddar
1 huevo
250 g bacon cocido
100 g champiñones
especies tipo orégano y albahaca

PREPARACIÓN

Poner la mitad del pan + especies en el vaso y apretar el turbo hasta que se ralle. Poner el resto de los ingredientes 10 segundos a turbo. Sacar la masa y reservar en un cuenco. Por otro lado, poner la otra mitad del pan a velocidad turbo y rallar usando la espátula. coger la masa y hacer las croquetas, rebozarlas de huevo y pan y freírlas

Nº 325. CROQUETAS DE GAMBAS AL AROMA DE CILANDRO

INGREDIENTES:

- 250 g. gambas
- 800g. leche
- 3 huevos duros
- 100 g. mantequilla o margarina
- 50 g. aceite
- 30 g. cebolla
- 1 diente de ajo
- 170 g. harina
- Nuez moscada, pimienta, sal, 2 calditos de pescado, hojas de cilantro
- PARA REBOZAR:
Pan tierno, 2 dientes de ajo y unas ramas de cilantro

PREPARACIÓN:

1. Ponga el pan, ajo y cilantro, rállalo en velocidad máxima unos segundos. Sacar y reservar.
2. Trocee los huevos duros 3 segundos, velocidad 3,5. Saque y reserve.
3. Ponga 300 g de leche , las cabezas y cáscaras de las gambas. Programe 5 minutos, 100° C, velocidad 4. Cuele por un colador fino y reserve el fumet.
Enjuague bien el vaso y la tapadera
4. Incorpore aceite, mantequilla, ajo y cebolla y programe 3 minutos, 100° C, velocidad 5.
5. Añada la harina y programe 2 minutos, 90° C, velocidad 4.
6. Pese el líquido del fumet y complete hasta 800 g. con leche. Sazone con sal (o caldito de pescado), nuez moscada y pimienta. Mezcle en velocidad 8 unos segundos, hasta que esté homogéneo.
Programe 7 minutos, 90° C, velocidad 2,5. Cuando pasen unos minutos, incorpore los cuerpos de las gambas reservados, los huevos troceados, y las hojas de cilantro troceadas con una tijera.
7. Cuando termine el tiempo, rectifique la sazón y mezcle con la espátula de abajo arriba.
8. Ponga la mezcla en una manga pastelera o en una fuente. Déjelo enfriar.
9. Reboce las croquetas en el pan rallado, después páselas por el huevo y por último otra vez por el pan rallado. Déjelas reposar antes de freír
(recuerde que para freírlas deben estar cubiertas de aceite).

Nº 326. CROQUETAS DE PATATAS

INGREDIENTES

400 g. de patatas
1 cucharada de margarina
2 huevos
pan rallado, sal, aceite.

PREPARACIÓN

Lava bien las patatas y ponlas en el varoma (o cuecelas de la manera tradicional) hasta que estén tiernas (pinchándolas).

Pélaslas en caliente y cháfalas con un tenedor, añadiendo la margarina. Formar las croquetas y pásalas por el huevo batido y el pan rallado.

Fríelas en abundante aceite caliente y déjalas escurrir antes de servir las a la mesa (puedes añadir, si lo deseas, un relleno de carne picada, pollo picadito asado, jamón picadito, paté, etc).

Nº 327. CROQUETAS DE PESCADO

INGREDIENTES

120 g de aceite de oliva
400 g de pescado sin piel y sin espinas
200 g de harina
1 diente de ajo y perejil
800 g de leche
1 pastilla de caldo

PREPARACIÓN

Picar el ajo y el perejil en velocidad 6.

Poner la mariposa, echar el pescado, la pastilla y refreírlo todo junto durante 7 minutos, temperatura 100 y velocidad 1.

Quitar la mariposa y triturarlo todo en velocidad 5-7-9

Echar la harina y ponerla 3 minutos, temperatura 90 y velocidad 4

Echar la leche y ponerlo 8 minutos, temperatura 90 y velocidad 2,1/2.

Nº 328. ENSALADA DE PIMIENTOS:

INGREDIENTES

- 4 o 5 pimientos rojos, verdes o amarillos, de los de asar.

Para la vinagreta

- 200 cc. de aceite de oliva virgen

- 50 cc. de un buen vinagre

- 1 cucharadita de comino en polvo y sal Para el vaso 500 cc de Agua y Sal

PREPARACIÓN

- Poner el agua y la sal en el vaso y programar 5 minutos en temperatura Varoma, velocidad 2.

- Mientras tanto limpiar los pimientos, quitar las semillas y los nervios. Partirlos a lo largo en 2 o 3 trozos, y colocar en el recipiente Varoma.

- Cuando la maquina pare, colocar el recipiente encima de la tapadera, y programar 12 minutos en temperatura Varoma, velocidad 2. deben quedar al dente.

- Partir los pimientos en finas tiras, y colocarlas en una ensaladera.

- Colocar en el vaso los ingredientes de la vinagreta, y mezclar en velocidad 6.

- Verter la vinagreta sobre los pimientos, y servir la ensalada. Nota: Quedan exquisitos de un día para el otro, o colocarlos en un frasco de vidrio, y mantenerlos en maceración durante unos días.

Nº 329. ENSALADA DE ESPINACAS CON SALSA TEMPLADA

INGREDIENTES

400g de hojas de espinacas, sin rabitos bien lavadas y secas

PARA LA SALSA

150g de aceite

50g de mantequilla

50g de salsa de soja

1 cucharada (o al gusto) de mostaza

Tabasco al gusto

70g de nueces

PREPARACION

1-Para hacer la salsa: Rallar las nueces durante unos segundos en velocidad.4 para que quede un rallado grueso. Reserve.

2-Poner el resto de los ingredientes en el vaso y programar 4' 60° velocidad 4

3-Añadir las nueces reservadas y programar 1' 60° velocidad 1

4-Para servirlo, siempre en caliente, colocar las espinacas en una ensaladera honda. Echar la salsa por encima y mezclar todo muy bien para que las espinacas se impregnen uniformemente.

Nota Admite añadir algunos taquitos de jamos serrano, queso Feta.

Nº 330. EMPANADA ASTURIANA

INGREDIENTES

Para la masa

- 250 g. de mantequilla o margarina
- 1/2 k. de harina
- Un cubilete de agua
- Una cucharadita rasa de sal

Para el relleno

- 150 g. de jamón (en un trozo grueso)
- 200 g. de chorizo
- 3 huevos duros
- 1 huevo crudo
- 3 cucharadas de aceite

PREPARACIÓN:

Se hace la masa poniendo los ingredientes en el vaso y programando 20 segundos a velocidad 6. Se deja reposar en la nevera unos 15 minutos.

Reposada la masa, se extiende una parte y se cubre con ella el molde.

Se agregan los huevos cocidos y cortados en rodajas. Entre lo huevos se ponen rodajas de chorizo y éstas se alternan con trozos de jamón.

Se cubre con otra capa de masa, se enrollan los bordes y se rematan con una tira de masa a la que se le pasará un pincel humedecido en agua para que no se despegue al cocerse.

Por encima se colocan una tiras, también humedecidas y se pincha. Después se barniza con huevo.

Se introduce en el horno, precalentado a 200° durante 30 minutos aprox.

Nota.- Puede prepararse también con pasta quebrada.

Nº 331. EMPANADA GALLEGA

INGREDIENTES

Para la masa:

- 50 g agua (1/2 cubilete)
- 50 g aceite (1/2 cubilete)
- 50 g vino blanco (1/2 cubilete)
- 1 huevo
- 3 cucharadas mantequilla
- 1 nuez de levadura prensada
- 1 cucharadita de sal
- 450 g de harina
- 1 pellizco de azúcar

Para el relleno:

- 100 g aceite (1 cubilete)
- 300 g cebolla
- 200 g pimientos rojos
- 150 g pimientos verdes
- 2 dientes de ajo
- 3 tomates rojos
- sal
- 300 g atún o cualquier otro
- Ingrediente de su gusto.

PREPARACIÓN

Ponga los líquidos en el vaso y programe 2 minutos, temperatura 40°, velocidad 1. Añada la levadura prensada y el azúcar y programe 3 segundos a velocidad 4. A continuación agregue los ingredientes restantes y programe 2 minutos a velocidad espiga.

Deje reposar.

Sin limpiar el vaso, vierta todos los ingredientes del relleno, excepto el atún y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Cuando el sofrito esté listo agregue el atún o el ingrediente elegido (cualquier tipo de carne picada) y programe 5 minutos, temperatura 100° velocidad 1.

Seguidamente divida la masa en dos. Estírela muy fina con el rodillo y forme con ella un molde rectangular. Agregue con el relleno elegido y cubra con la masa restante. Pinche y barnice la superficie con huevo batido y adórnala a su gusto, introdúzcala en el horno precalentado a 200° durante 30 minutos aproximadamente

Nota: Es aconsejable que el relleno esté frío antes de rellenar con él la empanada.

Nº 332. EMPANADA MULTICOLOR

INGREDIENTES

PARA LA MASA : Ver receta del libro verde (página 50).

PARA EL RELLENO :

1 paquete de espinacas congeladas.

100g de pasas.

150g de queso de Burgos o Mozzarella.

150g de queso Gruyere.

125g de queso azul.

150g de jamón de York o serrano.

4 ó 5 huevos.

Sal pimienta y un huevo para pintar la masa.

PREPARACIÓN

Forrar un molde desmontable, de 30 cm de diámetro, con la mitad de la masa estirada muy fina (reservar la otra mitad de masa). Ver la elaboración de la masa en el libro verde, página 50.

Rehogar en una sartén las espinacas ya cocidas y bien escurridas, añadiéndole sal, pimienta y pasas. Ponerlas sobre papel absorbente para quitar el exceso de gasa. Ponerlo encima de la masa ya extendida.

Trocear los quesos y ponerlos sobre las espinacas.

Trocear el jamón y ponerlo encima de los quesos (todos los troceados se harán con la técnica intermitente 0-1).

Encima de esta última capa se irán rompiendo los huevos como si se echasen en la sartén. Salpimentar y tapar con una capa finita de masa, con cuidado de no romper las yemas.

Pincelar con huevo batido y hacer un agujero en el centro, para dar salida al vapor de la cocción.

Meter en el horno precalentado a 180° durante ½ hora aproximadamente.

Nº 333. EMPANADILLAS ARGENTINAS

INGREDIENTES

MASA:	1 cebolla grande
450 g de harina	perejil
60 g de mantequilla	2 huevos duros
1 yema	aceitunas verdes deshuesadas
½ cucharadita de azúcar	cominos
150 g de leche	30 g de pasas
1 pizca de sal	pimienta y azúcar
30 g de aceite	40 g aceite
RELLENO:	1 huevo batido
250 g de carne picada	aceite y sal

PREPARACION:

Masa: Ponga en el vaso todos los ingredientes (deshacer la mantequilla previamente en el microondas un poco), excepto la harina y mezcle 20 segundos en velocidad 4. Agregue la harina y amase 40 segundos en velocidad 6. Saque la masa del vaso, déjela reposar unos minutos y estírela muy fina.

Relleno: Trocear la cebolla durante 6 segundos, velocidad 3 ½. Añada el aceite y programe 5 minutos a 100°, velocidad 1. Agregar la carne, cominos, una pizca de azúcar, sal, pimienta, el perejil y las pasas. 5 minutos, 100°, velocidad 1. Añadir al relleno huevo duro picado y aceitunas (2 por empanadilla).

Dejar enfriar el relleno y hacer las empanadillas. Se pueden freír u hornear (si se hornea pintarlas con huevo batido).

Nº 334. FIAMBRE

INGREDIENTES:

250 g de pechugas de pollo
250 g de jamón de york
1 huevo
sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Trocear la pechuga y el jamón de york a velocidad 3 1/2
Añadir el huevo, la sal y la pimienta y mezclarlo todo bien.

Sobre un film transparente, enrollar todo en forma de salchichón colocándolo en la bandeja varoma durante 25 minutos.

Nº 335. FIAMBRE TRUFADO

INGREDIENTES:

1 kG. de carne de cerdo picada.	1 zanahoria.
1 sobre de sopa de cebolla (Knor).	1 cucharada de harina.
2 huevos.	1/2 medida de aceite.
1 lata de trufas.	2 medidas de vino blanco.
Sal y Pimienta	2 medidas de caldo.
SALSA:	1 medida de nata (optativo).
1 cebolla mediana.	Sal y Pimienta.

PREPARACIÓN

Salpimenta la carne y resérvala en un bol. Pon en el vaso del Thermomix, los huevos y bátelos a velocidad 1 durante unos segundos, vacíalos sobre la carne, añade el sobre de sopa de cebolla y la trufa a trocitos pequeños, también el líquido, mezcla con ayuda de la espátula.

Forra un molde alargado con papel de aluminio, rellénalo con la preparación anterior, cúbrelo con papel de aluminio y lo introduces en el horno fuerte al baño maría durante una hora aproximadamente. Comprueba su cocción. Sácalo del horno y déjalo enfriar. Resérvalo en el frigorífico durante 12 horas como mínimo. Desmóldalo y córtalo en lonchas no muy finas.

Introduce en el vaso del Thermomix el aceite, la cebolla y la zanahoria. Programa velocidad 1, 100°, 7 minutos. Añade la harina y programa 3 minutos a la misma velocidad y temperatura. Seguidamente echa el vino, el caldo, la nata y la sal, programa a velocidad 2, 100°, 5 minutos. Puedes echar la salsa sobre la carne, ó servirla aparte en una salsera.

Nº 336. FOIE DE PATO

INGREDIENTES

1 hígado de pato fresco de 800 g aproximadamente.
1 litro de leche entera
Pimienta molida al gusto.
Media cucharadita de azúcar.
Sal al gusto.
1 cucharada de oporto.
2 cucharadas de coñac.
Medio litro de agua.

PREPARACIÓN

Sumerja el hígado en el litro de leche y téngalo en maceración durante 24 horas. (Esto se hace para eliminar la toxicidad)

Saque el hígado de la leche (tírela). Quite las arterias de los dos lóbulos del hígado (no importa que éste se parta al hacer la operación).

Ponga el hígado sobre film transparente; espolvoréelo con el azúcar, la sal y la pimienta. Eche los licores y una todo bien apretando el hígado. Forme un rulo con el hígado bien envuelto en el film y déjelo de esta forma en la nevera para que macere durante un mínimo de 8 horas. Si pueden ser 24 mejor.

Pasado este tiempo, ponga otro film transparente, apretando bien y cúbralo con papel de aluminio.

Póngalo en el recipiente Varoma. Ponga en el fondo un par de tenedores, por ejemplo, y encima el rulo de forma que no tape los orificios. Reserve. Ponga el agua en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando empiece a hervir, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera. Acabado el tiempo, programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, cuando termine, dele la vuelta al foie y vuelva a programar 7 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Sáquelo y póngalo sobre hielo unos minutos. Mejor si se deja 24 horas en reposo en el frigorífico antes de degustarlo.

Nº 337. FOIE DE PATO (THERMOMIX + VAROMA)

INGREDIENTES:

Paso 1º

1 Hígado de pato fresco de 800 gramos aproximadamente.

1 litro de leche entera.

Paso 2º

Pimienta molida al gusto.

½ cucharadita de azúcar.

Sal al gusto.

Una cucharada de Oporto.

2 cucharadas de Brandy.

Paso 3º

½ Litro de Agua

PREPARACIÓN:

Paso 1º

Sumerja el hígado en el litro de lecho y téngalo en maceración durante 24 horas. (Esto se hace para eliminar la toxicidad).

Paso 2º

Saque el hígado de la leche (tírela). Quite las arterias de los lóbulos del hígado (no importa que este se parta al hacer la operación).

Ponga el hígado sobre el film transparente, espolvoréelo con el azúcar, la sal y la pimienta. Eche los licores y una todo bien apretando el hígado.

Forme un rulo con el hígado bien envuelto en el film y déjelo de esta forma en maceración, un mínimo de 8 horas en la nevera. (si pueden ser 24 horas, mejor).

Paso 3°

Pasado este tiempo, ponga otro film transparente, apretando bien y cúbralo con papel albal.

Póngalo en el recipiente Varoma. Ponga en el fondo un par de tenedores, por ejemplo, y encima el rulo de forma que no tape los orificios, reserve.

Ponga el agua en el vaso y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, cuando empiece a hervir, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera.

Acabado el tiempo, déle la vuelta al foie y vuelva a programar 7 minutos mas a la misma temperatura y velocidad. Cuando termine, póngalo sobre hielo, unos minutos.

Mejora si se deja 24 horas en reposo, en el frigorífico, antes de degustarlo.

TRUCO: Os cuento que como lo hice muy tarde (venía del cursillo) y taba malita, pues me equivoqué y en una taza puse la sal, el azúcar, el brabdi y el oporto y lo batí con un tenedor. Bueno, pues resulta que quedo mejor. así que os lo paso para que lo sepáis.

Por lo visto la sal y el azúcar se repartieron mejor

Nº 338. GALLETAS SALADAS PARA APERITIVOS

INGREDIENTES:

150 g de harina

100 g de mantequilla

1 cucharadita de sal

1 cubilete de leche.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso, la harina, la mantequilla, la sal y la leche y mezclar de 15 a 20 segundos a velocidad 8 1/2. Volcar la masa en el mármol ligeramente enharinado, aplanar con un rodillo hasta un grosor de 1/2 cm. y cortar las galletas con cortapastas de distintas formas. Pintarlas con huevo batido, en unas ponerles un poco de queso rallado, en otras una almendra o bien una aceituna etc. Cocer al horno unos 15 minutos, hasta que esten ligeramente doradas.

Nº 339. MARGARITA DE CAVIAR

INGREDIENTES:

Ver ingredientes del paté de quesos y el paté de higaditos.

PREPARACIÓN:

Esta margarita, indicada para fiestas, se hace con 1 bola de paté de quesos (ver receta), del tamaño de una pelota de ping-pong. Para darle esta forma, envuélvala en hoja plástica transparente. A continuación, cúbrala con paté de higaditos (ver receta) y continúe dándole forma de bola. Por último, rebócela en caviar negro o rojo. Para que

quede bien pegado, ayúdese con las manos o con el plástico. Póngala en una fuente rodeada de endibias y zanahoria. El corte queda muy bonito al verse los tres colores.

Nº 340. MEJILLONES RELLENOS

INGREDIENTES:

2 kg. De mejillones.	Nuez moscada.
2 dientes de ajo.	Sal, pimienta y pimienta de cayena.
1/2 cebolla grande.	Para empanar
50 g. (1/2 cubilete) de aceite.	Pan duro.
300 g. (3 cubiletes) de leche.	Unas hojas de perejil.
80 g. (1 1/2 cubiletes) de harina.	2 dientes de ajo.
50 g. (1/2 cubilete) de vino blanco.	2 huevos
1 pastilla de caldo de pescado.	

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso muy seco, el pan, el perejil y los ajos y ralle a velocidades 5-7-9 progresivo. Retire y reserve para empanar. (esta fórmula valdrá para todos los empanados).

Abra los mejillones en una cazuela al fuego, retírelos de su concha, reservándolas, y trocee los mejillones ligeramente en el vaso durante 6 segundos, a velocidad 3 1/2. Retírelos y reserve.

Ponga en el vaso el ajo, la cebolla y el aceite. Programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. Agregue la harina y programe 2 minutos, temperatura 90°C, velocidad 4. Añada la pastilla de caldo, la leche y el vino, y sazone con pimienta, nuez moscada y pimienta de cayena. Programe progresivamente a velocidades 5-7-9, durante unos segundos, para limpiar bien las paredes del vaso. Vuelva a programar 5 minutos, temperatura 90°C, velocidad 5.

Agregue sobre esta bechamel 3 cucharadas de los mejillones troceados y triture durante unos segundos a velocidad 6. Cuando la máquina se pare, rectifique la sazón e incorpore todos los mejillones troceados removiendo con la espátula.

Rellene con esta mezcla las conchas de los mejillones. Páselos por huevo y por el pan rallado reservado, y fríalos en abundante aceite. Vaya colocándolos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa, y sívalos adornándolos al gusto.

Nº 341. MILHOJAS DE SALMÓN AHUMADO (O TRUCHA)

INGREDIENTES:

200 g de trucha o salmón ahumados.
200 g de queso Philadelphia.
70 g de agua.
3 hojas de gelatina.
2 cucharaditas de zumo de limón.

2 cucharaditas de eneldo seco o 2 ramitos de eneldo fresco.

Pimienta blanca recién molida.

Gotas de limón

Eneldo

Pimienta

PREPARACIÓN:

Ponga la gelatina en agua fría durante 2 ó 3 minutos para que se hidraten. Reserve.

Ponga en el vaso el agua, la pimienta, el zumo de limón y el eneldo, y programe 3 minutos, 70°, velocidad 2. Escurra bien la gelatina, añádala al vaso y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3. Incorpore el queso y vuelva a mezclar durante 12 segundos en velocidad 3.

Montaje: Forre un molde bajito y rectangular con film transparente y cubra todo con el salmón o la trucha (si no está muy fino, póngalo entre dos capas de film transparente y afínelo pasando el rodillo de masas por encima). A continuación ponga encima la mitad de la mezcla del vaso. Cubra con otra capa de salmón. Distribuya sobre ésta el resto de la mezcla y vuelva a cubrir con otra capa de salmón, tape con film transparente y métalo en el frigorífico para que coja cuerpo la gelatina.

Para servirlo, córtelo en tiras y a continuación en trozos del tamaño de un biscote pequeño, poniéndolos sobre los mismos.

También se puede poner: cortar a daditos y poner tostadita de canapé, encima rodajita de tomatito cherry y encima un trocito del milhojas.

Nº 342. MORCILLA DE VERANO

INGREDIENTES

-70 g De aceite de oliva

-400 g De berenjenas

-200 g De cebolletas o cebollas

-40 g De piñones

-3 cucharadas colmadas de: orégano, pimienta negra molida y sal

PREPARACIÓN

Lavar las berenjenas y sin pelar cortarlas en sentido vertical, partir en trozos y poner en el vado y trocear 4 segundos, velocidad 3 1/2. Reservar.

Hacer lo mismo con las cebollas. Reservar.

Poner la mariposa y echar todos los ingredientes en el vaso y programar 25 minutos, Varoma, velocidad 1. Pasados 5 minutos, para la máquina, abrir con cuidado (quema) y bajar con la espátula lo que esté en las paredes. Repetir esto 2 ó 3 veces.

Cuando termine, volcar todo en el cestillo, para escurrir el aceite. Servir tal cual o rellenar pimientos de piquillo con esta mezcla. También se pueden hacer paquetitos con pasta brick y hornearlos.

Es curioso, porque sabe a morcilla.

Nº 343. MOUSSE DE ATÚN FRESCO

INGREDIENTES:

300 g de atún fresco, sin piel ni espinas
3 huevos
4 cucharadas de tomate frito
250 g de bechamel espesita
2 rebanadas de pan, mojadas en leche y bien escurridas
1 cucharada de brandy
una pizca de estragón molido
Sal
Pimienta blanca molida
Nuez moscada

REALIZACION:

1.- hacer la bechamel y dejar enfriar un poco

2.- Poner los demás ingredientes en el vaso programar a velocidad 5 durante 60 segundos hasta obtener una masa homogénea, pero no de textura demasiada fina, echar en un molde engrasado y meter en el microondas durante 7 minutos o realizar igual que el pudín 7 minutos

Nota para los niños: les gusta más triturado y sin trocitos, además de acompañarlo con salsa de tomate y un poco de MAYONESA

Nº 344. MOUSSE DE ATÚN Y ANCHOAS

INGREDIENTES:

1 endibia.
1 lata de atún en aceite o natural.
50 g de aceitunas negras.
4 filetes de anchoas en lata.
4 cucharadas de mayonesa.

PREPARACIÓN:

En el vaso de la Thermomix introducimos el atún las anchoas, la mayonesa y 6 aceitunas sin hueso y picadas.

Programamos 2 minutos de tiempo y ponemos la velocidad 5, 7, 9, progresivamente.

Comprobamos el punto de trituración, si fuera necesario repetimos la operación hasta obtener una mousse fina y homogénea.

Sacamos del vaso y rectificamos de sal.

Se lavan las endibias, las secamos con un paño y las colocamos en forma de corona en una fuente redonda.

En el centro ponemos la crema de atún y adornamos con las aceitunas restantes.

Metemos en el frigorífico hasta el momento de servir, si se hace con mucha antelación hay que conservar la crema tapada.

Nº 345. MOUSSE DE CALABACINES Y GAMBAS

INGREDIENTES:

para la mousse:

200 g de gambas ,
200 g de leche ,
200 g de nata líquida,
1 cucharada colmada de mantequilla,
50 g de aceite ,
1 diente de ajo,
4 o 5 huevos ,
lo blanco de 2 puerros ,
2 pastillas de caldo, o sal , pimiento y
500 g de calabacines.

para la salsa:

1 cucharada colmada de mantequilla y
50grs de aceite .
lo blanco de 2 puerros,
1 diente de ajo ,
4 pimientos de piquillo.
100 g de nata líquida,
50 g de vino blanco,
1 pastilla de caldo o sal y pimiento.

PREPARACION:

Pele las gambas y reserve los cuerpos.

Ponga las cabezas de las gambas y los 200 g de leche en el vaso, 5 minutos , a 100° velocidad 4. Colar y reservar este líquido. Lavar bien el vaso y la tapadera para que no queden restos.

Ponga en el vaso el aceite y la mantequilla, los puerros, ajo y los calabacines, programe 10 minutos, temperatura 100° velocidad 4. Después de unos minutos baje la velocidad al 2. Cuando acabe el tiempo programado, pare la máquina y ponga la mitad del líquido reservado, y los 200 g de nata, 4 huevos grandes, los cubitos de caldo o la sal, y programe, 10 minutos, 100°, velocidad 1. Pasados los 5 primeros minutos, baje la temperatura a 90° y aumente la velocidad al 4. Cuando termine el tiempo, dejelo girando unos minutos más. A continuación vuelque la mezcla rápidamente en un molde. Deje enfriar.

Para la salsa:

Ponga en el vaso el aceite, mantequilla, puerros, ajo, y troceelo todo al 3y1/2, baje todo lo que queda en las paredes del vaso y programe 7 minutos, 100° velocidad 1. Cuando termine el tiempo pare la máquina y eche la nata, vino, el resto de líquido reservado, pimiento y el cubito de caldo o sal y programe 7 minutos 100° de temperatura y al 4 de velocidad, si desea una salsa más suave pongala un tiempo al 5,7,9. poner en una salsera y servir.

Nº 346. MOUSSE DE ROQUEFORT CON SALSA DE BERROS

INGREDIENTES:

- PARA LA MOUSSE:
 - 400 g de queso Roquefort (o azul, o Cabrales).
 - 500 g de nata líquida.
 - 5 huevos
 - Nuez moscada, sal (con moderación) y pimienta.

- PARA LA SALSA:
 - 20 g de aceite de oliva
 - 40 g de mantequilla
 - 2 manojos de berros (sólo las hojas) lavados y bien escurridos.
 - 250 g de nata líquida
 - Sal y pimienta

PREPARACION:

- MOUSSE:
 1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y bata unos segundos en velocidad 4.
 2. Pruebe el punto de sal y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Cuando acabe, ponga 2 minutos más, sin temperatura y en velocidad 5. Retire el cubilete del bocal para que baje la temperatura.
 3. Vuelque rápidamente en un molde de corona o en uno de plum-cake forrado con film transparente. Déjelo enfriar completamente antes de desmoldarlo.

- SALSA:
 1. Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla y los berros, y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1.
 2. Cuando acabe añada la nata, sazone y programe 5 minutos a 100°, velocidad 5 para que quede todo triturado. De no ser así ponga la velocidad 6 unos segundos.
 3. Desmolde la Mousse y sívala con esta salsa. Puede adornarlo con unas nueces y unos tomatitos cereza.

Nº 347. PAN NAPOLITANO

INGREDIENTES

Para el pan:

250g de agua
100g de aceite de oliva
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de azúcar
40g de levadura prensada
600 g de harina
2 cucharadas de orégano

Para el relleno:

4 ó 5 lonchas de jamón (si es lacón, mejor)
4 ó 5 lonchas de queso (queso de sándwich, queso tierno, etc.).

Para pincelar el pan:

Un chorrito de leche
Orégano

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso, el agua, aceite, sal y azúcar; programe 2 minutos temperatura 40° velocidad 2. Agregue la mitad de la harina y la levadura y programe 8 segundos velocidad 6. Añadir la harina restante con el orégano y programar 2 minutos velocidad Espiga. Retirar la masa. Sin lavar la máquina, echar los ingredientes del relleno y trocear 6 segundos a velocidad 3 ½ .

Darle la forma a la masa de un rectángulo (con un rodillo) y en el centro colocar el relleno, envolver como un rollo, pegando bien los extremos, pincelar con leche y polvorear con mucho orégano por encima.

Precalentar el horno a 50° colocando un vaso con agua en la esquina de la bandeja, colocar el pan y mantenerlo 30 minutos, hasta que doble su volumen. Subir la temperatura del horno a 225° (sin abrirlo) y hornear media hora más, hasta que se vea ligeramente dorado. Servir caliente. Se le puede añadir al relleno aceitunas picaditas, pimientos, etc.

Nº 348. PASTEL DE AGUACATE

INGREDIENTES:

Para la masa:

- 4 huevos.
- 120 g de azúcar.
- 120 g de harina.

Salsa rosa

Para el relleno:

- 1 aguacate.
- 200 g de palitos de cangrejo, gambas/langostinos cocidos.
- 2 yemas y 1 huevo
- zumo de naranja.

PREPARACIÓN:

Pon la mariposa en las cuchillas, eche el azúcar y los huevos y programe durante 6 minutos a 40 ° y velocidad 3. A continuación, vuelva a programar 6 minutos en velocidad 3 sin temperatura. Ahora echa la harina y programe 4 segundos en velocidad 3.

La bandeja del horno la tenemos que forrar con papel vegetal o lámina antiadherente y después vuelca la mezcla en la misma y extiéndela bien. Calienta el horno a 180° y hornea

a esa misma temperatura durante 9 minutos aproximadamente Échalo sobre una lámina de papel de aluminio o un paño húmedo y enróllelo. Reserva un poquito

Desenrolla el bizcocho y píntalo con un poco de salsa rosa. Cubre con los palitos de cangrejo troceados o también con las gambas o langostinos. Coge el aguacate, córtalo en láminas finitas y ponlas sobre los palitos. Cubra toda la base sin llegar a uno de los extremos. Volvemos a enrollar apretándolo y lo dejamos en la nevera bien envuelto en papel de aluminio o transparente. El toque final lo damos cubriéndolo con salsa rosa restante y adornándolo a tu gusto.

Nº 349. PASTEL DE CABRACHO

INGREDIENTES:

450 g de cabracho (puede ser congelado)
250 g de gambas sin pelar
5 palitos de mar
200 g de nata líquida
1 cubilete de tomate frito
5 huevos
una pastilla de caldo de pescado o sal
un chorro de brandy

PREPARACION:

Se descongela el pescado si es congelado; se la quitan las escamas y la espina central, se pelan las gambas y se seca todo con papel de cocina.

Se tritura el pescado y las gambas a 5 - 7 - 9, se añade el resto de los ingredientes y se programa 8 minutos a 90º velocidad 5.

Se vierte la crema en un molde corona y se pone en el frigorífico por unas horas, desmoldarlo y acompañar con salsa rosa ó mayonesa.

Nº 350. PASTEL DE ZARANGOLLO

INGREDIENTES

400 g de calabacines pelados y cortados en cuartos.
400 g de cebolla cortada en cuartos.
70 g de aceite, sal y pimienta.
5 huevos.
Para la salsa:
30 g de aceite.
100 g de cebolla.
100 g de tomate natural triturado.
4 pimientos del piquillo.

200 g de nata líquida para cocinar
Sal y pimienta al gusto.

Para gratinar:

1 diente de ajo.

100 g de leche.

300 g de aceite.

1 cucharadita de zumo de limón y sal.

PREPARACIÓN:

Trocee el calabacín durante 2 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y Reserve. Después trocee la cebolla durante 3 segundos a la misma velocidad. Saque y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el aceite y la cebolla y programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. A continuación añada el calabacín, sazone y programe 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 1/2. Eche los 5 huevos y mezcle 10 segundos en velocidad 1 1/2.

Pincele un molde, que quepa en el recipiente varoma, con aceite (recomendamos los moldes Albal Igloo de 1 litro de capacidad), y eche la mezcla del vaso. Tape bien y cubra con papel de aluminio. Póngalo dentro del recipiente Varoma, cubra con papel de cocina y tape. Reserve.

Ponga en el vaso 1/2 litro de agua y programe 6 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando termine, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y vuelva a programar 35 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando acabe, déjelo enfriar dentro del molde.

Eche en el vaso los ingredientes para la salsa excepto la nata y los pimientos del piquillo. Programe 7 minutos, 100°, velocidad 4. Añada la nata y los pimientos y programe 3 minutos, 100°, velocidad 5. Cuando acabe, mezcle unos minutos en velocidad 9. Sazone con sal y pimienta y reserve.

Haga una mayonesa. Con la máquina en marcha, en velocidad 6, eche el diente de ajo a través del bocal. A continuación baje con la espátula los restos de las paredes y añada la leche, sal y el zumo de limón. Mezcle unos segundos en velocidad 5, después programe 2 minutos, 40°, velocidad 5 e incorpore el aceite poco a poco, echándolo sobre la tapadera y sin quitar el cubilete, para que vaya cayendo despacio.

Corte el pastel, ya frío, en rebanadas (una por ración). Cubra el fondo de una fuente con la salsa y ponga encima las rebanadas de pastel. Cubra cada rebanada con la mayonesa y gratine unos minutos hasta que esté dorado. Sirva de inmediato.

Nº 351. PASTELA MORUNA

INGREDIENTES:

- Masa de hojaldre
- 500 g de pechuga de pollo
- 2 cebollas medianas
- 3 huevos
- 250 g de mantequilla
- 160 g de azúcar
- piñones, pasas y almendras.
- perejil, jengibre, azafrán en hebra y canela molida
- 200 g de agua

PREPARACIÓN:

Picar, por separado, las almendras, las pasas y los piñones a velocidad 5-7-9 y reservar. Picar la carne y reservar.

Trocear la cebolla. Poner la mariposa y añadir la mantequilla. Programar 5 minutos a 100 grados y velocidad 1.

A continuación, añadir la carne, las almendras, perejil, una pizca de canela, el jengibre rallado y 200 g de agua. Programar 25 minutos, a 100 grados y velocidad 1.

Añadir los piñones y las pasas, el azúcar, sal, azafrán y los huevos batidos. Programar 3 minutos a 90 grados y velocidad 1.

Rellenar con esta pasta el hojaldre y hornear.

Debido a la complejidad de la masa de hojaldre, utilizar cualquier marca de las congeladas. Dan un buen resultado.

Nº 352. PATE O DELICIAS DE HIGADITOS

INGREDIENTES:

1/4 de higaditos de pollo

1 ½ cubiletes de vino blanco

1 hoja de laurel

200 g de mantequilla o margarina

sal y pimienta

¼ cubilete de oporto

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso 1 ½ cubilete de vino blanco, laurel, pimienta y en el cestillo poner los higaditos de pollo. Programar V-2, 90°, 5 minutos.

Destapar y mover los higaditos y poner en Velocidad 2,90°, 6.

Entonces se tira el vino del vaso, y se echan en el vaso los higaditos, se le añade la mantequilla cortada en trozos, sal, pimienta y el oporto.

Se le pone la velocidad 12 durante 1 minuto sin calor.

Nº 353. PATÉ A LA PIMIENTA VERDE

INGREDIENTES:

300gr de higaditos de pollo

50 g de mantequilla

1 cucharada sopera de coñac

1 cucharada de postres de pimienta verde

1/2 botellín de crema de leche.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso la mantequilla y los higaditos, poner 6 minutos 100° de temperatura velocidad 6. Cuando falten 2 minutos sin parar la thermo, echar la pimienta verde, el coñac y sal. Cuando falten pocos segundos para parar, echar la crema de leche, cuando pare poner enseguida en una tarrina y dejar enfriar en la nevera.

Nº 354. PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS

INGREDIENTES:

200 g De aceitunas negras desgyesadas
50 g filetes de anchoas en aceite (o 25 g Si lo quieres +suave).
100 g De bonito en escabeche.
1 cucharada de alcaparras
1 diente de ajo
1 cucharada de mostaza de dijon
50 ó 60 g De aceite de oliva
Pimienta negra, tomillo, orégano, laurel y estragón
2 ó 3 cucharadas de brandy (puedes reducir o suprimirlo)
Pimienta blanca.

PREPARACIÓN:

Hechar todos los ingredientes en el vaso y triturando bien jugando con la velocidad, es decir, empezando por una pequeña y pasando poco a poco a una grande. Esto depende de la variedad de las aceitunas, de su dureza. Ayudarse con una espátula si hiciera falta. Insistir en la trituración, pues tiene que quedar una pasta muy machacada.

Como ves, mila, es muy fácil. No tienes tiempo ni velocidad exacta, todo se trata de ir jugando con las velocidades. Como sé que eres nueva con la th, quizás no te atrevas mucho a cambios de ingredientes. Yo particularmente prefiero menos anchoas, pero ya me dirás.

Nº 355. PATÉ DE AGUACATE

INGREDIENTES:

2 aguacates maduros,
1 trozo de cebolla (unos 50 g.),
1 diente de ajo,
1 tomate maduro,
sal,
tabasco,
unas gotas de limón,
unas hojas de cilantro o apio.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos a velocidad 6. Baje lo que haya quedado en las paredes del vaso, ayudándose con la espátula, ponga la mariposa en las cuchillas y programe 30 segundos a velocidad 4.

Nº 356. PATÉ DE AHUMADOS

INGREDIENTES:

225 gramos de arenques ahumados
150 gramos de queso de Filadelfia
1 diente de ajo
1 cucharadita de rábano picante
1 cucharada de mantequilla
zumo de ½ limón
pimienta

PREPARACIÓN:

Triturar la pimienta en velocidades 5-7-9 (poner el cestillo porque es poca cantidad).

Nº 357. PATE DE ANCHOAS

INGREDIENTES:

2 huevos duros
2 latas de anchoas sin el aceite
2 cucharadas de mayonesa
7 barritas de cangrejo de mar

PREPARACIÓN:

Triturar en velocidad 5-7-9,
1º las barritas, 2º las anchoas y los huevos, 3º la mayonesa

Nº 358. PATÉ DE ANCHOAS II

INGREDIENTES:

200 g. De queso philadelphia,
1 lata de anchoas (8 ó 10 anchoas).

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el queso y programe 1 minuto, temperatura 40°C, velocidad 2. Añada las anchoas y triture 30 segundos a velocidad 4.

Nº 359. PATÉ DE ATÚN

INGREDIENTES:

150 g. De mantequilla,
3 huevos duros,
300 g. De atún en aceite (muy bien escurrido el aceite),
2 latas pequeñas de anchoas muy bien escurridas,
pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 40°C velocidad 1. Agregue los ingredientes restantes y programe 25 segundos a velocidad 6. Ayúdese con la espátula, viértalo en una terrina y adórnelo al gusto.

Nº 360. PATE DE BERBERECHOS

INGREDIENTES:

- 1 lata de berberechos de las ovaladas
- 8 quesitos
- la ½ del caldo de la lata de berberechos

PREPARACIÓN:

Todo bien triturado, si queda muy espeso se le añade un poco más del suco

Nº 361. PATÉ DE BERENJENAS

INGREDIENTES

3 o 4 berenjenas.-
1/2 cebolla picada o un diente de ajo (según el gusto)
1/2 taza de aceite de oliva.-
El zumo de un limón
1/2 cucharadita de tahini.-
Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Lavar las berenjenas.

Pincharlas con un tenedor y llevarlas al horno durante una hora y media, aproximadamente, o hasta que, pinchándolas con un tenedor, se note que estén muy blandas y tiernas.

Se sacan del horno, se dejan enfriar y se pelan.

Picar la pulpa con la batidora y añadir la cebolla o el diente de ajo. A continuación, ir añadiendo poco a poco el aceite y el zumo de limón.

Salpimentar al gusto.

NOTA: Este plato, que yo sepa, lo reclaman como autóctono griegos lo llaman melitzanossalata-, judíos, magrebíes y turcos. Lo cierto es que es un plato definitivamente mediterráneo, lleno de sabor y apto para todas las estaciones del año.

Nº 362. PATÉ DE BERENJENAS II

INGREDIENTES

3 berenjenas de tamaño mediano.

1 tomate rojo.

2 cebollitas tiernas.

1 diente de ajo.

1 dl de aceite de oliva virgen extra.

1 cucharada de perejil picado.

Sal y pimienta.

Tostadas de pan para acompañar

PREPARACIÓN:

Asar en el horno las berenjenas, previamente envueltas en papel de aluminio.

Una vez asadas, desenvolverlas y dejar que se enfríen un poco.

Entre tanto, escaldar el tomate. Pelar las berenjenas; pelar también el tomate y quitarle las semillas. Picar las cebollitas y el diente de ajo.

Colocar todo en la batidora, salpimentar y batir unos segundos. Agregar, poco a poco, el aceite y seguir batiendo hasta obtener una pasta fina.

Introducir en el frigorífico hasta el momento de servir.

Presentar la crema de berenjenas en cuencos individuales o en un cuenco grande del que se sirven los comensales.

Adornar la superficie de la crema con el perejil picado.

Nº 363. PATE DE CABRACHO

INGREDIENTES

2 latas de bonito

1 lata de espárragos

2 cucharadas de tomate

2 cucharadas de mayonesa

2 huevos cocidos

PREPARACIÓN

Ponemos todos los ingredientes en el vaso y trituramos un minuto a velocidad 6.
Programamos 8 minutos, 90° velocidad 4.

Nº 364. PATE DE CAMPAÑA

INGREDIENTES:

250 g magro de cerdo	1 cucharada de Brandy
150 g papada de cerdo	50 g nata líquida
3 higaditos pollo	Sal, pimienta,
50 g tocino fresco	nuez moscada,
½ cebolla.	hierbas provenzales
1 diente de ajo	1 cucharada mantequilla
1 huevo	1 cucharada de maizena
¼ cubilete Jerez	50 g pistachos crudos

PREPARACIÓN:

Blanquear el tocino (cortado en pequeños daditos) en agua hirviendo durante 2 minutos.

Poner el vaso, la cebolla, mantequilla y ajo 3 minutos 100° velocidad 4

Picar la carne, papada e higaditos (todo junto). Amalgamar todos los ingredientes en un bol y dejar en maceración durante 24 horas removiendo de vez en cuando.

Colocar en un molde albal de ½ Kg. de capacidad (salen 2) y cocer en Varoma 30Min. velocidad 1.

Dejar reposar en frigorífico 48 horas.

Nº 365. PATE DE CANGREJOS Y GAMBAS

INGREDIENTES:

200 g de Gambas peladas
150 g de Carne de Cangrejo
100 g de Mantequilla
150 g de Nata líquida
Unas ramas de cebollino
1/2 cubilete de Jerez Fino

PREPARACIÓN

Introducir en el vaso la mantequilla, el cebollino, las gambas y el cangrejo. Programar 6 minutos, 100 grados, velocidad 4. Cuando falten 2 minutos para finalizar el programa, añadir el jerez fino (o vino fino).

Introducir la nata por el bocal y llevar a velocidad 8. Sacar y verter en cuencos o tarrinas. Poner en la nevera hasta que cuaje.

Nº 366. PATÉ DE CEBOLLA

INGREDIENTES

- 1 sobre de sopa de cebolla Knor (48 g)
- 600 g de nata líquida
- 1 yogurt natural

PREPARACIÓN

Poner la mariposa y echar la nata y el sobre de sopa y montar la nata en vel. 4 unos segundos, hasta que veamos que se ha montado. Añadir el yogurt y mezclar a la misma vel.

Nº 367. PATÉ DE CHAMPIÑÓN

INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 1 Kg. de champiñón
- Perejil, ajo, sal y pebre (se puede sustituir por orégano)
- 3 cucharadas soperas de harina

PREPARACIÓN:

Triturar el champiñón y la cebolla. Rehogar en el Thermomix 100º velocidad 4 tiempo depende de cómo os guste.

Cuando está casi hecho el champiñón añadir la harina y darle unas vueltas para que se cocine bien durante unos minutos. Cuando termine añadir el ajo y el perejil cortados muy finamente y la pebre u orégano, poner unos segundos en velocidad 3 ½ o 4.

Dejar enfriar y listo. Hay que tener en cuenta que los patés siempre saben mejor al día siguiente de haberlos preparado.

Espero que disfrutéis esta receta de exquisito paté que también podéis usar como relleno para unos canelones.

Nº 368. PATÉ DE CHORIZO

INGREDIENTES:

- 1/4 Kg de chorizo
- 1/4 Kg de queso de fundir
- 1 cubilete de mayonesa o nata líquida

PREPARACIÓN:

Poner todo en el vaso y mezclar en velocidades 5-7-9

Nota.- Se pueden doblar las cantidades

Nº 369. PATÉ DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES:

una lata de espárragos BIEN ESCURRIDA

un sobre de crema de espárragos

una lata de nata líquida la lechera

70 g de margarina

6 huevos

pimienta

PREPARACIÓN

1º Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 10 minutos, velocidad 5 y temperatura 90°.

2º Cuando haya terminado, volcarlo en un molde y esperar a que enfrie para desmoldarlo. Adornar con pimientos del piquillo y aceitunas, y servir con mayonesa.

Me la acaban de pasar, así es que no se como estará. La voy hacer enseguida, a mi me encantan los espárragos.

Nº 370. PATE DE HIGADITOS

INGREDIENTES:

500 g de hígaditos de pollo, limpios y sin corazones

150 g de jamón de York

150 g de bacon sin corteza ni ternillas

1 copa de brandy u Oporto

1 cucharadita de mantequilla

1 cucharadita de aceite

200 g (2 cubilete) de nata

50 g de cebolla

pimienta negra al gusto

media hoja de laurel

nuez moscada

canela en polvo

1/2 cucharadita de azúcar

1 clavo de olor

sal

PREPARACIÓN

Macere los hígaditos de pollo en el brandy (mejor de un día para otro). Ponga en el vaso la mantequilla y el aceite, la cebolla, el bacon, el laurel, la pimienta, el clavo y la sal. Programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 3.

A continuación, agregue los ingredientes restantes con los hígaditos bien escurridos y 2 cucharadas de brandy u Oporto limpios (deseche el de la maceración). Triture 30 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Tiene que quedar un puré homogéneo. Baje con la espátula lo que hubiera en las paredes del vaso y programe 6 minutos, temperatura 80°

velocidad 4. Programe de nuevo 15 segundos, velocidad 8 y ayúdese con la espátula, pues queda muy espeso. Si le gustase más rosado, téngalo menos tiempo. Por último viértalo en una terrina y adórnelo al gusto o haga bolas como en la foto.

Nº 371. PATÉ DE HUEVO

INGREDIENTES:

- 200 g de queso blando graso
- 4 huevos duros pelados y picados
- 1 cucharada de perejil picado
- aceitunas rellenas cortadas en rodajas
- cebollino
- sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

Poner el queso en la Thermomix y batir 30 segundos velocidad 3 temperatura 50° hasta que esté baldo.

Añadir los huevos y el perejil, que previamente habremos picado y reservado. Sazonar con sal y pimienta recién molida.

Colocar la mezcla en tarrinas individuales, alisar con la espátula. Tapar con film de plástico y dejar 30 minutos en la nevera.

Adornar con las rodajas de aceitunas y trocitos de cebollino. Servir acompañado de tostadas, galletas saladas o panecillos

Nº 372. PATÉ DE JAMÓN

INGREDIENTES:

- 100 g de jamón
- 150 g de jamón York
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano
- 2 cucharadas de mantequilla o margarina

PREPARACIÓN

Triturar la pimienta en velocidad 5-7-9 (poner el cestillo porque es poca cantidad)

Añadir el jamón y triturar en las mismas velocidades

Añadir la mantequilla y mezclar bien, rectificar de sal.

Nº 373. PATE DE JAMON COCIDO

INGREDIENTES:

1/4 de jamón cocido (mejor paleta al horno Campofrío)
1 lata pequeña de anchoas (sin aceite)
125 g de mantequilla a temperatura ambiente

PREPARACIÓN:

Batir todo en el Thermomix hasta conseguir una pasta cremosa

Nº 374. PATÉ DE MARINERO

INGREDIENTES:

1 lata de sardinas en tomate,
1 lata de mejillones en escabeche,
1 lata de caballa en aceite,
1 cucharadita de mantequilla,
unas gotas de tabasco.

PREPARACIÓN:

Vierta todo en el vaso, incluyendo el caldo de cada lata, y triture, ayudándose con la espátula, a velocidades 6-8, hasta que quede homogéneo.

Nº 375. PATE DE MARISCO

INGREDIENTES

4 palitos de sucedáneo de marisco
1 lata de anchoas
2 huevos cocidos
3 cucharadas de mayonesa
1 lata de mejillones al natural

PREPARACIÓN

Ponemos todo en el vaso y trituramos velocidad 5 ó 6.

Nº 376. PATÉ DE MEJILLONES

INGREDIENTES:

1 lata de mejillones en escabeche,
1 lata de bonito,
3 quesitos.

PREPARACIÓN:

Vierta todo en el vaso y triture, ayudándose con la espátula, a velocidades 6-8, hasta que quede homogéneo.

Nº 377. PATE DE PALOMETA AHUMADA

INGREDIENTES:

una lata de anchoas
* una lata de atún
* 200 g de palometa ahumada
* 4 huevos
* 1 brick de nata líquida
* una pizca de pimienta molida

PREPARACIÓN:

Ecurrir bien el aceite todas las latas (colador y prensar) e introducir los contenidos en el vaso, agregar los huevos, la nata y la pimienta y programar 30 segundos Velocidad 5.

A continuación 5 minutos 85° velocidad 5. y volcar en el molde

Nº 378. PATÉ DE POLLO

INGREDIENTES:

400 g de pollo (pechuga)	1 medida de jerez dulce
1/2 cebolla	½ medida de pan rallado
½ medida de aceite	2 higaditos de pollo
2 huevos	Una pizca de sal
1 cucharadita de hierbas provenzales	

PREPARACIÓN

Pon en el vaso del Iber Gourmet la cebolla cortada a rodajas y sin tiempo programa a velocidad 1. Aprieta el botón de impulso y deja que transcurran 2 ciclos. Vuelve a apretar para su desconexión. Añade el aceite y programa 5 minutos, temperatura máxima, velocidad 1.

Terminado el tiempo añade el resto de ingredientes y programa 12 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Transcurrido el tiempo vuelca el paté sobre un molde que previamente habrás forrado con papel transparente de cocina. Deja enfriar en nevera.

SUGERENCIA:

Es mejor consumir este paté transcurridas 12 horas después de su elaboración.

Nº 379. PATÉ DE QUESO

INGREDIENTES:

- 100 g de queso Gruyere
- 100 g de queso de Bola
- 1 cucharada de mantequilla o margarina (Puede sustituirse por 100 g de nata)
- 2 huevos
- 1 cucharada de MAIZENA
- sal y pimienta
- 100 g de leche o nata (con leche añadimos menos grasa)

PREPARACIÓN:

Triturar los quesos a velocidad 5-7-9. Añadir el resto de ingredientes y programar 5 minutos a 50 grados y velocidad 4.

Dejar enfriar.

Este paté puede ponerse sobre canapés de sobrasada y después honearlos.

Nº 380. PATE DE QUESO II

INGREDIENTES:

- 100 g de queso de Bola.
- 100 g de queso roquefort.
- 100 g de queso gruyere.
- 1 huevo más la yema de otro.
- Nata líquida o leche.

PREPARACIÓN:

Se pone en el vaso el queso de bola y el de Gruyere, el huevo y la leche. Se programa 5` 100° velocidad 1. Una vez terminado el tiempo y ya sin calor se añade el Roquefort y se bate al 4 unos segundos. Se adorna con nueces y perejil.

Nº 381. PATE DE QUESOS

INGREDIENTES

- 100 g de queso azul
- 225 g de queso Philadelphia
- 150 g de queso Emmental
- 50 g de leche
- 30 g de cebolla francesa (o normal)
- 1 cucharada de salsa Perrins
- sal y pimienta blanca

PREPARACIÓN

Partir los quesos en trozos y echar en el vaso. Poner el resto de los ingredientes y programar 50° de temperatura a una velocidad media o máxima durante un rato hasta que quede una mezcla lisa y sin grumos. Poner en un recipiente, esperar a que se enfríe y a la nevera.

Nº 382. PATE DE QUESOS II

INGREDIENTES

- 150 g de queso azul,
- 125 g de queso de bola,
- 125 g de queso Gruyere,
- 150 g de requesón,
- 50 g (1/2 cubilete) de nata,
- 50 g (1/2 cubilete) de leche,
- 50 g de mantequilla,
- 50 g de nueces troceadas (opcional),
- Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la nata, la leche y la mantequilla y programe 3 minutos, temperatura 70°, velocidad 5. agregue los ingredientes restantes excepto las nueces y triture 15 segundos a velocidad 8, después programe 3 minutos, temperatura 70°, velocidad 8. Tiene que quedar homogéneo, de no ser así, añada un poco más de leche o nata y vuelva a batir. Si utiliza nueces, agréguelas troceadas, incorporándolas con la espátula.

Nº 383. PATÉ DE ROCÍO

INGREDIENTES

200 g de nata.

200 g de leche.

80 g de mantequilla.

10 quesitos de " El Caserio "

200 g de queso roquefort.

200 g de queso emmental.

200g de queso blanco (fresco)

PREPARACIÓN

ponga en el vaso la nata, la leche y la mantequilla, y programe 3 minutos, temperatura 80°, velocidad 5.

A continuación se añade el resto de ingredientes y se tritura unos segundos a velocidad 8. seguidamente se programa 3 minutos, temperatura 85°, velocidad 8. Una vez acabado este proceso volcar en un recipiente y se mete en el frigorífico hasta que se enfríe y cuaje.

Notas

Esta es la receta completa original, ahora bien, a mí me resulta así algo fuerte, con los 200 grs de roquefort, entonces yo lo he hecho con solo 100 grs. de roquefort y sin los quesitos de El Caserio ", y me ha salido mas suave y me gusta mas así.

Nº 384. PATE DE SALAMI

INGREDIENTES:

200 gramos de salami

100 gramos de jamón york

40 g.de mantequilla=una cucharada bien llena

sal y pimienta negra

2 ó 3 gotas de tabasco

1 cucharada de brandy

PREPARACIÓN:

La mantequilla conviene que esté a temperatura ambiente.

Trituras bien todos los ingredientes subiendo y bajando la velocidad desde la 1 a la 9, hasta conseguir una pasta cremosa.

Te puedes ayudar de la espátula si se queda en las paredes del vaso, para ello retiras el cubilete e introduces la espátula en el interior del vaso cuando la máquina esté en funcionamiento.

Si abres el vaso y no ha quedado a tu gusto, sigues triturando hasta que el paté quede muy fino.

Si no te gusta el picante, suprime el tabasco aunque a mí me parecen que le da un sabor muy especial.

Nº 385. PATÉ DE SARDINAS

INGREDIENTES:

2 latas de sardinas en aceite bien escurridas,
150 g. De mantequilla,
2 cucharadas de brandy,
3 cucharadas de ketchup,
2 cucharadas de oporto,
50 g. De cebolla,
3 ramas de perejil (sólo hojas),
unas gotas de limón, tabasco al gusto,
salsa perrins y pimienta.

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 40°C, velocidad 2. A continuación, añada el resto de los ingredientes indicados y triture 30 segundos a velocidad 4. por último, rectifique la sazón, vierta en una terrina y reserve en el frigorífico.

Nº 386. PATÉ DE SARDINAS Y PIMIENTOS

INGREDIENTES:

4 quesitos,
130 g. De pimiento morrón o del piquillo,
2 latas de sardinas en aceite, bien escurridas.

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso los quesitos y el pimiento y programe 2 minutos, temperatura 40°C, velocidad 4. Añada las sardinas y triture 30 segundos a velocidad 4.

nota: si no se trituran bien los quesitos, ponga la mariposa en las cuchillas y programe 20 segundos a velocidad 4 y quedará una crema homogénea. Si utiliza pimiento morrón en vez de pimiento del piquillo, aromatice con unas gotas de tabasco.

Nº 387. PATÉ DE SOJA

INGREDIENTES

250 g de granos de soja amarilla
1 hoja de laurel
1 cebolla mediana
1 ajo
perejil seco
1 huevo batido
1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra
Leche de soja o de vaca
Albahaca seca
Salsa de Soja o Tamari

PREPARACIÓN:

Se pone a remojar los granos de soja, al menos 12 horas antes en agua. Inmediatamente después se ponen a cocer en una olla rápida con la hoja de laurel y la cebolla.

Trocear el ajo a velocidad 31/2 en el Thermomix dejándolo caer por el agujero del cubilete y reservar.

Ecurrir los granos cocidos de soja junto con la cebolla y ponerlos en el vaso del Thermomix ,(tirar la hoja de laurel). Triturar 2 minutos velocidad 5-7-9 hasta obtener una masa homogénea, ayudándose con la espátula.

Añadir el huevo batido, el aceite de oliva, el ajo, el perejil , la albahaca y el ajo.

Seguir triturando en velocidad 5 ó 6 hasta que todo esté triturado.

Seguidamente poner la Mariposa y en Velocidad Espiga , ir añadiendo la leche y la Salsa de Soja(hasta darle el punto de sal) hasta obtener una masa espesa y suave.

Poner la masa en recipientes pequeños de cristal o de aluminio (los de paté con tapa de plástico o metal son ideales).

Una vez rellenos, ponerlos en el recipiente Varoma tapados con papel de aluminio individualmente, al baño María por 20 ó 25 minutos, hasta que cuajen

Nº 388. PATÉ GRANADA

INGREDIENTES

250g de mantequilla.
350g de atún con su aceite.
100g de salmón ahumado o trucha.
50g de anchoas escurridas.
50g (medio cubilete) de brandy.
20g de gelatina en láminas (cola de pescado).
1 trufa con su caldo.

Pimienta blanca.
2 cucharadas de pimienta verde.
1 cucharadita de hierbabuena seca.

PREPARACIÓN

Ponga las láminas de gelatina en un poco de agua para que se ablanden.

En el vaso del Thermomix, ponga el caldo de la trufa, el aceite del atún y el brandy. Programe 2 minutos a 60° en velocidad 2.

Añada la gelatina y 1/2 cubilete de agua de remojo. Triture en velocidad 5. Mantenga la máquina a esta velocidad y vaya añadiendo por el bocal la mantequilla, la trufa y el resto de los ingredientes, menos la hierbabuena y una cucharada de pimienta verde. Triture todo en velocidad 9, ayudándose con la espátula. Debe quedar un paté fino.

Añada la hierbabuena y la otra cucharada de pimienta verde. Mezcle con la espátula. Rectifique la sazón.

Forre un molde con una lámina transparente, eche toda la mezcla y déjelo en la nevera de un día para otro.

Desmóldelo tirando del plástico, acompañelo con mermelada de grosella, frambuesa o arándanos y con tostadas de pan.

Nº 389. PATE LALI

INGREDIENTES:

- mayonesa
- 6 cañas de cangrejo
- una lata de anchoas
- 4 mejillones
- un huevo duro

PREPARACIÓN:

Se hace la mayonesa en el vaso como ya sabéis y cuando esté lista se añaden los demás ingredientes.

Se tritura en velocidad 5 - 7- 9 y listo.

Nº 390. PATÉ VEGETAL

INGREDIENTES

- 250 g de setas,
- 75 g de mantequilla,
- un manojo de cebolletas picadas,
- 100 g de requesón hecho puré,
- 25 g de pan rallado,
- 1/2 copa de jerez semiseco,

sal y pimienta negra.

PREPARACIÓN:

Funda 25 g de mantequilla en una sartén, añade las cebolletas y rehogue suavemente durante 5 minutos, hasta que se ablanden.

Pique bien las setas y añádalas a las cebolletas.

Remueva con cuidado y rehogue a fuego lento hasta que las setas se hayan puesto oscuras y se haya evaporado el exceso de líquido en la sartén.

Pase la mezcla a una batidora con la ayuda de una espumadera.

Añada el requesón a la batidora junto con el pan rallado y el jerez.

Funda el resto de la mantequilla y añádala a la batidora.

Bátalo todo hasta lograr un puré terso que sazonaras con sal y pimienta.

Pasa la mezcla a terrinas y enfríalo durante toda una noche antes de servir.

Nº 391. PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE GULAS CON SALSA DE TINTA

INGREDIENTES

Para la base :

- .- 2 latas de pimientos del piquillo para rellenar
- .- 400 g de gulas
- .- 50 g de aceite
- .- 4 dientes de ajo fileteados
- .- 1 cayena

Para la salsa:

- .- 50 g de aceite de oliva
- .- 200 g de cebolla
- .- 2 dientes de ajo
- .- 100 g pimientos verdes
- .- 100 g tomate triturado
- .- 4 bolsitas de tinta de calamar
- .- 1 pastilla de caldo de pescado o sal
- .- 100 g de vino blanco
- .- pimienta al gusto

PREPARACION:

1.- Seque los pimientos sobre papel de cocina y reserve.

2.- Ponga en el vaso el aceite y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1. Añada los ajos y la cayena y programe 3 minutos a la misma temperatura y velocidad 4.

3.-Ponga la mariposa en las cuchillas, incorpore las gulas y programe 3 minutos 100°, velocidad 1. Saque y reserve la mezcla.

4.- Retire la mariposa y sin lavar el vaso prepare la salsa. Eche el aceite, cebolla, los ajos, pimientos y el tomate, trocéelo 10 segundos en velocidad 4, baje lo que haya quedado en las paredes y a continuación programe 10 minutos, 100°, velocidad 2.

5.- Añada la tinta, las pastillas de caldo o sal, vino y la pimienta, y programe 5 minutos 100°, velocidad 1. Seguidamente triture 30 segundos en velocidad máxima.

6.- Rellene los pimientos con las gulas reservadas, póngalos en una fuente amplia y riéguelos con la salsa de tinta. Sírvalos calientes o templados.

Nota: Si la salsa queda demasiado espesa, puede añadirle un poco de agua y dejar que dé un hervor durante unos minutos.

Nº 392. PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS

INGREDIENTES

1 latita de pimientos de piquillo enteros
1 puerro
1 zanahoria
1/2 pimiento verde
salsa bechamel de dieta
dos salchichas vegetales picaditas
sal y pimienta al gusto
aceite

PREPARACIÓN:

Poner las verduritas y picarlas en velocidad 3 y 1/2, añadir el aceite y sofreírlas en velocidad 1 temperatura Varoma 5 minutos

Añadir las salchichas picaditas y volver a poner 5 o 7 minutos más.

Hacer una bechamel de dieta, o de la normal si lo prefieres y añadirle unas cucharaditas de ésta al sofrito de verduras para ligarlo.

Rellenar con él los pimientos y colocarlos en una tarterita de barro.

Poner por encima un poco más de bechamel y gratinar.

Nº 393. PIMIENTOS RELLENOS CON BRANDADA DE BACALAO Y SALSA DE TINTA

INGREDIENTES

24 ó 28 pimientos del piquillo para rellenar.

brandada de bacalao (ver receta libro página 100)

Sofrito:

70 g de aceite de oliva

200 g de cebolla.

2 dientes de ajo.

100 g de pimientos verdes.

100 g de tomate triturado.

Resto:

4 bolsitas de tinta.

1 pastilla de caldo de pescado o sal.

100 g de vino blanco.

Pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Haga la brandada de bacalao siguiendo la receta del libro de Thermomix, página 100 b. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga los ingredientes del sofrito y trocéelos durante 10 segundos en velocidad 4. Programe 10 minutos a 100° en velocidad 2.

Añada el resto de los ingredientes (menos los pimientos y la brandada) y programe 5 minutos a 100° en velocidad 4. Puede agregar un poco de agua si lo cree oportuno. Rectifique la sal.

Rellene los pimientos con la brandada, ayudándose con una cucharadita, y colóquelos en una fuente del horno, a ser posible redonda, colocando los pimientos en el círculo con las puntas hacia dentro y, cuando esté la salsa, cúbralos con ella.

Nº 394. PIÑA DE QUESOS

INGREDIENTES:

300 g. De queso semicurado,	1 diente de ajo,
250 g. De queso azul,	pimienta,
25 g. De queso enmental,	un pellizco de cayena.
125 g. De queso philadelphia,	Para adornar:
125 g. De requesón,	el penacho de una piña,
2 cucharadas de brandy,	pimentón dulce
50 g. (1/2 cub.) De nata líquida,	aceitunas rellenas de pimiento morrón.
el zumo de 1 limón,	

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el brandy, la nata, el zumo de limón, el ajo, la pimienta y la cayena y programe 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. (se tiene que triturar el ajo). Pare la máquina, agregue todos los quesos y triture a velocidad 8, ayudándose con la espátula, hasta que queden todos los ingredientes bien mezclados. Si hiciera falta, ponga 4 minutos, temperatura 70°C, velocidad 6, tiene que quedar una crema homogénea. Forre el cestillo con una bolsa de plástico, y vierta en ella la mezcla preparada. Introduzca en el frigorífico con el cestillo para que tenga una forma similar a la de una piña.

Cuando esté compacta, mejore la forma, sáquela de la bolsa, con las manos mojadas e impregnadas en pimentón y frote toda la piña hasta que quede de un color homogéneo. Haga rombos con un cuchillo y ponga en el centro de cada uno, aros de aceituna. Adórnela poniendo el penacho de la piña en la parte superior, sujeto con 4 palillos clavados en el penacho y en la bola de queso.

Nº 395. PISTO

INGREDIENTES

Para el vaso:	· 300 g de cebollas
· 100 g de aceite	· 1 bote de ½ Kg de tomate natural triturado
· 250 g de berenjenas (sin pelar)	· 2 pastillas de caldo o sal
· 250 g de calabacines (sin pelar)	· Pimienta al gusto
· 150 g de pimientos verdes y rojos	

Para el recipiente Varoma:

- 600 g de patatas
- 4 huevos o bien 3 ó 4 rodajas de atún o bonito fresco.

PREPARACIÓN:

1. Trocee las verduras en cuatro veces: Las berenjenas durante 4 segundos en velocidad 3 ½. Sáquelas y resérvelas. Los calabacines después, de igual forma. Sáquelos y resérvelos. La mitad de la cebolla con los pimientos verdes. Sáquelos y resérvelos. El resto de la cebolla con los pimientos rojos. Sáquelos y resérvelos.

2. Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche todos los ingredientes en el vaso excepto el tomate y los condimentos. Programe 15 minutos, Varoma, velocidad 1.

3. Incorpore el tomate y los condimentos y programe 20 minutos, Varoma, velocidad 1. Si va a cocinar con el recipiente Varoma, coloque en este momento el mismo, con los ingredientes elegidos, sobre la tapadera. Si no quiere poner nada en el recipiente Varoma, coloque sobre la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras. Rectifique la sazón.

4. Sirva el pisto acompañándolo con atún o bonito partido en lasquitas sobre el mismo, o con los huevos cocidos y las patatas.

Nota: También puede servirlo con huevos fritos.

Nº 396. PLUM- CAKE DE ACEITUNAS Y QUESO

INGREDIENTES

- 150 g de queso Emental u otro
- un puñado de almendras
- 4 huevos
- 2 yogures naturales
- 200 g de mantequilla
- 250 g de harina
- ½ sobre de levadura
- 100 g de aceitunas rellenas de pimiento
- 75 g de aceitunas negras
- 20 g de piñones
- tomillo, sal y pimienta

PREPARACIÓN

Picar las almendras en trozos grandes unos segundos al 3 y ½ .Reservar.

Picar el queso. Reservar.

Poner en el vaso los huevos, los yogures y la mantequilla. Mezclar 30 segundos, velocidad 4 , temperatura 40°.

Añadir la harina y la levadura. Mezclar 30 segundos a velocidad 4.

Añadir el resto de los ingredientes y mezclar 15 segundos a velocidad 2.

Untar un molde de plum-cake con mantequilla y espolvorear con harina o pan rallado, verter la mezcla del vaso, espolvorear con las almendras y poner al horno precalentado 30 minutos.

Nº 397. PUDDING DE SALMÓN Y SETAS

INGREDIENTES

Para rehogar las setas:

500 g de setas de cardo

2 dientes de ajo fileteados

40 g de aceite de oliva virgen, extra

Para decorar:

50 g de salmón ahumado

Resto:

100 g de salmón ahumado

1 bote grande de leche ideal

100 g de leche desnatada

5 huevos

Sal, pimienta y nuez mascada

PREPARACIÓN

Lave las setas, séquelas y trocéelas. Reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche el aceite y programe 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos y programe 3 minutos a la misma temperatura Y velocidad. A continuación incorpore las setas y vuelva a programar otros 7 minutos a la misma temperatura Y velocidad.

Retire la mariposa de las cuchillas. Agregue el resto de los ingredientes y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Acabado el tiempo, quite la temperatura y programe 2 minutos en velocidad 5, ayudándose con la espátula, para que el pudding quede fino. Si lo ve grumoso, espere a que baje un poco la temperatura y triture en velocidad 8.

Vuélquelo rápidamente en un molde de albal de 1 l de capacidad pincelada con aceite. Déjelo enfriar en el frigorífico. Desmolde y sirva con mayonesa, salsa rosa, una bechamel ligera o la salsa que desee.

Consejo: Todos los pudings mejoran considerablemente si se dejan reposar de un día para otro.

Nº 398. PUDDING RÁPIDO

INGREDIENTES

4 huevos

200 g de bonito en aceite

1 bote de leche ideal

6 pimientos del piquillo

400 g de palitos de mar

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Ponga los palitos en el vaso del Thermomix y trocéelos. Saque la mitad y reserve.

Añada el resto de los ingredientes (el atún y los pimientos bien escurridos de su líquido) y programe 6 ó 7 minutos (dependerá del tamaño de los huevos), a 90° en velocidad 5.

Añada los palitos reservados, mezcle bien con la espátula y vierta en un molde de corona de Tupperware. Déjelo enfriar y desmolde.

Puede adornarlo con una mayonesa o salsa rosa, aceitunas verdes, pepinillos y tiritas de pimiento del piquillo o morrón.

Nº 399. PUDDING 7 MINUTOS (RELLENO DEL 'SANDWICHON')

INGREDIENTES

3 latas de mejillones en escabeche (escurrir el líquido)

2 pimientos morrones (140 g aprox.)

1 bote de leche ideal

4 huevos

Pimienta y sal (con mucha moderación)

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 4. A continuación, ponga la mariposa en las cuchillas y programe 7 minutos a 90° en velocidad 2. Rectifique la sazón. Vierta la mezcla en un molde de corona de Tupperware, déjelo enfriar y desmolde.

También puede hacer el "sandwichon". Para ello compre un pan de molde y pida que se lo partan en láminas horizontales. Quítele al pan toda su corteza y humedezca las láminas con mantequilla y salsa rosa. Vaya formando capas de pan y pudín alternativamente, teniendo en cuenta que la primera y última capa tienen que ser de pan. Cúbralo con salsa rosa y adórnalo al gusto.

NOTA: Si no tiene este pan, utilice pan Bimbo sin corteza; forre un molde de plum-cake con film transparente y vaya poniendo capas de pan y pudín, empezando y acabando con una de pan. Déjelo reposar en el frigorífico. Cuando vaya a servirlo, tire del film transparente y póngalo en una bandeja de servir y adórnalo al gusto.

Si este pudín no lo quiere en trocitos, no ponga la mariposa y cuájelo en velocidad 4 como el pudín rápido.

Nº 400. QUICHE DE CEBOLLA

INGREDIENTES

Para la masa:

500g. harina

250 g. leche

40 g. levadura prensada

1 pizca de azúcar

1 pizca de sal

5 cs. de aceite o 60 g. de manteca

Para el relleno:

1 Kg. cebolla

4 cs. aceite

250g. nata

4 huevos

1 cc. comino
sal

pimienta negra
50 g. queso rallado

PREPARACIÓN:

Para la masa echamos los huevos en el vaso y batimos 15 segundos a velocidad 2. A continuación agregamos la leche, el azúcar, la sal, el aceite o la manteca y al final la levadura y mezclamos 15 segundos a velocidad 2-3. Ahora echamos la harina y programamos 2 min.utos velocidad Espiga. Esta masa dejamos reposar durante unos 40 minutos, o hasta que haya doblado su volumen.

Después se extiende la masa con el rodillo y se forra la bandeja grande del horno, previamente engrasada o forrada con un papel vegetal. Hacemos un borde para que retenga el relleno. Con un tenedor la pinchamos varias veces. La dejamos reposar otro rato, mientras tanto prepararemos el relleno.

Para el relleno cortamos las cebollas en aros finitos y las freímos en un poco de aceite hasta que se ponen transparentes. Dejarlas enfriar.

Espolvoreamos el queso rallado sobre la masa y ahora repartimos la cebolla encima.

Echamos en el vaso del Thermomix la nata, la leche, los huevos, el comino, la sal y la pimienta negra y mezclamos 35 segundos/Vel.4.

Este liquido echamos ahora encima de las cebollas.

La tarta se hornea a 190°, durante unos 45 minutos

Nº 401. QUICHE DE PUERROS

INGREDIENTES:

Masa (base):

200 g. harina

100 g. mantequilla

100 g. Quark de Danone

1 cucharita de levadura Royal

1 cucharita de sal

Relleno:

200 g. queso Gouda (o tetilla Gallega)

200 g. jamón serrano

400 g. puerros

250 ml. agua (2 ½ cub.)

2 cub. nata

4 huevos

pimienta

sal a gusto

1 pizca nuez moscada

PREPARACIÓN:

Masa para la base: Partir la mantequilla en trozos y echarla en el vaso del Thermomix junto a los demás ingredientes. Programar 2 minutos/Vel. espiga, y elaborar una masa suave. Extender la masa sobre la base de un molde desmontable de unos 26 cm. de diámetro. Pre-hornear en el horno a 180-200°C, unos 10-15 minutos. Echar el queso en el vaso y picarlo 5seg./Vel.8, reservarlo aparte. Proceder igual con el jamón serrano: 5segundos, velocidad 8, también reservarlo. Limpiar bien los puerros, cortarlo en rodajitas y colocarlas en el cestillo. Echar el agua en el vaso del Thermomix, colocar el cestillo y programar 15min./100°/Vel.1. Transcurrido este tiempo escurrir los puerros y colocarlos sobre la base pre-horneada. Echar en el vaso la nata, los huevos, la pimienta, la sal y la

pizca de nuez moscada junto con el queso y el jamón serrano y mezclar 5seg./Vel.4. Verterlo sobre los puerros y hornear a 170-190°C durante 50-60 minutos.

Nº 402. QUICHE DE PUERROS II

INGREDIENTES:

1 cub de aceite
1 cub de cerveza
4 1/2 cub de harina

PREPARACION:

Mezclar todo en velocidad 4 unos segundos y sacar la masa.forrar un molde y hornear.

Poner en el vaso una cucharada de mantequilla,2 puerros y 3 minutos velocidad 1 100°. Añadir una cucharada de harina, 2 cub de leche, sal, pimienta y nuez moscada y programar 6 minutos 100° velocidad 2.

Añadir unos 100 g de jamon y queso y 1/2 cub de nata. Mezclar un poco.

Verter esta mezcla en el molde y gratinar en el horno. Se puede espolvorear con un poco de queso rallado.

Nº 403. QUICHE DE QUESO Y GAMBAS

INGREDIENTES

Para la masa:	1 Kg Aprox. Gambas peladas
500 g harina	1/2 Kg Queso .Preferible Manchego
250 g leche	4 cl aceite
40 g levadura prensada	250 g nata
1 pizca de azúcar	4 huevos
1 pizca de sal	1 cc comino, sal
5 cl de aceite o 60 g de manteca	pimienta negra
Para el relleno:	50 g queso rallado

PREPARACIÓN:

Masa: echamos los huevos en el vaso y batimos 15 segundos, velocidad 2. A continuación agregamos la leche, el azúcar, la sal, el aceite o la manteca y al final la levadura y mezclamos 15 segundos velocidad 2-3. Ahora echamos la harina y programamos 2 minutos velocidad Espiga. Dejamos reposar esta masa durante unos 40 minutos, o hasta que haya doblado su volumen. Después se extiende la masa con el rodillo y se forra la bandeja grande del horno, previamente engrasada o forrada con un papel vegetal. Hacemos un borde para que retenga el relleno. Con un tenedor la pinchamos varias veces. La dejamos reposar otro rato.

Relleno: cocemos las gambas y las pelamos, si se quiere refreir un poco con unos ajitos, dejadla aparte, poco de aceite . Dejarlas enfriar. Cortamos el queso taquitos. Echamos en el vaso del Thermomix la nata, la leche, los huevos, el comino, la sal y la

pimienta negra y mezclamos 35 segundos velocidad 4. Este liquido echamos ahora encima las gambas y el queso bien mezclados. Se hornea a 190°, durante unos 45 minutos

Nº 404. QUICHE EXPRESS

INGREDIENTES

130 g de queso Gruyere	½ cubilete de harina
150 g de bacon sin corteza	4 huevos grandes
1 cucharada de mantequilla	100 g (1 cubilete) de nata liquida
400 g (4 cubilete) de leche	sal y pimienta
un chorrito de aceite	

PREPARACIÓN

Una vez preparada la masa quebrada (Ver página 26 del libro), estire la mitad de la misma dejándola muy fina y forre un molde de 26 cm de diámetro. Pinche con un tenedor o con la ruleta de pinchar toda la base y los lados. (Selle los bordes con las manos mojadas en agua para que no se bajen). Introdúzcala en el horno precalentado a 180° de 10 a 15 minutos (tiene que quedar ya cocida). Mientras se hornea haga el relleno.

Relleno: Ralle el queso en velocidades 5-7-9 progresivo durante 15 segundos. Saque y Reserve. Trocee el bacon, quitándole la corteza (Reserve unas tiras para adornar), Ponga en el vaso del Thermomix la leche, la harina, la nata, mantequilla, el aceite, los huevos, sal y pimienta. Programe 5 minutos a 90° en velocidad 4. Añada el queso (reservando un poco para espolvorear) y el bacon (u otro ingrediente de su gusto como jamón de York por ejemplo), y mézclelo en velocidad 2 unos segundos, o hágalo con la espátula. Rectifique la sazón.

Vierta la mezcla sobre la tartaleta horneada. Coloque las tiras reservadas y espolvoree con el queso reservado.

Hornéelo de 10 a 15 minutos con el horno precalentado a 180°.

Nº 405. QUICHÉ LORRAINE :

INGREDIENTES

para masa Quebrada:	- 150 g Jamón de York o Bacon (dejar algunas para decorar)
- 300 g Harina	- 150 g Queso Gruyère
- 125 g Mantequilla	- 250 g De Leche
- 70 g Agua	- 30 g Mantequilla
- 1 cucharadita Sal	- 1 cucharadita Aceite
- 1 cucharadita Azúcar	- 3 Huevos
	- 50 g De Nata liquida o leche Evaporada Ideal
	- Sal y Pimienta

Ingredientes para el relleno:

PREPARACIÓN:

Mientras preparamos el relleno, introducimos en el horno precalentado a 180 °C durante unos 10 a 12' Retirar y Reservar. Verter en el vaso el queso y rallarlo a velocidad 7-9 durante 15". Retirar y colocar el jamón o Bacon sin corteza y en tiritas y trocear unos 4 segundos a velocidad 31/2. Verter en el plato y Reservar. Sin Lavar el vaso preparar la bechamel. Poner en el vaso la leche, la harina y la mantequilla, el aceite y la pimienta y programar 4' temperatura 90° C Velocidad 3. Cuando termine el tiempo añadir el queso primero y después los huevos. Mezclar 6" a velocidad 5. Incorporar la nata y rectificar la sazón. Seguidamente extender sobre la base de la tartaleta reservada, el jamón o bacon triturado y a continuación la mezcla del vaso. Adornar si se desea con las tiras de jamón o bacon reservadas. Introducir en el horno precalentado a 180° durante 20 a 25 minutos aproximadamente.

Nº 406. ROLLITOS DE JAMÓN CON TOMATE

INGREDIENTES

12 lanchas de jamón serrano finitas (partidas en máquina)

6 tomates rojos y duros

1 diente de ajo, sal

4 barritas de pan pequeñas

50 g de aceite de oliva virgen, extra

PREPARACIÓN

Ensalada al gusto para poner como base en la bandeja de servir pele los tomates con un pela patatas o poniéndolos en el recipiente varoma, quíteles las pepitas con una cucharilla y póngalos boca abajo sobre papel de cocina.

Eche uno de los tomates en el vaso del thermomix con el diente de ajo y programe unos segundos en velocidad 6 para que se triture el diente de ajo.

Añada el resto de los tomates y triture 12 segundos en velocidad 3. Añada la sal y el aceite y mezcle con la espátula.

Con la ayuda de un corta fiambres o un cuchillo muy afilado, parta el pan en rebanadas finas y a lo largo, haciendo 12 rebanadas en total.

Prepare una ensalada a su gusto y póngala en una fuente de servir. Sobre ella coloque las rebanadas de pan.

Ponga en cada loncha de jamón serrano un poco de tomate triturado y forme un rollo con cada una de ellas. Colóquelas sobre las rebanadas de pan.

Nº 407. ROLLITOS PRIMAVERA

INGREDIENTES

para la masa:

5 cubiletes de harina

1 huevo, un poco de sal

1/2 cubilete de aceite de soja

1 cubilete de salsa de soja

Ingredientes para el relleno

2 zanahorias

1 trozo de col

1 cebolla mediana

1 ajo.

PREPARACIÓN

MASA: Poner todo en el vaso 15 segundos velocidad 5. Sacar del vaso y dejar reposar 1/2 hora.

RELLENO: Poner en el vaso 70 g de aceite 3 minutos temperatura varoma velocidad 1 . Ponga las verduras en el vaso y picarlas un poco, poner la mariposa en las cuchillas y programar 15 minutos temperatura 100° y velocidad 1

Estirar la masa muy fina y formar cuadritos rellenar con las verduras y enrollar ponerlos al horno a 180° hasta que estén doraditos.

Nº 408. ROLLO DE QUESO

INGREDIENTES:

Para la masa:

6 cucharadas de aceite de oliva,

un pellizco de sal,

60 g de harina,

2 huevos pequeños,

225 cc de leche.

Para el relleno:

2 huevos, sal, pimienta,

450 g de queso de cabra,

12 hojas de albahaca picada,

100 g de tomates cereza

Para el gratinado:

3 cucharadas de aceite de oliva, sal, pimienta,

3 cucharadas de queso rallado, mantequilla.

PREPARACIÓN:

Masa: Poner en el vaso la leche, el aceite, los huevos, la harina tamizada y la sal. Batir hasta conseguir una masa suave y esponjosa. Luego forrar una bandeja de horno de 23x33cm, previamente enmantecada, con papel aluminio también engrasado. Extender de forma homogénea la masa sobre la plancha enmantecada. Hornear 10 m a horno precalentado a 240°C. Cuando esté dorada, sacar del horno y volcar sobre un paño limpio puesto sobre una superficie plana. Dejar enfriar un poco.

Relleno: Bajar el horno a 180°C. En un bol poner los huevos ligeramente batidos con el queso cortado en daditos. Incorporar la albahaca picada y salpimentar. Lavar los tomatitos, escurrirlos bien y secarlos. Cortarlos por la mitad y poner en el bol. Mezclar bien.

Retirar el papel de aluminio de la masa y tender el relleno sobre toda la superficie. Alisar y enrollar con cuidado de que no se rompa. Untar una fuente con aceite, poner el

rollo a hornear con el aceite salpicado por encima durante unos 15 ó 20 m. Gratinar y servir.

Nº 409. ROLLO DE SALMON Y QUESO PHILADELPHIA

INGREDIENTES

120 g de harina

120 g de azucar

4 huevos

200 g de salmon ahumado

1 tarrina pequeña de queso philadelphia

PREPARACIÓN

Ponemos la mariposa en las cuchillas, echar el azucar y los huevos y programar 6 minutos temperatura 40° y velocidad 3. A continuacion, vuelva a programar 6 minutos en velocidad 3 sin temperatura. Echar la harina y programar 4 minutos en vel.2.

Forrar una bandeja de horno con papel vegetal. Vierta la mezcla en la misma y extiendala bien por todos lados. Precaliente el horno a 180°C y hornee a esta temperatura durante 9 o 10 minutos. Vuelque el bizcocho sobre un paño humedo, enrollelo por la parte mas ancha y reservelo 10 minutos.

Pasado este tiempo desenrollar el bizcocho, y untar con el queso por todos los lados, luego ir colocando encima las capas de salmon ahumado hasta cubrir toda la base. Volver a enrollar por la parte mas ancha y envolverlo en papel albar. Guardar en la nevera hasta la hora de servir que se cortaran en rodajas.

Si se quiere mas grande el rollo, basta con añadir un huevo mas y 30 g mas de harina y 30 g de azucar.

Nº 410. ROLLO TRICOLOR PARA APERITIVO

INGREDIENTES:

- 100 g de hojas de espinacas frescas, grandes y cortados los rabos. Lavar bien y secar muy bien con papel de cocina.200 g de queso Philadelphia.
- 200 g de queso de cabra.
- 1 lata de pimientos del piquillo.
- Pimienta.
- Para la salsa templada
- 50 g de mantequilla.
- 150 g de aceite de oliva.
- 50 g de salsa de soja.

- 1 cucharada de mostaza.
- Unas gotas de Tabasco al gusto.

PREPARACIÓN:

1. Prepare la salsa templada. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, 60°, velocidad 1. Sáquela a un cuenco y reserve.
2. Abra los pimientos del piquillo por un lado, vacíelos de pepitas y póngalos, abiertos en abanico, sobre papel de cocina para que escurran todo el líquido. Reserve.
3. Ponga sobre la encimera un rectángulo de film transparente grande. Píntelo con la salsa y vaya poniendo las hojas de espinacas, con la parte más brillante hacia abajo, procurando formar un rectángulo de unos 15 cm de ancho por unos 30 de largo. Reserve.
4. Ponga el queso de cabra en el vaso del Thermomix troceado y tritúrelo en velocidad 3. A continuación añada el queso Philadelphia y la pimienta. Programe 4 minutos, 50°, velocidad 2 y 1/2. Cuando el queso esté fundido, échelo sobre las hojas de espinacas y extiéndalo bien con la espátula, procurando dejar libre uno de los lados, a lo largo, para evitar que se salga al enrollarlo.
5. Ponga los pimientos que teníamos reservados cubriendo todo el queso. A continuación enrolle ayudándose con el plástico y apretando bien el rollo. Envuélvalo dos veces en film transparente y una tercera en papel de aluminio.
6. Métalo en el frigorífico para que se endurezca y, cuando vaya a servirlo, córtelo en rodajas finitas.
7. Sírvalo sobre tostas redondas

SUGERENCIA: Si quiere cortarlo rápidamente, le aconsejamos que lo meta en el congelador durante 1 hora como mínimo, de esta forma podrá hacerlo mucho mejor. También puede hacerlo con antelación y tenerlo congelado hasta el momento de partirlo.

NOTA: La salsa le servirá para varios rollos, o bien puede aprovechar el resto para una ensalada.

Nº 411. SALMOREJO CORDOBÉS

INGREDIENTES:

100 g de Miga de Pan.	Sal.
1 Kg. de Tomates maduros.	Acompañamiento:
2 medidas de Aceite.	2 Huevos duros.
1 ó 2 dientes de Ajo.	2 Cortadas de Jamón Serrano.
1/4 de medida de Vinagre de vino.	

PREPARACIÓN

Pon en el vaso del Iber Gourmet el ajo y los tomates y programa 2 minutos pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima.

Transcurrido el tiempo añade la miga de pan, el vinagre, el aceite y la sal, programa 1 minuto mas pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Vierte en un recipiente y enfría en la nevera.

Lava el vaso del Iber Gourmet e introduce los huevos duros, programa a velocidad 1 y aprieta el botón de impulso una vez y vuelve a apretar para su desconexión. Reserva en un recipiente.

Realiza la misma operación con el jamón serrano.

Sirve frío y adorna la superficie con el huevo y el jamón.

Nº 412. SALPICÓN DE MAR

INGREDIENTES:

250 g de palitos de mar o gambas, llangostinos ...
100 g de pimiento rojo cortado a rodajas,
100 g de pimiento verde cortado a rodajas,
3 rodajas de cebolla,
2 huevos duros,
unas hojas de perejil,
200 g de aceite de oliva,
50 g de vinagre y sal.

PREPARACIÓN:

Pon los palitos o el pescado escogido dentro del vaso y tritura 6 segundos a velocidad 3 i 1/2, pasalo a un bol y reserva. Pon el resto de ingredientes al vaso y programa 6 segundos a velocidad 3 1/2 hasta que todo quede picado. Mezcla la vinagreta con el pescado que tenemos en el bol y dejalo reposar en la nevera hasta el momento de servir.

Nº 413. TARTA DE BACALAO

INGREDIENTES:

1 fondo de pasta quebrada	30 g de mantequilla
200 g de bacalao desalado	1 cucharada de aceite
3 huevos duros (cocidos)	3 huevos
10 Aceitunas negras	50 g (1/2 cubilete) de nata líquida o
250 g. (2 ½ cubiletes) de leche	leche evaporada ideal
30 g (1/2 cubilete) de harina	Sal y Pimienta.

PREPARACIÓN:

Preparar la masa quebrada. Estírala muy fina y forra un molde de tarta; pinchar en el fondo varias veces con un tenedor y cubrirla interiormente con papel de aluminio presionando bien las paredes (para que no se baje al cocer). Cocer la tarta a horno medio,

previamente calentado, durante 10 minutos, retirar el papel de aluminio y cocerla 5 minutos más.

Relleno: hacemos la bechamel. Ponemos en el vaso la leche, la harina, la mantequilla, el aceite y la pimienta y programe 4 minutos, temperatura 90°, velocidad 3. Cuando termine el tiempo añadir 3 huevos frescos. Mezcla 6 segundos a velocidad 5. Incorpora la nata y rectifica la sazón.

Seguidamente se extiende sobre toda la base de la tartaleta ya sacada del horno, el bacalao en láminas y repartido por toda la tartaleta y a continuación la mezcla del vaso. Se mete al horno precalentado a 180°, durante 20 ó 25 minutos aproximadamente.

Para decorar: 3 huevos duros en rodajas, las aceitunas igual se colocan encima de la tarta haciendo dibujos o simplemente separados.

Nº 414. TARTALETAS VARIADAS

DE SALMON:

INGREDIENTES

250 g de salmón ahumado

El zumo de un limón

Pimienta molida una pizca

500 g de leche

un diente de ajo

150 g de queso Philadelphia

PREPARACIÓN

En velocidad 6-8 y con ayuda de la espátula, batir hasta conseguir una mezcla homogéneas con todos los ingredientes descritos, rellenar la tartaleta y adorna con una gambita o anchoa, y un poquito de caviar rojo (imitación baratita)

DE JAMON Y QUESO:

INGREDIENTES

150 g de jamón serrano

150 g de queso manchego

cuatro huevos

150 g de nata líquida

150 g de leche

sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN

Picar el jamón y el queso por separado y reservar ambas cosas (El jamón con 5 golpes de turbo y el queso en velocidad 10 hasta un picado no demasiado pequeño). Reservar.

Verter en el vaso el resto de los ingredientes y en velocidad 4 batir hasta conseguir una mezcla homogénea. Mezclar el resultado con el jamón y el queso y rellenar las tartaletas... Servir con jamón y huevo picado...

Nº 415. TOMATITOS RELLENOS DE BONITO ASALMONADO

INGREDIENTES

2 bandejas de tomates cereza de rama

3 latas de bonito asalmonado al natural de 112 g cada una

Un poco de zumo de limón

100 g de queso fresco

100 g de aceitunas negras sin hueso

50 g de pepinillos en vinagre

Perejil y pimienta

PREPARACIÓN

Corte la parte superior de los tomates a modo de tapa, y vacíelos con una cucharilla. Póngalos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran el líquido. Resérvelos · Ponga la mitad de las aceitunas junto con los pepinillos en el vaso del Thermomix y trocee durante 4 seg. en vel. 3 1/2 (tiene que quedar un troceado pequeño). Saque y reserve. · Eche en el vaso el bonito escurrido, el zumo de limón y el queso, y mezcle 8 seg. en vel. 4 hasta que quede una mezcla homogénea. Espolvoree pimienta recién molida, añada el perejil picado con una tijera e incorpore la mezcla de aceitunas y pepinillos Mezcle bien con la espátula. · Corte el resto de las aceitunas en aros. Rellene los tomates con la mezcla, ayudándose con una cucharilla y ponga sobre cada uno un aro de aceituna para adornar. · Sírvalos sobre un lecho de gelatina picada o al gusto.

Nº 416. TORTA DE SARDINAS

INGREDIENTES:

Para la base:

-1 kg de sardinas de tamaño pequeño

-El zumo de 1 limón

-4 tomates muy rojos y maduros

-Aceite de oliva virgen, extra, Hojiblanca

-1 cucharada colmada de hojas de perejil para adornar

--Para la masa:

-200 g de harina

-100 g de agua

-30 g de aceite de oliva virgen, extra, Hojiblanca

-1 cucharadita de levadura Royal

-1 cucharadita de sal y un pellizco de azúcar

Si quiere que la masa sea más tipo pan cambie la levadura Royal por 20 g de levadura de panadería.

PREPARACIÓN:

1. Deseche las cabezas, espinas y tripas de las sardinas.

Lávelas bien y saque los lomos, quitándoles la piel.

Espolvoree con sal y rocíelos con zumo de limón.

Téngalos en maceración al menos media hora.

2. Pele los tomates con un pela patatas, ábralos y vacíelos con ayuda de una cucharilla. Colóquelos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran bien.

3. Eche los tomates en el vaso con un poco de sal y tritúrelos durante 20 segundos en velocidad 4.

Póngalos en un colador para que escurran y después sobre papel de cocina absorbente, apretando bien para que se sequen. Resérvelos.

4. Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 4. Sáquela del mismo y estírela con el rodillo hasta que quede una lámina muy fina.

5. Colóquela sobre el fondo de un molde de pizza de unos 40 centímetros de diámetro.

6. Cubra la masa con el tomate escurrido y espolvoree con sal.

A continuación riegue con un hilito de aceite.

7. Escurra los lomos de las sardinas, secándolos con papel de cocina y colóquelos sobre el tomate en forma decorativa.

Riéguelos con un hilito de aceite.

8. Precaliente el horno a 200 grados e introduzca la torta durante 20 minutos aproximadamente.

Espolvoree con perejil o cebollino picados y sírvala caliente o fría, regando las sardinas con un hilito de aceite.

--Nota: También puede hacerla con boquerones, en cuyo caso no es necesario quitarles la piel.

Nº 417. TORTITAS DE CAMARONES

INGREDIENTES

100 g de garbanzos

100 g de harina

2 dientes de ajo

perejil

100 g de agua

camarones

PREPARACIÓN

Se pulverizan los garbanzos a velocidad 5 - 7 - 9 y añadimos, con la máquina en velocidad 7, el ajo y el perejil.

Una vez triturado todo, ponemos la harina y mezclamos

Añadimos el agua, un poco de sal y hacemos una pasta suave y cremosa

Para hacer las tortitas, mezclaremos los camarones con esa pasta y los freímos.

Nº 418. TORTILLA DE CEBOLLA Y QUESO

INGREDIENTES por comensal:

1 huevo

1 cebolleta tierna o un trozo de las otras

1 trozo de queso, a elección el tamaño y el queso

sal y aceite

PREPARACIÓN

Picar el queso en la Th unos segundos al 3 1/2 . Reservar.

Picar la cebolla de la misma manera. Añadir 50 g de aceite de oliva y sal y pocharla unos 4-5 minutos velocidad 2 temperatura 100°. Hasta que esté doradita.

Batir los huevos. Añadir el queso y la cebolla bien escurrida.

Hacer la tortilla en la sartén. Servir calentita

Nº 419. TORTILLA DE PATATA

INGREDIENTES

100 g de aceite de oliva

400 g de patatas para freír

100 g de agua

6 huevos

200 g de cebolla

sal

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso del Thermomix el aceite y el agua, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras tanto, pele las patatas y la cebolla y pártalas como para tortilla.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso las patatas con la cebolla y un poco de sal y programe 12 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1. Compruebe que la patata ha quedado hecha, de no ser así, programe 1 minuto más a la misma temperatura y velocidad. Vierta el contenido del vaso en el cestillo metálico para escurrir bien el aceite.

Sin lavar el vaso, eche en el mismo, los huevos y la sal y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3. Incorpore las patatas al vaso y déjelo en reposo hasta que vaya a cuajarlo.

Si la quiere hacer grande, cuájela en una sartén. Si prefiere hacer tortillas pequeñas y dispone de moldes negros de Silpat con redondeles pequeños, ponga en cada uno un par de cucharadas de la mezcla y cuaje en el microondas a la máxima potencia durante 1 minuto, o bien utilice cápsulas para magdalenas que pintará con aceite y proceda de la misma forma. Si bien en este último caso, las tendrá listas en el microondas en tan solo 30 ó 40 segundos.

Nº 420. TRONCO DE AGUACATE

INGREDIENTES

Para la masa:

2 yemas y 1 huevo

4 huevos.

zumo de naranja

120 g de azúcar.

brandy

120 g de harina.

ketchup

Para el relleno:

sal

1 aguacate.

tabasco

200 g de palitos de cangrejo
gambas o langostinos cocidos.

aceite para hacer salsa rosa.

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el azúcar y los huevos y programe durante 6 minutos a 40 ° y velocidad 3. A continuación, vuelva a programar 6 minutos en velocidad 3 sin temperatura. Eche la harina y programe 4 segundos en velocidad 3.

Forre la bandeja del horno con papel vegetal o lámina antiadherente. Vuelque la mezcla en la misma y extiéndala bien. Precaliente el horno a 180° y hornee a esa misma temperatura durante 9 minutos aproximadamente. Échelo sobre una lámina de papel de aluminio o un paño húmedo y enróllelo. Reserve. Prepare la salsa rosa, sáquela del vaso y resérvela.

Desenrolle el bizcocho y píntelo con un poco de salsa rosa. Cubra con los palitos de cangrejo troceados (o con las gambas o langostinos). Haga láminas finitas con el aguacate y póngalas sobre los palitos. Cubra toda la base sin llegar a uno de los extremos. Vuelva a enrollar apretándolo y déjelo en la nevera bien envuelto en papel de aluminio o transparente. Antes de servirlo, cubra con la salsa rosa restante y adórnelo a su gusto.

Nº 421. TRONCO RELLENO DE MOUSSE DE SALMON Y GAMBAS CUBIERTO DE BECHAMEL AL AROMA DEL MAR

INGREDIENTES

BIZCOCHO:

4 huevos
120 g de harina
120 g de azúcar

RELLENO

MOUSSE:

250 g de salmon
100 g de gambas
100 g de nata
100 g de aceite de oliva
sal-pimienta

RESTO:

150 g de salmon
100 g de gambas

BECHAMEL:

90 g de harina
200 g de gambas
30 g de cebolla
50 g de mantequilla
30 g de aceite de oliva
200 g de fumet
200 g de leche

PREPARACION:

BIZCOCHO: Con la mariposa puesta, añadir el azúcar, los huevos y batir 6 minutos, 40° velocidad 3. Volver a programar 6 minutos, velocidad 3 sin temperatura. Añadir la harina y programar 4 segundos a velocidad 3. Hacer como un brazo de gitano. Horno 180° durante 9 minutos. Enrollar y dejar enfriar.

MOUSSE: Trocear las gambas peladas junto con el salmon 10 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación añadir la nata y programar 15 minutos 90° velocidad 1. Añadir el aceite poco a poco con la maquina a velocidad 5. Poner la mariposa y programar 1 minutos a velocidad 3. Reservar.

RESTO: Cocer las gambas junto con el salmon 5 minutos 100° velocidad 1. Reservar.

BECHAMEL: Poner la mantequilla junto con el aceite 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla y triturarla a velocidad 3 1/2. Programar 4 minutos, varoma, velocidad 1.

Cuando termine añadir el resto de los ingredientes de la bechamel y programar 5 minutos, 90°, velocidad 5. Reservar

MONTAJE: Rellenar el bizcocho con la mousse, las gambas y el salmon cocidos. Enrollar y dejar en la nevera envuelto en papel de plata o transparente.

A la hora de servir cubrir con la bechamel.

MASAS Y BASES

Nº 422. ADOBO PESCADOS

INGREDIENTES:

3 ó 4 dientes de ajo
1 cucharada de perejil
1 cucharada de cebollino
1/2 dl. limón
1/2 dl. vinagre vino
1/2 dl. aceite oliva
1 cucharada de pimentón
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita de cominos
1 hoja de laurel
sal

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes y mezclar en velocidad 1 hasta conseguir una papilla homogénea.

Esta receta es de: Sandra Martinez

Nº 423. ADOBO

INGREDIENTES:

4 ó 5 dientes de ajo;
con sal,
un poco de orégano,
azafrán,
pimiento molido,
vinagre y agua todo junto

PREPARACIÓN:

Se bate en velocidad 4.

Se va pasando el pescado por este condimento y se pone en una fuente honda.

Tres o cuatro horas.

Se pone en un escurridor y se reboza en harina y se fríe en aceite muy caliente

Nº 424. ADOBO SANDRA

INGREDIENTES:

3 ó 4 dientes de ajo
1 cucharada de perejil
1 cucharada de cebollino
1/2 dl. limón
1/2 dl. vinagre vino
1/2 dl. aceite oliva
1 cucharada de pimentón
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita de cominos
1 hoja de laurel
sal
Pimienta molida

PREPARACIÓN:

Se bate en velocidad 4.
Se va pasando el pescado por este condimento y se pone en una fuente honda.
Tres o cuatro horas.
Se pone en un escurridor y se reboza en harina y se fríe en aceite muy caliente

Nº 425. BOLLOS PREÑEOS

INGREDIENTES:

250 g. de leche (2 1/2 cub.)
50 g. de mantequilla
50 g. de azúcar (1/2 cub.)
30 g. de levadura prensada
1 cucharadita de sal
500 g. de harina (9 cub.)

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes menos la harina y la levadura y programe 1 minuto a 40°C en velocidad 2.

Añada cuando acabe, la levadura y la harina y programe 20 segundos en velocidad 6 y a continuación 3 minutos en velocidad Espiga.

Cuando esté la masa lista, déjela reposar 5 minutos.

Nº 426. HARINA REBOZAR PESCADO

INGREDIENTES:

200 g. de harina

200 g de garbanzos secos (como están en el paquete)

PREPARACIÓN:

Lo triturais en vel, 5-7-9

Podeos añadirle ajos y perejil

Nº 427. HOJALDRE RÁPIDO

INGREDIENTES:

-200 gr. de mantequilla o margarina congelada en trocitos pequeños

-200 gr. de harina

- 90 gr. de agua helada (se puede cambiar por vino blanco muy frío)

- 1/4 de cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

1. Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 20 segundos en velocidad 6.

2. Sacar la masa del vaso, hacer una bola, envolverla en plástico y dejarla reposar en la nevera durante 15 min. como mínimo.

3. Estirlarla con el rodillo formando un rectángulo y doblarla en tres partes.

4. Gire la masa y vuelva a estirlarla con cuidado, repitiendo la operación anterior.

5. Vuelva a girar la masa, estírela nuevamente y vuelva a doblarla como en los pasos anteriores.

6. Cubra la masa y déjela reposar en la nevera. Una vez que haya reposado, estará lista para ser utilizada.

Nº 428. MASA CHURROS

INGREDIENTES:

200 g harina

200 g de agua.

1/2 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN:

Vierta los 200 g de agua y la sal y programe a 100° en velocidad 1.

Cuando salga vapor, incorpore los 200 g de harina y suba a velocidad 6 hasta que quede bien amasado todo.

Nº 429. MASA DE EMPANADA

INGREDIENTES

100 g de leche.
100 gr, de aceite y 1 huevo
1 cucharada de manteca de cerdo.
1 nuez de levadura de pan
400 gr., de harina (depende de la calidad de ésta)

PREPARACIÓN:

Ponga la leche en el vaso en V-1 a 50° durante 1 minuto. A continuación y por este orden añadiremos: levadura, aceite, huevo, manteca de cerdo y mezclar en Velocidad 2. Añadir la harina y la sal y amasar 2 minutos en velocidad espiga.

Nº 430. MASA DE NATA LÍQUIDA

INGREDIENTES

2-Cubilete de Nata Líquida
5-Cubiletes de harina

PREPARACION

Vertir en el vaso la nata y la harina y poner 1' velocidad Espiga, ir mirando por el brocal por si necesita un poquito más de harina ya que todas las harinas no admiten igual líquido, de necesitar un poco ir añadiendo de poquito en poquito.

Estirar la masa muy fina y cortarla en trozos de forma irregular para luego freirlos.

Espolvorear con azúcar glass ó echar miel por encima, así serán las típicas hojuelas.

Nº 431. MASA PARA PIZZA:

INGREDIENTES:

- 200 g de agua templada.
- 20 g de levadura de panadería.
- 50 g de aceite.
- 400 g de harina.
- 1 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN

Se vierte en el vaso el agua, la levadura, la sal y el aceite. Se programan 15 segundos a velocidad 4 para que se disuelva la levadura. Se le agrega la harina y lo ponemos durante un minuto a velocidad espiga.

Dejamos reposar para que crezca.

Nº 432. MASAS PARA PIZZAS

INGREDIENTES:

A) 200 g (2 cubilete) de agua, 50 g (1/2 cubilete) de aceite, 1 cucharadita de sal, 1 nuez de levadura prensada, 400 g (7 cubilete) de harina, aprox.

B) 100 g (1 cubilete) de leche, 100 g (1 cubilete) de agua (en vez de agua sola) y el resto igual que la A.

C) 200 g (2 cubilete) de leche (en vez de agua) y el resto igual que la A.

PREPARACIÓN

Vierta los líquidos y la sal en el vaso y programe 1 minuto, temperatura 40°, velocidad 2. Añada la levadura y la harina y amase 1 minuto a velocidad espiga. Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite y extiéndala sobre una bandeja de horno bien engasada con aceite. Estírela con las manos hasta que quede muy fina (en el horno crece). Ponga los ingredientes elegidos sobre ella. Puede dejarla reposar una media hora antes de hornearla, pero no es necesario. Introdúzcala en el horno precalentado a 250° y baje la temperatura a 225°. Hornee unos 15 o 20 minutos.

Nº 433. MASA PARA PIZZA (ITALIANA)

INGREDIENTES

- 2 cubiletes y 1/2 de leche
- 1 cubilete de vino blanco
- 30 g de levadura prensada
- 1 cubilete de aceite
- 20 g de sal
- 20 g de azúcar
- 550 g de harina

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el aceite, la leche, el vino, el azúcar y la levadura. Programar 40 segundos a 40 grados y velocidad 1. Añadir la harina y la sal, programando 20 segundos a velocidad 5. Después programar 2 minutos y 1/2 a velocidad espiga.

Extender la masa sobre una placa de horno. Dejar levar y cocer unos 20 minutos a 150/180 grados. Añadir el relleno al gusto y finalizar con otros 10 minutos de cocción.

Hay que estirla bien porque sube mucho.

Nº 434. MASA QUEBRADA

INGREDIENTES:

- 300 g (5 ½ cub.) de harina,
- 125 g De mantequilla,

70 g (3/4 cub.) de agua,
1 cucharadita de sal y otra de azúcar.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso de la Thermomix los ingredientes en el mismo orden que se indica y programe 15 segundos a velocidad 6.

Nº 435. MASA RÁPIDA

INGREDIENTES:

150g de vino blanco
150g de aceite
½ cucharadita de vinagre
2 cucharaditas de sal
2 cucharadas de azúcar
500g de harina.

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 6.
A continuación programe 2 minutos en velocidad Espiga
Esta masa se puede hornear o freír.
Es ideal para hacer empanadas

Nº 436. PAN (RECETA BÁSICA)

INGREDIENTES:

350 g de agua
2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de azúcar
40 g de levadura prensada
600 g de harina aprox. (si es de fuerza mejor)

PREPARACIÓN:

Pese la harina y reserve.

Vierta en el vaso el agua y el azúcar y programe 2 minutos a 40° C en velocidad 2.
Agregue la mitad de la harina y la levadura y programe 8 segundos en velocidad 6. Añada la harina restante y la sal, y amase a velocidad Espiga durante 3 minutos.

Retire la masa con las manos embadurnadas en aceite o harina, dele la forma deseada (barras, pan de molde, redondo, etc.)

Precalente el horno a 50° C colocando en una esquina de éste un vaso con agua. Introduzca el pan y manténgalo hasta que doble su volumen (unos 30 minutos), suba la

temperatura del horno a 225° C sin abrirlo y hornee otra media hora. Si en los últimos minutos se tuesta demasiado, baje la temperatura a 200° C.

Puede pintar la superficie del pan, antes de retirarlo del horno, con un poquito de agua con sal, leche, mantequilla, etc.

Se le pueden dar diferentes sabores, poniendo con el agua 3 dientes de ajo, pimienta, cebolla, etc. También se pueden mezclar dos tipos de harina, normal e integral, en este caso aumenta de 5 a 10 minutos el tiempo de cocción, si lo hornea dentro de un molde pinte este con aceite.

A esta masa puede añadirle 150 g de aceitunas verdes o negras deshuesadas y troceadas. También puede ponerle hierbas (albahaca, perejil, romero, salvia, mejorana, cebollino, etc.)

Para hacer el PAN INTEGRAL

Nos remite a la receta básica de pan, con las diferencias siguientes:

Utilizar harina integral, o una parte de harina normal y otra de harina integral.

Hornearlo a 200° C en vez de a 225° C, (tiene que cocer un poco más lento).

IMPORTANTE: es IMPRESCINDIBLE que la masa haya crecido antes de hornear. Dependiendo de cada horno, la temperatura adecuada oscilará entre los 200° C y los 225° C y el tiempo aproximado deberá ser de 30 minutos para los panes de 500 a 600 gramos y de 10 a 15 minutos para los más pequeños.

En el caso de que hagamos panecillos, baguettes, y no utilicemos moldes, debemos dejar bastante separación en la bandeja para cuando la masa, doble su volumen.

Nº 437. PAN DE ACEITUNAS Y TOMILLO

INGREDIENTES:

- 200 g, de agua.
- 50 g de aceite
- 2 cucharaditas de sal.
- 1 Cucharadita de azúcar
- 2 sobrecitos de levadura de pan en polvo o 30 g de levadura fresca de panadería.
- 450 ó 500 g de harina aproximadamente.
- 150 g de aceitunas negras, sin hueso

PREPARACIÓN:

Trocee las aceitunas unos segundos en velocidad 3 y ½. Saque y reserve.

Vierta el vaso de agua, el aceite y el azúcar y programe 1 minuto, 40° velocidad 2. Eche la levadura y programe 15 segundos en velocidad 4. Agregue la harina y programe 15 segundos en velocidad 6. Añada las aceitunas reservadas, el tomillo y la sal, y amase en velocidad Espiga durante 2 minutos.

Retire la masa del vaso con las manos embadurnadas en aceite y termine de unirlo con las manos. Ponga la masa en un molde de plum-cake grande o en otro a su gusto, pintelo con aceite y déjelo reposar, cubierto con un paño, hasta que doble su volumen.

A continuación hornéelo a 180° de 25 a 30 minutos.

Nota: Si no tienes aceitunas sin hueso, ponga en el vaso 200 g de aceitunas con hueso y programe 30 segundos en velocidad 2 y ½ para que se desprenda la carne. Separe los huesos y reserve.

Nº 438. PAN DE AJO

INGREDIENTES:

350 de Agua
2 cucharaditas de Sal
1 cucharadita de azúcar
40 g de Levadura prensada
600 g de Harina.
3 dientes de Ajo

PREPARACIÓN:

Pese la harina y reserve.

Vierta en el vaso el agua y el azúcar y programe 2 Minutos a 40°C en velocidad 2. Agregue la mitad de la harina y la levadura y programe 8 segundos en velocidad 6. Añada la harina restante y la sal, amase a velocidad espiga durante 3 minutos. Retire la masa con las manos embadurnadas en aceite o harina, dele la forma deseada (barras, pan de molde, redondo, etc)

Pre caliente el horno a 50°C colocando en una esquina der este un vaso con agua. Introduzca el pan y manténgalo hasta que doble su volumen unos 30 minutos, suba la temperatura del horno a 225°C sin abrirlo y hornee otra media hora, si en los últimos minutos se tosta demasiado baje la temperatura a 200°C

Puede pintar la superficie del pan, antes de retirarlo del horno, con un poquito de agua con sal, leche, mantequilla, etc.

Se pueden dar diferentes sabores, poniendo con el agua 3 dientes de ajo, pimienta, cebolla, etc. En este caso aumente 5 a 10 minutos el tiempo de cocción; si lo hornea dentro de un molde pinte este con un poco de aceite.

Nº 439. PAN DE CALATRAVA

INGREDIENTES:

4 ó 5 huevos, según tamaño
150 g de azúcar
500 g de leche
Caramelo líquido para el fondo del molde
Magdalenas o cualquier cosilla que se os haya quedado dura.

PREPARACIÓN:

Hacer glass el azúcar en velocidades 5-7-9, añadir los huevos y la leche, mezclar unos segundos en velocidad 4.

Poner en un molde (esos con forma de cake, pequeños de albal)., un poco de caramelo líquido, añadir la mezcla que hemos hecho en la Thermomix y poner las magdalenas partidas por la mitad.

Colocar en el recipiente Varoma unos 45 minutos

Nº 440. PAN DE JAMÓN (RELLENO)

INGREDIENTES

100 g. de aceitunas verdes sin hueso

30 g. de alcaparras

6 lonchas de jamón serrano finitas (o 10 lonchas de bacón)

150 g. de jamón de York

Mantequilla blandita para pintar la barra antes de hornear

50 g. de pasas de Corinto (opcional)

PREPARACIÓN:

Trocee el jamón de York durante 6 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve. Trocee las aceitunas 6 segundos a la misma velocidad. Saque y reserve.

Estire la masa finita sobre un papel vegetal o lámina antiadherente, formando un rectángulo. Pinte la masa con mantequilla blandita.

Cubra con una lonchas finas de jamón serrano (sin llegar a los bordes de la masa) y sobre ellas el jamón de York picado. Esparza las aceitunas troceadas y las alcaparras por encima del jamón (Si lo desea, puede poner también pasas de Corinto). Pincele con agua uno de los bordes de la masa para poder sellarlo, y empiece a enrollar por el lado contrario apretando bien, como si fuese un brazo de gitano. Pase la lámina a una bandeja de horno. Hágale a la barra unas marcas profundas con la ruleta (pásela varias veces por el mismo sitio para que se marque bien) y pintela con huevo. Deje que doble el volumen. Vuelva a pintarla antes de meterla en el horno y si las marcas se han difuminado, vuelva a remárcalas. Una vez horneado, deje enfriar sobre una rejilla.

Nº 441. PAN DE MOLDE

INGREDIENTES

450 g de harina

20 g de levadura prensada o hidrofílica

25 g de mantequilla

125 g de agua helada (cuanto más fría mejor)

125 g de leche (también muy fría)

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de azúcar

mantequilla para el molde

PREPARACIÓN

Ponemos el agua, la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar a 40° velocidad 1 durante 1,30 minutos

Le añadimos la levadura y mezclamos todo durante 1 minutos a velocidad 3-4. Si la levadura es seca, la echamos al principio junto con los líquidos.

A continuación le añadimos la harina y lo mezclamos durante 3 minutos a velocidad espiga.

Para que nos salga perfecto tenemos que dejarlo reposar de 1h a 1.3 h. cubierto con un paño. Tened en cuenta que tienen que formarse burbujas de aire para que quede muy esponjoso, para ello yo cubro el molde con un paño grande de cocina, pero teniendo en cuenta que la masa sube muchísimo, por lo que yo pongo 4 briks de leche o 4 botellas y hago como una tienda de campaña para que quede bien tapadito y no se pegue al paño cuando suba.

Por último lo metemos en el horno a 180-190° si el horno es con turbo (temperatura solo inferior) o 190-200° si es horno convencional (también con la temperatura solo abajo).

Otra variante ahora que llegan las fiestas el añadir junto con los líquidos 2 cucharadas de miel negra de caña, 1 cucharada de semillas de sésamo tostadas y los frutos secos que os gusten, pasas, almendras, nueces....¡Queda un pan dulce exquisito!

Nº 442. PAN INTEGRAL

INGREDIENTES

350 g de agua muy fría, casi helada.

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de azúcar

40 g. De levadura prensada o hidrofílica

300 g. De harina de fuerza

300 g de harina integral,

PREPARACIÓN

Mezclamos las dos harinas, los 600 g. Bien mezcladas en un bol. Reservamos. Ponemos en el vaso el agua, el azúcar y la levadura, ¡¡solo si es la hidrofílica, la de polvo!! (si es la fresca no) y programamos 2 minutos a 40 ° en velocidad 2 Agregamos la mitad de la harina (que hemos mezclado previamente), y la levadura, si utilizamos la fresca, y programamos 8 segundos A velocidad 6. Añadimos la harina restante junto con la sal y amasamos a velocidad Espiga durante 3 minutos Rectificamos de harina si vemos que nos queda algo blanda, no debe quedar pegajosa.

Retiramos la masa , hacemos los panecillos y los colocamos en la bandeja del horno previamente cubierta con papel vegetal. Lo dejamos reposar un mínimo de 30-40 minutos Hasta que veamos que ha doblado su volumen.

Lo metemos en el horno a temperatura 200° c, en el calor solo de la parte baja, durante otros 30 minutos Aproximadamente. Si nuestro horno es turbo los ponemos a 170° con el calor .

Circular.

A esta masa le podemos añadir, en el momento que vamos a proceder a amasar varias cosillas: matalahúva o anís (1 cucharadita), o semillas de sésamo, o pipas peladas.

Otra variante: Si en el momento inicial de echar los líquidos le añadimos al agua dos cucharadas soperas de miel de caña negra, y una cucharadita de semillas de sésamo, nos quedará un pan negruzco, dulzón, y muy sabroso, (estilo al pan alemán o nórdico), también le podemos poner unas poquitas nueces. ¡en fin, echarle imaginación!.

Nº 443. PASTA DE RAMOS (CATALUÑA)

INGREDIENTES:

300 g de Mantequilla.

300 g de Azúcar Lustre.

800 g de Harina.

2 Huevos.

1 Cucharadita de Vainilla.

PREPARACIÓN:

1 - Poner en el vaso, la mantequilla, el azúcar y el huevo. 2M- 70° a V2 1/2.

2 - Le añadís la harina y ponéis 1M a velocidad de amasar.

Os quedara una masa finísima que la podréis trabajar muy bien, la extendéis y la aplanáis con el rodillo y dejándola de un grosor de galleta Maria, le hacéis formas....hasta que terminéis con la masa.

Las pintáis por encima con huevo batido y al horno.

Horno: 180° 15 minutos y estarán doraditas y riquísima ;)

Nº 444. PASTA FRESCA

INGREDIENTES:

400 g de harina

4 huevos

1 cucharada de aceite

1 pellizco de sal

PREPARACIÓN:

1 Ponga en el vaso los ingredientes en el mismo orden que aparecen y amase 15 segundos en velocidad 6 y después 2 minutos en velocidad espiga.

La masa no debe quedar pegajosa y si los huevos fuesen grandes puede admitir un poco mas de harina (también depende de la calidad de esta)

SALSAS Y GUARNICIONES

Nº 445. ALL I OLI

INGREDIENTES:

- 20 g. de zumo de limón
- 50 g. de agua
- 50 g. de aceite
- 50 g. de ajos
- Sal
- 450 g. de aceite

PREPARACIÓN:

1. Ponga un recipiente o jarra sobre la tapadera del Thermomix y pese 450g. de aceite. Reserve.

2. Ponga la máquina en marcha en velocidad 6. Eche los ajos a través del bocal para que se trocen y pare la máquina pasados 20 segundos.

3. Ponga en el vaso el resto de los ingredientes menos los 450 g. de aceite. Programe 3 minutos a velocidad 4. Pasado 1 minuto, aumente la velocidad a la 7 y pasado otro minuto, aumente la velocidad a la 9.

4. Cuando se pare la máquina, póngalo en marcha a velocidad 4, y sin retirar el cubilete del bocal, vaya añadiendo el aceite MUY DESPACIO echándole sobre la tapadera poco a poco hasta terminar todo.

5. Cuando todo el aceite haya bajado al vaso, espere unos segundos antes de parar la máquina para que quede bien unido.

NOTA: Para que nos salga sin problemas es imprescindible que la trituración del ajo con el aceite y el agua sea perfecta y quede como una crema, antes de empezar a echar en resto del aceite, el cual se incorporará muy lentamente.

Nº 446. BECHAMEL PARA COBERTURAS

INGREDIENTES:

- 600 g (6 cubilete) de leche
- 60 g (1 cubilete) de harina
- 30 g de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- Nuez moscada, pimienta y sal.

PREPARACIÓN

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 4.

NOTA: Para la mitad de cantidad reduzca el tiempo a 5 minutos.

Nº 447. BECHAMEL PARA LASAGNAS

INGREDIENTES:

- 750 g (7 1/2 cubilete) de leche
- 90 g (1 1/2 cubilete) de harina
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- Nuez moscada, pimienta y sal.

PREPARACIÓN

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 8 minutos, temperatura 90°, velocidad 4.

NOTA: Para canelones quite 50 g de harina

Nº 448. CHUMICHURRI

INGREDIENTES:

- 2 cabezas grandes enteras de ajos
- 2 manojos de perejil (sólo las hojas)
- 3 pimientos choriceros
- 6 guindillas
- Aceite (oliva o girasol)
- vinagre
- sal

PREPARACIÓN:

Se trituran los pimientos choriceros y las guindillas a velocidad 5-7-9 se retiran del vaso y se reservan.

Se tritura muy chiquito todo el ajo y perejil tirándolos desde la boca del cubilete con la Thermomix en marcha a velocidad 9.

Se le agrega los pimientos y guindillas, el aceite, el vinagre hasta cubrirlo y la sal y se revuelve solamente unos segundos en velocidad 1.

Se pone todo en un frasco de cristal y se guarda fuera de la nevera.

Nº 449. CREMA DE FIESTA

INGREDIENTES:

- 70 g de aceite de oliva.
- 3 dientes de ajo grandes (unos 20 g.)
- 1 litro de agua
- 1 kg de patatas peladas y troceadas.
- 2 y 1/2 pastillas de caldo de pescado o sal

Pimienta recién molida.

200 g de nata líquida (opcional), o 200 g de agua.

100 g de anguila ahumada (preferiblemente), u otro ahumado.

50 g de caviar de mújol.

PREPARACIÓN

Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añada los ajos y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 4. Incorpore el agua, las patatas, las pastillas de caldo o la sal y la pimienta. Programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. (ponga el cestillo invertido sobre la tapadera, en lugar del cubilete, para evitar salpicaduras). Cuando termine, triture durante 30 segundos en velocidad 3. Si lo desea puede añadirle la nata o 200 g más de agua. Salpimiente y ponga por encima la anguila troceándola previamente con unas tijeras, mezclando bien con la espátula. Sirva en taza de consomé, bien caliente, y ponga encima una cucharadita de caviar de mújol.

Nota: para que el puré le quede perfecto, triture en velocidad 3, tal y como le indicamos, pues de lo contrario le que dará chicloso. Puede añadir más nata o agua si lo quiere más claro.

Nº 450. CREMA DE QUESO A LA INGLESA

INGREDIENTES

250 g queso de untar

3 – 4 dientes de ajo

6 chalotas

un pellizco de perejil

1 cucharada de yogur

PREPARACIÓN

Introducir el perejil, ajo y chalotas en el vaso, y triturar en velocidad 6 durante 10 segundos. Añadir el resto de ingredientes, y triturar durante 20 segundos en velocidad 6, ayudándonos de la espátula.

Nº 451. FUMET DE PESCADO

INGREDIENTES

250 g de gambas,

600 g.(6 cubiletes) de agua.

PREPARACIÓN

Poner en vaso las cáscaras y cabezas de las gambas, eche también el agua y programe 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. Cuele y reserve, lo que le sobre lo puede congelar para otra receta. Las gambas las puede utilizar en otra preparación.

Nº 452. GRATINADO DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLAS CONFITADAS

INGREDIENTES:

6 rodajas de queso de cabra de 70 ó 100 g. cada una
700 g. de cebollas.
70 g. de mantequilla
30 g. de aceite.
1 pastilla de caldo de carne.
30 g. de caramelo líquido.
Pimienta.

PREPARACIÓN:

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos en velocidad 3 ½ Saque y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 minutos, varoma, velocidad 1.

Cuando termine, añada el caramelo líquido, la pimienta y la pastilla de caldo. Programe 3 minutos, 100°, velocidad 1.

Con la ayuda de un aro individual, corte una rebanada de pan de molde, mantenga el aro y rellene con cebollas confitadas y encima una rodaja de queso. Gratine hasta que el queso esté ligeramente dorado. Retire el aro y sirva.

NOTA: Esta cebolla sirve de guarnición para cualquier tipo de carne.

Nº 453. GUACAMOLE

INGREDIENTES:

2 Aguacates.	½ medida de aceite.
½ Cebolla.	Una pizca de sal.
El zumo de medio limón.	1 Guindilla (opcional).
1 cucharadita de Cilantro.	½ tomate pelado.

PREPARACIÓN

Corta la cebolla en rodajas y colócalas entre las cuchillas del Iber Gourmet, añade el resto de ingredientes y pon el cestillo, programa 2 minutos de tiempo pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima.

Sugerencia:

Esta salsa mejicana se suele comer acompañada con doritos.

Si no encuentras cilantro cámbialo por perejil.

Nº 454. GUARNICIÓN DE CEBOLLAS CONFITADAS

INGREDIENTES

700 g de cebollas.
70 g de mantequilla.
30 g de aceite.
30 g de caramelo líquido.
200 g (2 cubiletes) de buen vino tinto.
50 g (1/2 cubilete) de agua o el jugo del asado.
Pimienta.
2 pastillas de caldo de carne.

PREPARACIÓN

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos en velocidad 3 1/2. sacar y reservar.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 minutos a 100° en velocidad 1.

Cuando termine, añada el caramelo líquido, el vino, la pimienta, las dos pastillas de caldo y el agua o jugo del asado. Programe 5 a 7 minutos a 100° en velocidad 1.

NOTA: Es ideal para todo tipo de carnes asadas.

Nº 455. HUMMUS

INGREDIENTES

1 bote de garbanzos cocidos
1 limón exprimido
1 ajo
1 yogur griego o natural
1 cucharada de crema de sésamo o tahina
sal y pimienta
perejil

PREPARACIÓN:

Pones todos los ingredientes en el vaso y lo trituras hasta que quede una masa.
Velocidad 3 o 4.

Una vez triturado lo dejas enfriar en la nevera unas cuantas horas y cuando se sirve se pone un poco de perejil seco por encima

Notas:

La tahina o crema de sésamo se puede comprar en las tiendas naturistas.

Esta receta es del Líbano y se puede acompañar de dips tales como zanahoria, calabacín, pepino cortados.

Nº 456. JUGO DE PIÑA

INGREDIENTES:

El jugo de una lata de piña
1 cucharada de azúcar
1 huevo
1 cucharadita colmada de maicena.

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 5 minutos, a 100° velocidad 4.

Nº 457. MANTEQUILLA DE SABORES

Una vez que tienes hecha la mantequilla le añades los sabores que quieras:

Ajo.

Ajo y Perejil.

Ralladura de Naranja

Ralladura de Limón.

Cilantro.

PREPARACIÓN

Tienes que tener en cuenta que nunca lo puedes hacer junto con la mantequilla, sino añadirla una vez termines de hacerla y te quede totalmente emulsionada, ahí es cuando añades lo que quieras. Si el ingrediente es el ajo, por ejemplo, lo haces y lo mezclas un par de minutos a velocidad 5-7-9.

Si la haces de naranja, tienes que tener la ralladura de la naranja ya hecha, y lo emulsionas también a la misma velocidad anterior.

Si quieres un sabor en concreto y te puedo ayudar me lo dices. Yo esas son las que he probado.

Nº 458. MAYONESA

INGREDIENTES:

1 huevo, el zumo de 1/2 limón o vinagre,
1/4 cubilete de agua,
sal,
400 g. (4 cubiletes) de aceite.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite y mezcle unos segundos a velocidad 5. Programe 45 segundos a velocidad 5, ponga el cubilete ligeramente inclinado y vierta el aceite sobre la tapadera para que vaya cayendo dentro del vaso. La cantidad del aceite dependerá del tamaño de los huevos. Una vez que haya echado todo el aceite, compruebe la textura y, si fuera necesario, añada un poco más. Si salpica mucho a la tapadera, ponga el cestillo dentro del vaso. Si en vez de utilizar 1 huevo, incorpora además 1 yema, podrá aumentar la cantidad de aceite a 6 cubiletes.

Nº 459. MAYONESA ANTISALMONELLA

INGREDIENTES

50 g de vinagre de manzana o vinagre corriente
1 cucharadita de sal
2 huevos
500 g de aceite de girasol o maíz.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el vinagre y la sal, programe 4 minutos a 100 gados y velocidad 1.

Vuelva a poner la máquina en marcha programando velocidad 3 e incorpore los huevos -que habremos roto en un vaso previamente- a través del bocal.

Una vez incorporado todo, suba la velocidad a la 8 y vaya echando todo el aceite, poco a poco, sobre la tapadera con el cubilete inclinado.

VARIANTES: Se pueden incorporar encurtidos en vinagre o una cucharadita de mostaza, o cinco hojas de espinaca o remolacha cocida, ketchup, ajo, etc.

Nº 460. MAYONESA CON BASE

INGREDIENTES:

1 huevo,
el zumo de 1/2 limón o vinagre,
1/4 cubilete de agua, sal,
400 g. (4 cubiletes) de aceite, aproximadamente,
ingrediente al gusto (berros, aguacates, anchoas, pimientos, etc.)

PREPARACIÓN:

Añada a la mayonesa tradicional el ingrediente que desee: berros, aguacates, anchoas, pimientos del piquillo, etc. Triture siempre este ingrediente junto con el huevo y después incorpore el aceite.

Nº 461. MAYONESA DE CILANTRO

INGREDIENTES:

2 huevos
1 diente de ajo
2 cucharaditas de comino en polvo
Vinagre al gusto (puede ser de frambuesa, queda sabrosa)
20 g de hojas de cilantro fresco.
500 g de aceite de oliva y de girasol a partes iguales
Sal al gusto, (1/2 cucharadita).

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes excepto el aceite y triturar a velocidad 4 pasando después a la velocidad 9 hasta que esté todo triturado.

Poner la maquina a velocidad 4 o 5y sin retirar el cubilete ir echando sobre la tapadera el aceite poco a poco hasta terminarlo, rectificar de sal y vinagre según nuestro gusto.

Nº 462. MAYONESA DE LECHE

INGREDIENTES

200 g de leche
2 ajos
400 g de aceite
sal

PREPARACIÓN

Ponemos en el vaso la leche, en velocidad 4. Sin parar la máquina añadimos los ajos. Ponemos la sal y programamos la máquina 1 minutos, temperatura 40°, velocidad 5. Una vez templada la leche vamos añadiendo el aceite poco a poco con la maquina programada 2 minutos, velocidad 5, temperatura 40°.

Sale muy espesa

Si se quiere más clara poner menos aceite.

Nº 463. MAYONESA DE REMOLACHA COCIDA

INGREDIENTES:

- 2 huevos
- 100 g. de remolacha cocida
- Vinagre al gusto (mejor si es de frambuesa)
- 500 g. aproximadamente de aceite
(puede ser de oliva y girasol a partes iguales)

- Sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los huevos, la remolacha, el vinagre y la sal, y triture en velocidad 4 y después en velocidad 9.

2. Cuando vea que la remolacha esta perfectamente triturada, ponga la máquina en velocidad 4 ó 5 y, sin quitar el cubilete, vaya echando el aceite sobre la tapadera, poco a poco, para que vaya introduciéndose.

Rectifique la sazón.

Nº 464. MAYONESA SIN HUEVO

INGREDIENTES:

150 g. (1 1/2 cubiletes) de leche,
zumo de limón,
sal,
450 g. (4 1/2 cubiletes) de aceite,
2 ó 3 dientes de ajo (opcional).

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso la leche y la sal y programe 20 segundos a velocidad 7. Con las cuchillas en movimiento, agregue los ajos. A continuación, programe 40 segundos a velocidad 5, y agregue el aceite de igual forma que para la mayonesa. Añada al final el zumo de limón.

Nº 465. MOJO PICÓN

INGREDIENTES.

1 pimiento rojo mediano limpio
3 tomates muy maduros (los partimos y escurrimos antes de usarlos)
1 cabeza de dientes de ajos (pelada, claro..)
1/2 cucharadita de orégano
1/2 cucharadita de cominos
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimentón dulce o picante (según tus gustos)
1 Guindilla pequeña (esto es opcional, yo lo prefiero solo con ajos, pero si te gustan las emociones fuertes.....)
250 g de aceite
125 g de agua
50 g + o - de vinagre.

PREPARACIÓN

Echamos todo en la Thermomix, y trituramos unos 3 minutos a velocidad 9, y un minuto más oscilando de la velocidad 6 - 9.

Nº 466. MOJO PICÓN II

INGREDIENTES:

3 dientes de ajo,
1 cucharada de pimentón dulce,
1 rebanada de pan,
1 cucharadita de cominos,
200 g. (2 cub.) De agua,
50 g. (1/2 cub.) De vinagre,
1 cayenita,
50 g. (1/2 cub.) De aceite de oliva,
sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, introduzca el cestillo en el vaso y programe 1 minuto a velocidades 5-7-9 progresivo. Si no quedase suficientemente homogéneo, repita la operación. Si desea preparar más cantidad puede doblar las cantidades

Nº 467. MOJO VERDE

INGREDIENTES

1 pimiento verde pequeño.
Unas ramitas de perejil
Un manojito de cilantro
5 ó 6 dientes de ajo (pelados)
1 cucharadita sal
Una guindilla pequeña (sin granos ni venitas)
200 g De aceite
150 g De agua
Un chorrito de vinagre.

PREPARACIÓN.

Poner todos los ingredientes en el vaso y moler bien a velocidad 6-9 durante 2 ó 3 minutos

Rectificar de vinagre o agua (si quedará muy espeso, pues depende del calibre del pimiento).

Nº 468. MUSELINA

INGREDIENTES:

4 yemas de huevo,
50 g. (1/2 cubilete) de agua,
130 g. De mantequilla,
1/2 cucharadita de sal, pimienta,
el zumo de 1/2 limón,
1 cubilete de nata líquida

PREPARACIÓN:

Vierta todo en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 70°C, velocidad 4.

Nº 469. MUSELINA DE ESPARRAGOS

INGREDIENTES

2 latas de espárragos (peso de los espárragos escurridos 500 g)
6 huevos
1/2 litro de leche
sal y pimienta blanca.

PREPARACIÓN

Poner en marcha la thermomix a velocidad 10 ir echando los espárragos por el bocal. Parar después de echar el último espárrago.

Añadir la sal, la pimienta, los huevos y la leche y mezclar unos segundos en velocidad 8

Verter la mezcla en un molde de Plum-Cake antihaderente y cocer a baño maría a horno moderado 1 hora.

Nº 470. MUSELINA DE TOMATE Y PIMIENTOS ROJOS

INGREDIENTES:

-250 g de tomate maduro	-6 g de sal Grande
-50 g de pimientos rojos	-1 g de estragón
-25 g de concentrado de tomate	-1 g de cebollino
-2 gotas de tabasco	-1 g de perejil
-3 cl. de vinagre de vino	-1 g de perifollo
-1 dl. de aceite de oliva	

PREPARACIÓN:

La muselina de tomate y pimientos rojos es una salsa a la cual podemos dotar de la textura que más nos interese en cualquier momento, ya que si le añadimos una mayor cantidad de aceite obtendremos un coulis más liquido, con menos cuerpo, y si le añadimos poco aceite obtendremos una salsa totalmente ligada. De ambos modos de obtienen buenos resultados.

La prepararemos triturando los tomates y los pimientos rojos con la ayuda de la Thermomix. Mientras turbinamos añadiremos el concentrado de tomate y el resto de los ingredientes es decir el vinagre de vino, el tabasco, el aceite de oliva, la sal guerande, el estragon, el cebollino , el perejil y el perifollo.

Por último colaremos la muselina por un colador de rejilla, y lo reservaremos.

Podemos utilizar biberones para dosificar el empleo de este coulis, ya que así podremos realizar líneas continuas con mayor facilidad

Nº 471. PATATAS A LO POBRE

INGREDIENTES:

- 600 g de patatas cortadas como para tortilla.
- 100 g de aceite.
- 100 g de cebolla.
- Pimiento verde (opcional).
- Sal

PREPARACIÓN

Se calienta el aceite 3 minutos a 100 gados y velocidad 1, mientras troceamos la patata, cebolla y pimiento. Cuando pare la máquina se pone la mariposa en las cuchillas, y se le incorpora lo troceado. Se pone en marcha de 18 a 20 minutos a 100 gados y velocidad 1, cuando acabe el tiempo dejad reposar 2 minutos.

Sirve tanto pata guarnición como para tortilla de patatas.

Nº 472. PIMIENTOS AGRIDULCES

INGREDIENTES:

- 1 kg de pimientos rojos asados, con su jugo
- 1/2 kg de azúcar moreno
- 2 vasos (de los de vino) de vinagre
- 2 cucharaditas de sal
- guindilla al gusto

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el vinagre, el azúcar y las guindillas. Programar 3 minutos a 100 grados y velocidad 1. Comprobar que el azúcar esté disuelta.

Añadir los pimientos asados, pelados, despepitados y cortados en tiras (con las manos), así como el jugo que hayan soltado en el horno. Mezclar unos segundos a velocidad 3. Programar 45 minutos a 100 grados y velocidad 1.

Tiene que tener la consistencia de una mermelada. Si se observa que queda líquido, programar 5 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Servir a temperatura ambiente.

Sirve para acompañar cualquier plato.

Este agridulce puede congelarse perfectamente. Para ello, ponerlo en recipientes rígidos de plástico o en bolsas de congelación.

Se reduce bastante, por ello es recomendable doblar la cantidades.

Nº 473. PURÉ DE PATATA DE GUARNICIÓN

INGREDIENTES

400 g de agua o de leche (4 cubilete)

800 g de patatas troceadas

1 ½ pastilla de caldo o sal al gusto.

50 g de mantequilla o de aceite de oliva.

Pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso todos los ingredientes menos la mantequilla o aceite y la pimienta. Programe 25 minutos a 100° en velocidad 1.

Al terminar, añada el resto de los ingredientes y programe 20 segundos en velocidad 3. Rectifique la sazón. (Tiene que quedar todo homogéneo, de no ser así, póngalo unos segundos más.

NOTA: Si quiere hacer un puré para ponerlo en la manga pastelera y gratinarlo, póngale 2 yemas cuando añada la mantequilla o aceite. Haga rosetones con la manga y gratine.

Nº 474. SALSA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 yogur natural

- 1/2 cucharada de mostaza

- 1 cucharada de zumo de limón

- 1 cucharada de perejil

PREPARACIÓN

Colocar los ingredientes - el yogur, la mostaza, el limón, el perejil muy picado- en un recipiente apto para horno microondas, mezclándolo bien.

Se introduce el recipiente en el microondas, conectándolo a potencia baja durante tres o cuatro minutos.

Transcurrido este tiempo poner en una salsera y servir fría.

Ideal para acompañar verduras

Nº 475. SALSA A LOS TRES QUESOS

INGREDIENTES

50 g de roquefort o queso azul

75 g de queso parmesano

75 g de queso Emmental

2 huevos

400 g de nata para cocinar o leche (queda + buena con nata)

pimienta.

PREPARACION:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 6 minutos a temperatura 85^a (todo = al libro) velocidad 4.

Volcar enseguida en un cuenco.

Esta salsa queda estupenda con verduras y gratinada al horno (coliflor, alcachofas, judías verdes...), y también con las pastas (macarrones, espaguetis...), pero no desmerece nada con las carnes (solomillo a la piedra...).

Nº 476. SALSA A LA PIMIENTA VERDE

INGREDIENTES:

50 g. De pimienta verde,

150 g. De champiñones blanqueados en limón,

1 cebolla mediana,

1 puerro (sólo la parte blanca),

1 diente de ajo,

300 g. (3 cubiletes) de nata líquida,

1 pastilla de caldo de carne o pescado,

2 cucharadas de mantequilla,

1 cucharada de aceite.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes menos la pimienta verde, la pastilla de caldo y la nata. Trocee 6 segundos, a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 7 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. Seguidamente, añada la nata, la pastilla y una cucharadita de la pimienta verde. Programe 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4.

Cuando termine, añada el resto de la pimienta y programe 3 minutos más, temperatura 90°C, velocidad 1, para que no se triture.

Nota: si desea encontrar trocitos de champiñón en la salsa, haga el sofrito a velocidad 1 en vez de en la 4. Esta salsa se puede servir con entrecot, solomillo, pescado, etc.

Nº 477. SALSA AL ESTRAGON

INGREDIENTES

200 g de gambas
150 g de champiñones blanqueados en limón
50 g de aceite
1 cebolla grande
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharaditas de estragón
200 g de nata líquida
1 pastilla de caldo de pescado
pimienta

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el vino con las cáscaras de las gambas. Programar 5 min, 100°, vel. 4. Colar y reservar. Enjuagar el vaso y la tapa.

Poner el aceite, mantequilla, cebolla y los champiñones. Trocear 4 seg, vel. 3 1/2. A continuación programar 5 min, 100°, vel. 4. Cuando termine, bajar todo de las paredes, agregar la pastilla, estragón, pimienta el caldo reservado, la nata y algunas gambas. Triturar 10 seg a vel. 8. Programar 15 min, 100°, vel. 4. En los últimos minutos meter el resto de las gambas. Añadir agua si fuera necesario y rectificar de sazón.

Nº 478. SALSA DE CABRALES

INGREDIENTES:

Un cubilete de Nata Líquida
100 g de Requesón
100 g de Leche
1 Cucharada de mantequilla
1 Cucharada de maizena
75 A 100 g Queso Cabrales o similar
1 Chorro de Coñac
Sal y Pimienta

PREPARACIÓN:

7 minutos-100°-4 o 5 velocidad

Nº 479. SALSA DE CHAMPIÑÓN

INGREDIENTES:

100 g. (1 cub.) De vino blanco,
125 g. De gambas, 1 diente de ajo,
2 puerros (sólo la parte blanca),
250 g. De champiñones,
200 g. (2 cub.) De nata, 1 cucharada colmada de mantequilla,
50 g. (1/2 cub.) De aceite, sal o un cubito de pescado,
pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso las cáscaras y cabezas de las gambas junto con el vino blanco y haga un caldo. Programe 4 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. Cuele por un colador fino y reserve. Lave bien el vaso y la tapa. A continuación vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, el ajo, y los puerros y programe 6 segundos a velocidad 4, para trocear todo. Baje bien los residuos de las paredes del vaso con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. Añada los champiñones troceados, ponga la mariposa en las cuchillas, agregue la nata y el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. En el último minuto, incorpore las gambas. Compruebe que los champiñones han quedado tiernos. Sirva esta salsa sobre cualquier pescado. Si lo desea, añada el zumo de 1/2 limón

Nº 480. SALSA DE CURRY

INGREDIENTES:

3 yemas,
250 g. (2 1/2 cub.) De leche,
1/2 cucharadita de curry en polvo,
pimienta y sal.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 80°C, velocidad 4.

Nº 481. SALSA DE MEMBRILLOS

INGREDIENTES para el sofrito:

- 350 g de cebollas o cebolletas
- 50 g de mantequilla
- 30 g de aceite

2º Parte

- 200 g de nata para cocinar
- 200 g de dulce de membrillo

Para Finalizar

- 150 g de champiñones laminados
- sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Lavar bien los champiñones, y rociarlos con jugo de limón, para que no se oscurezcan. Poner en el vaso de la Thermomix los ingredientes del sofrito, y trocee durante 6 segundos en velocidad 3 y 1/2. A continuación programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir la nata, y el membrillo, si es la marca Santa Teresa es mejor, y triturar en velocidad máxima durante 25 segundos. Por ultimo, incorporar los champiñones, sazonar con sal, y pimienta y programar 10 minutos, velocidad 1 a temperatura 100° C Es una exquisita salsa para completar un corte de carne de cerdo, o de jamón etc.

Nº 482. SALSA DE NARANJA

INGREDIENTES:

- 4 cubiletes de zumo de naranja
- 1 cubilete de zumo de limón
- 1 huevo
- 1 cucharadita colmada de mantequilla
- 2 cubiletes de azúcar
- 1 cucharadita de maicena.

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso , y programar 100º velocidad 4, 7 minutos.

Nº 483. SALSA DE ROQUEFORT

INGREDIENTES:

200 g. De roquefort o queso azul,
2 huevos,
400 g. (4 cub.) De leche o nata,
pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta los ingredientes en el vaso y programe 6 minutos, temperatura 85°C, velocidad 4. Vuelque enseguida en un cuenco.

Nº 484. SALSA DE SOLOMILLO

INGREDIENTES:

1 cucharada de margarina
1 cucharada de jugo de carne (ej. bovril)
3 cucharadas de nata
1 cub de oporto
1 1/2 latas pequeñas foie grass mina o similar.
1 cucharadita de mostaza
1/2 cebolla

PREPARACION:

Poner en el vaso la margarina, el pate, y media cebolla 3 minutos 100° velocidad 1
Echar el jugo, el oporto y la mostaza. programar 8 minutos 100° velocidad 1. Cuando falten 2 minutos. Añadir las 3 cucharadas de nata. se sirve caliente.

Nº 485. SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES:

3 latas de 1/2 kilo de tomate triturado,
100 g. De cebolla,
1 diente de ajo,
1 zanahoria
1 cucharadita de azúcar,
50 g. (1/2 cub.) De aceite,
sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, el ajo y la zanahoria. Triture 10 segundos a velocidad 5. Limpie las paredes del vaso y después programe 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2. Agregue el tomate, sazone y programe 30 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Si desea que la salsa salga muy fina, triture 20 segundos a velocidad 8.

Nº 486. SALSA DE TRUFA

INGREDIENTES:

1 lata de trufa,
8 cebollitas francesas,
2 cucharadas de aceite,
2 cucharadas de mantequilla,
2 puerros (sólo la parte blanca),
1 diente de ajo,
100 g. (1 cub.) De vino blanco o tinto,
1 pastilla de caldo de carne,
100 g. (1 cub.) De nata,
el caldo de la trufa,
50 g. (1/2 cub.) De brandy, pimienta.

PREPARACIÓN:

Pele la trufa y resérvela. La parte negra, viértala en el vaso junto con las cebollitas, el aceite, la mantequilla, los puerros y el ajo. Trocee todo 8 segundos a velocidad 3 1/2, baje de las paredes del vaso los residuos que hubieran quedado, con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2. Añada los ingredientes restantes, excepto la trufa, y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2. Si desea la salsa más fina, triture 15 segundos a velocidad 8 y después con la máquina parada, agregue la trufa picadita, mezcle bien con la espátula y rectifique la sazón.

Nº 487. SALSA DE YOGUR A LA MENTA (BURANI)

INGREDIENTES

2 yogures naturales desnatados
1 pellizco de azúcar
1 cebolla pequeña picada fina.
2 cucharadas de menta fresca, picada
Sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN:

En velocidad 1, batir el yogur para "romperlo".

Agregar el resto de los ingredientes y mezclarlos bien en la misma velocidad, refrigerar un buen rato antes de servir

Nº 488. SALSA HOLANDESA

INGREDIENTES:

4 yemas de huevo,
50 g. (1/2 cubilete) de agua,
130 g. De mantequilla,
1/2 cucharadita de sal,
pimienta,
el zumo de 1/2 limón.

PREPARACIÓN:

Vierta todo en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 70°C, velocidad 4.

Nº 489. SALSA MORNAY

INGREDIENTES:

400 g. (4 cub.) De leche,
200 g. (2 cub.) De nata o leche evaporada ideal,
100 g. De queso gruyere,
50 g. (1 cub.) De harina,
50 g. De mantequilla,
nuez moscada,
sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Ralle el queso, agregue los ingredientes restantes y programe 8 minutos, temperatura 90°C, velocidad 4. Es ideal para gratinar pescado, pollo, verduras cocidas, etc. A esta salsa se le pueden agregar 5 huevos al final de la preparación y el ingrediente que queramos y tendremos el relleno de una deliciosa quiche de tamaño grande, sólo nos quedará hornearla.

Nº 490. SALSA PARA ALCACHOFAS

INGREDIENTES:

Primero se cuecen las alcachofas, yo lo hago en la olla superrápida y mientras hago la salsa en la trikitri.

PREPARACIÓN

Pones 30 cc de aceite de oliva 3 minutos a temperatura varoma. Luego echas media cebolla y pones en temperatura Varoma y velocidad 3,5 durante 3 ó 4 minutos, mirando de vez en cuando hasta que veas que la cebollita va tomando color. Luego echas 4 cucharadas de tomate frito y reduces la velocidad a 1 durante 3 minutos. Al minuto o así y con la Thermomix en marcha, echas un chorrito de vino blanco y otro chorrito de agua de cocer las alcachofas para darle sabor.

Echas la salsa sobre las alcachofas escurridas y están riquísimas, de verdad y es muy sencillito.

Nº 491. SALSA PARA ACOMPAÑAR EL POLLO

INGREDIENTES:

600 g de vino "Pedro Ximénez",

200 g de zumo de naranja,

70 g de orejones,

70 g de ciruelas pasas sin hueso.

360 g de nata para cocinar o 2 latitas de nata La Lechera para cocinar de Nestlé, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes del apartado A en el vaso y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (Se pondrá el recipiente con el pollo sobre la tapadera para que se haga al mismo tiempo).

2. Cuando termine, añada la nata, sal y pimienta, y triture durante 20 segundos en velocidad máxima. A continuación programe 7 minutos, 100°, velocidad 2.

3. Rectifique de sal y sírvala caliente.

Nº 492. SALSA PARA BARBACOA

INGREDIENTES

2 aguacates (300 g aprox.) pelados y sin hueso
Unas gotas de limón
2 tomates rojos (150 g aprox) y maduros
150 g de cebolla
2 dientes de ajo
150 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
200 g de aceite
50 g de vinagre
Orégano y comino al gusto
Tabasco al gusto Sal

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso los aguacates, los tomates y los ajos y triture todo durante 1 minutos en velocidad máxima.

Agregue el resto de los ingredientes y trocéelos en velocidad 3 y ½ hasta que queden trocitos muy pequeños.

Reserve en el frigorífico hasta que vaya a utilizarla

Nº 493. SALSA PARA CALÇOTS

INGREDIENTES

3 ñoras
200 g de almendras tostadas
2 tomates maduros asados
1 cebolla asada
1 cabeza de ajos asada
2 ajos crudos
50 g de vinagre (opcional)
500 g de aceite
sal
pimentón

PREPARACIÓN

Con la máquina en marcha en velocidad 6 echar las ñoras por el bocal.

Cuando estén pulverizadas, repetir la operación con las almendras.

Añadir los tomates, la cebolla, 6 dientes de ajos asados y los ajos crudos, triturar a velocidad 5-7-9.

Añadir el pimentón, la sal y el vinagre, mezclar 10 segundos a velocidad 6.
A continuación echar el aceite encima de la tapadera a velocidad 5 sin sacar el cubilete.
Si se quiere la salsa más clara añadir un poco de agua.

Nº 494. SALSA PARA CARNE

INGREDIENTES:

300 g. De cebolla
150 g. De champiñones blanqueados en limón,
2 dientes de ajo,
2 zanahorias,
50 g. (1/2 cub.) De aceite,
2 cucharaditas de concentrado de carne o 1 pastilla de caldo de carne
200 g. (2 cub.) De vino tinto (el mismo que servirá en la comida).

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes excepto el vino y la pastilla o el concentrado. Programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula. A continuación, programe 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. Añada el vino, la pastilla o el concentrado y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 6. Si desea que sea una salsa más fina, triture 15 segundos a velocidad 8. Rectifique la sazón.

Variantes: puede cambiar el vino tinto por nata, yogur, sidra, vino blanco, etc.

Nº 495. SALSA "PEDRO XIMENEZ" PARA FOIE

INGREDIENTES

1 botella de vino Pedro Ximénez
250 g de nata líquida
el zumo de una naranja
un poco de sal y pimienta

PREPARACIÓN

Ponga el vino en el vaso del Thermomix y programe 30 minutos, temperatura Varoma y velocidad 2

Cuando haya acabado, compruebe que el líquido se ha reducido a la mitad, aproximadamente.

Añada la nata, el zumo y los condimentos y programe 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

NOTA: Esta salsa también resulta exquisita para acompañar pavo, pato, cerdo, etc.

Nº 496. SALSA PESTO

INGREDIENTES:

100 g. De parmesano,
50 g. De hojas de albahaca,
2 dientes de ajo,
50 g. De piñones,
250 g. (2 1/2 cub.) De aceite,
sal,
50 g. (1/2 cub.) Del agua de cocer la pasta.

PREPARACIÓN:

Trocee el queso y rállelo presionando el botón turbo 5 veces y luego programando 15 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. A continuación añada los ajos, los piñones y la albahaca. Vuelva a repetir la misma operación. Cuando tenga todo bien triturado y homogéneo como si se tratase de una mayonesa, vierta poco a poco el aceite a velocidad 5, añada el agua y mezcle. Rectifique la sazón si fuera necesario.

Nº 497. SALSA ROSA

INGREDIENTES:

3 yemas,
el zumo de 1 naranja,
100 g. (1 cubilete) de ketchup,
1/4 cubilete de brandy,
unas gotas de tabasco,
sal,
400 ó 500 g. (4 ó 5 cubiletes) de aceite.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite y mezcle unos segundos a velocidad 5. Programe 45 segundos a velocidad 5, ponga el cubilete ligeramente inclinado y vierta el aceite sobre la tapadera para que vaya cayendo dentro del vaso. La cantidad del aceite dependerá del tamaño de los huevos. Una vez que haya echado todo el aceite, compruebe la textura y, si fuera necesario, añada un poco más. Si salpica mucho a la tapadera, ponga el cestillo dentro del vaso.

Nº 498. SALSA ROSA DE LECHE

INGREDIENTES

200 g de leche

100 g de ketchup

El zumo de una naranja

Una cucharada de brandy

Unas gotas de tabasco

Sal

800 g de aceite de girasol

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche todos los ingredientes, excepto el aceite, en el vaso y bata unos segundos en velocidad 2.

Con la máquina en marcha en velocidad 2 y el cubilete puesto en la tapadera, vaya echando el aceite sobre la misma para que vaya filtrándose poco a poco, hasta completar los 800 g aproximadamente y veamos que ha espesado un poco.

A continuación aumente despacio la velocidad a la 4 y manténgalo así por espacio de unos 10 ó 12 segundos; verá como espesa de golpe. Compruebe la sazón. (Así le quedará una salsa espesa, no se manchará la tapadera y, sobre todo, no se le cortará).

NOTA: Utilice esta salsa para cubrir el "Sandwichon" o para cualquier pudín o ensaladilla.

Nº 499. SALSA TÁRTARA

INGREDIENTES:

Pepinillos y cebollitas en vinagre,

aceitunas sin hueso,

alcaparras,

perejil y todos los ingredientes de la mayonesa tradicional.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los encurtidos en el vaso y programe 5 segundos a velocidad 3 1/2. Retire y reserve en un plato. Haga la mayonesa e incorpórele los encurtidos picados, mezclando con la espátula.

Nº 500. SALSA TEMPLADA PARA ENSALADAS Y VERDURAS

INGREDIENTES:

150 g. (1 1/2 cub.) De aceite,
50 g. De mantequilla,
50 g. (1/2 cub.) De salsa de soja,
3 cucharadas de mostaza o al gusto,
tabasco al gusto,
70 g. De nueces.

PREPARACIÓN:

Ralle las nueces en el vaso durante unos segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Retírelas y reserve. A continuación, ponga el resto de los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 60°C, velocidad 4. Seguidamente, añada las nueces reservadas y programe 1 minuto, temperatura 60°C, velocidad 1. Sírvala caliente. Utilice esta salsa para ensaladas de endibias, espárragos, achicoria, repollo, lechuga, etc. Y con verduras cocidas.

Nº 501. SALSA VERDE

INGREDIENTES:

3 cubiletes de hojas de perejil
1 huevo duro
la miga de un panecillo, mojada de vinagre
3 dientes de ajo
2 1/2 cubiletes de aceite
sal
3 filetes de anchoa.

PREPARACIÓN

Cortar los dientes de ajo y el huevo duro en 5 o 6 trozos. poner en el vaso primero el perejil, luego los ajos, el huevo (que este frio) la miga de pan, la sal y las anchoas. Mezclar a velocidad 8 durante 30 segundos Destapar, limpiar los bordes y volver a poner en funcionamiento la maquina a velocidad 6. Añadir el aceite por el vocal sin levantar el cubilete Verter la salsa en una salsera y guardar en la nevera tapada. Es muy buena para acompañar pescados, patatas asadas o hervidas, ensaladilla, arroz blanco frio etc.

Nº 502. SALSA VERDE DE CILANTRO

INGREDIENTES

20 g de cilantro fresco (con rabillos incluidos)
3 dientes de ajo
2 cucharadas de cominos en grano (o una cucharadita de comino en polvo)
1 cucharada de vinagre
70 g de ceite de oliva
2 chiles frescos sin semillas (se encuentran en el corte ingles)
Sal al gusto
200 g de agua

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso de la thermomix, excepto los ajos, y programe velocidad 5 unos segundos. Con la máquina en marcha, eche los ajos a través del bocal y déjelo unos 40 segundos en velocidad 9.

Programe, a continuación, velocidad espiga durante un minuto y termine programado un minuto más en velocidad 9. Rectifique de sal.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Sugerencia:

Esta salsa se puede servir con patatas cocidas, pescado hervido.

Nº 503. SALSA VERDE FRÍA

INGREDIENTES:

1 cubilete de hojas de perejil,
6 filetes de anchoas,
1 diente de ajo,
2 cucharadas de alcaparras,
3 yemas de huevo duro,
12 aceitunas verdes sin hueso,
250 g. (2 1/2 cub.) De aceite de oliva,
un trozo de miga de pan o 4 biscotes,
sal,
3 cucharadas de vinagre.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite de oliva, introduzca el cestillo en el vaso y programe 2 minutos a velocidad 5. En el momento que la máquina se ponga

en funcionamiento, vaya añadiendo el aceite, poco a poco, por el bocal de la tapa. Rectifique la sazón.

Nº 504. SALSA VINAGRETA

INGREDIENTES:

½ pimiento verde en aros
½ pimiento rojo en aros
1 cebolla en aros
2 huevos duros
hojas de perejil
2 cubiletes de aceite de oliva
1 cubilete de vinagre
sal

PREPARACIÓN:

Picar todo en velocidad 3 ½ hasta conseguir el tamaño deseado.
Se le puede poner palitos de cangrejo.

Nº 505. SALSAS DE YOGUR

INGREDIENTES

*1 yogurt natural
*mostaza
*perejil picado
*tabasco
*sal

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso de la Thermomix el contenido del yogurt, una cucharadita de mostaza, otra de perejil picado, tres gotas de Tabasco y una pizca de sal.

Triturar bien y programar unos minutos a 70°, velocidad 4. No dejar que llegue a calentarse en exceso, se tiene que servir templada.

Va con todo, carnes, pescados, verduras.

Ideas de salsa de yogurt

Para que las salsas de yogurt salgan más espesas utilizar el yogurt griego, que tiene más consistencia, y no utilizar una velocidad demasiado rápida, por ej. la 1 ó 1 ½ .

Para las verduras crudas, hago una mezcla de yogurt y nata montada, ligeramente salada. Y para las ensaladas y verduras cocidas, mezclo yogurt, mayonesa y especias variadas (estragón, romero, cilantro...).

Nº 506. TARAMASALATA

INGREDIENTES para 4 personas.

75 g de huevas de carpa o de bacalao, sin membranas.

1 rebanada de pan blanco mas bien gruesa, sin corteza.

1 patata mediana, hervida y pelada.

1 cebolla picada.

Media taza de aceite de oliva.

El zumo de un limon recién exprimido

Gajos de limon y perejil fresco picado para decorar.

PREPARACIÓN

Vierta las huevas de pescado en el robot de cocina (yo lo copio tal cual y después vosotros adaptarla a la Thermomix).

Rocie la rebanada de pan con agua, y exprimirlo, verterlo en el robot

Añadir la patata y la cebolla y triturar a velocidad mínima posible con el robot en marcha deje caer el aceite de oliva y el zumo de limon, en un chorrillo continuo hasta que la mezcla quede fina y cremosa.

Sirva la salsa bien fría y decorada con los gajos de limon y el perejil.

Nº 507. TOMATE FRITO

INGREDIENTES:

2 botes de kilo de tomate triturado,

2 dientes de ajo,

1 zanahoria o 1 cucharada de azúcar,

100 g. De cebolla,

50 g. (1/2 cub.) De aceite,

sal,

pimienta,

unas hojas de albahaca (opcional).

PREPARACIÓN:

Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. A continuación, añada los dientes de ajo, la cebolla y la zanahoria. Tritúrelo 12 segundos a velocidad 5. Baje lo que haya quedado en las paredes del vaso con la ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. Pare la máquina, añada el tomate y programe 30 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Si lo desea más espeso, puede programar la temperatura varoma 5 ó 10 minutos más, así se evaporará el líquido. Si utiliza albahaca, añádala en los últimos minutos. Si usa tomates naturales, éstos deberán estar muy maduros y rojos y tendrá que escurrir bien su líquido.

Nº 508. VINAGRETA

INGREDIENTES:

200 g. (2 cubiletes) de aceite de oliva,
50 g. (1/2 cubilete) de vinagre y sal .

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 15-20 segundos a velocidad 5.

Nº 509. VINAGRETA "ANA"

INGREDIENTES

1 cucharada de mostaza a la antigua Maillé
· 1 huevo duro
· ½ pimiento rojo
· 1 diente de ajo
· 50 g de aceite
· vinagre al gusto
· sal
· un poco de agua
· 1 puñado de almendras peladas
· 1 puñado de sésamo tostado

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso. Programar 1 minuto velocidad 5 - 7 – 9 .

Notas: Yo la utilizo para pasta o ensaladas

Nº 510. VINAGRETA AROMATIZADA

INGREDIENTES:

200 g. (2 cubiletes) de aceite de oliva,
50 g. (1/2 cubilete) de vinagre,
sal,
eneldo,
albahaca,
estragón,
avellanas.

PREPARACIÓN:

Prepare la vinagreta base, agregue eneldo, albahaca, estragón, avellanas, etc. Programe unos segundos a velocidad 7 para triturar los aromas y emulsione a velocidad 5.

Nº 511. VINAGRETA DE REMOLACHA

INGREDIENTES

400gr de aceite de Oliva
100gr de remolacha cocida
50gr de buen vinagre
Sal al gusto

PREPARACIÓN

Ponga la remolacha en el vaso y troceela en Vel.3 1/2

Añada el resto de los ingredientes y triture en Vel 5 pasando hasta la 9 hasta conseguir una perfecta trituración.

NOTA: Puede darle a esta vinagreta otros sabores, bien triturando el ingrediente o dejándolo entero para aromatizarla Albahaca, cilantro, guindilla, ajos, etc.

Puede calentarla a 70° y dejarla en reposo en una bonita botella

Nº 512. YURUMÚ DE CALABAZA (RECETA CUBANA)

INGREDIENTES:

800g de calabaza pelada y cortada en trocitos
50g de aceite de oliva
1 ½ cebolla cortada en cuartos
3 chorritos de leche (5 cucharadas aproximadamente)
Sal a gusto

PREPARACIÓN:

Poner el aceite a calentar 1 min, 100°, velocidad 1

Cuando termine, echar la cebolla y trocear 6 se., velocidad 3

Programar 5 min, 100°, velocidad 1

A continuación poner la mariposa en las cuchillas y echar la calabaza, la sal y un chorrito de leche, programar 20 minutos 100° velocidad 1; durante ese tiempo añadir por el bocal dos chorritos más de leche.

Al terminar el tiempo, programar 2 minutos Temperatura Varoma, velocidad 1 (para que reduzca un poco del líquido).

Quitar la mariposa y dejar enfriar un poquito.....

Programar 6 segundos velocidad 6; para que quede como un puré gordo y con algunos grumitos.

Esto es una guarnición perfecta para acompañar carnes y pescados a la plancha, queda delicioso.

SOPAS Y CREMAS

Nº 513. AJO BLANCO

INGREDIENTES

- 150 g de almendras crudas peladas
- 2 dientes de ajo
- 100 g aproximadamente de miga de pan blanco, remojada
- 100 g (1 cubilete) de aceite
- 50 g (1/2 cubilete) de vinagre
- 1 litro (10 cubiletes) de agua, aproximadamente
- Sal
- 1/4 Kg de uvas blancas para servir

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso las almendras, los ajos y la sal, y programe progresivamente a velocidades 5-7-9, hasta que todo quede bien triturado con la consistencia de una pasta.

Seguidamente, añada la miga de pan y vuelva a triturar progresivamente a velocidades 5-7-9. Vierta el aceite poco a poco, a velocidad 5 como si se tratase de una mayonesa, con el cubilete ligeramente inclinado, terminando con el vinagre y el agua.

Rectifique la sazón, mézclelo todo y sirva adornado con las uvas blancas.

Nº 514. BISQUE DE LANGOSTINOS

INGREDIENTES

Las cabezas de 2 kilos de langostinos	300 g de zanahorias
300 cc de vino blanco seco	300 g de cebollas
100 cc de coñac	150 g de apio
2 litros de caldo de pescado	2 ramitas de tomillo,
75 g de mantequilla	1 hoja de laurel
150 cc de aceite de maíz	sal y pimienta
150 g de puré de tomates	1 diente de ajo pelado
250 cc de nata líquida	75 g de harina

PREPARACIÓN

Cortar las zanahorias, cebollas y apio en trozos pequeños.

En un bol dejar ablandar la mantequilla y mezclarla con la harina, esto se llama "beurre manié".

En una cacerola grande poner el aceite a calentar a fuego vivo. Cuando el aceite esté bien caliente introducir las cabezas de los langostinos y dejarlas freír durante 5 ó 6 minutos. Remover de vez en cuando.

Añadir entonces las legumbres, así como el tomillo, laurel y diente de ajo. Mezclar bien. Dejar freír durante dos minutos, añadir el puré de tomate, mezclar.

Añadir el coñac y flaquearlo e introducir entonces el vino y el caldo de pescado. Añadir un poco de sal y pimienta ; llevar a ebullición.

Reducir el fuego y cocer suavemente durante hora y media con la cacerola tapada.

Pasar este bisque por el chino o pasapurés haciendo presión sobre las carcasas de las cabezas de los langostinos para extraerles todo su jugo.

Volver a introducir el bisque en la cacerola y ponerlo de nuevo a hervir. Mezclar a conciencia con un batidor de mano la mantequilla manejada, dejar cocer por espacio de diez minutos y pasarlo entonces de nuevo por el pasapurés, pero utilizando el filtro más fino posible.

Justo antes de ir a servir introducir la nata líquida sin que llegue a hervir y rectificar, caso de que sea necesario, de sal y pimienta.

Nº 515. CALDO DE COCIDO

INGREDIENTES:

4 garbanzos secos,

Casi ½ cubilete de arroz,

Un trozo pequeño de zanahoria y 3 cm. de apio, judía verde (lo que tengas en casa)

1 litro de agua,

1 pastilla de AVECrem, (mejor pastillas hechas en el Thermomix)

Pechuga de pollo cruda troceada (o muslo), jamón y un trozo de hueso.

PREPARACIÓN:

Se pone en el vaso los garbanzos y el arroz y se pulverizan llevándolo a velocidades 5-7-9.

Se añade la zanahoria y el apio y se tritura de nuevo.

Se añade el agua y el AVECrem, En el cestillo se pone la pechuga (o muslo) troceada, jamón y hueso.

Se programa de 20 a 30 minutos, 100°, V-4.

Cuando pase un rato se puede bajar la velocidad a 3 ½ ó 3

Si sale demasiado concentrado, añadir agua.

Nº 516. CREMA FRÍA AL PESTO

INGREDIENTES:

100 g de Parmesano

60 g de hojas de albahaca /reservar unas pocas para adornar)

1 diente de ajo

60 g de piñones/reservar algunos para adornar)

100 g de aceite de oliva virgen

Sal con moderación (el parmesano es sabroso)

1 bote de leche evaporada

1 litro de agua, aproximadamente.

PREPARACIÓN:

Trocee el queso presionando el botón Turbo 5 veces y después rállelo en velocidad 9 hasta que esté perfectamente rallado.

Añada el ajo, los piñones y la albahaca y vuelva a repetir la operación

Incorpore la leche y vuelva a triturar durante 1 minuto para que quede todo bien triturado y homogéneo.

Por último, agregue el resto de los ingredientes y programe 1 minuto más en velocidad 9. Rectifique la sazón si fuera necesario.

Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

Sirva la sopa, bien fría, adornándola con unas hojas de albahaca y sobre estas unos piñones.

Nº 517. CREMA FRÍA DE AGUACATE

INGREDIENTES

2 aguacates grandes muy maduros

2 cucharadas de zumo de limón

30 g de cebollitas francesas o cebolla corriente

50 g de jerez seco

30 g de mantequilla

1 pastilla de caldo concentrado de carne o de pollo

1 cucharada de Bovril

300 o 400 g de agua o de caldo bueno

500 g de leche

100 o 200 g de nata líquida

Sal y pimienta blanca.

PREPARACIÓN

Pelar los aguacates y trocearlos rociándolos con el zumo de limón para que no se oxiden y ennegrezcan

Poner en el vaso las cebollas o cebollitas y la mantequilla y sofreír a 100º velocidad 25 durante 2-3 minutos

A continuación añadir el jerez a la misma velocidad anterior y la misma temperatura y programar 1 minutos para dejar evaporar el alcohol. Añadir ahora los aguacates, la pastilla de caldo, si se pone, el Bovril, la sal, la pimienta y e agua y triturar muy bien en frío, a una velocidad media llegando incluso a la máxima, hasta conseguir una crema muy fina. Agregar ahora la leche y la nata mezclando ya solo en la velocidad mínima. Si se tiene caldo bueno de pollo es preferible a la pastilla. Si ponemos estas tener cuidado con la sal. Esta crema se puede servir poniendo en cada taza trocitos de aguacate o de pechuga de pollo cocida.

Nº 518. CREMA DE AHUMADOS

INGREDIENTES:

100 g. De salmón ahumado, cortado en 4 trozos.
2 cucharadas colmadas de mantequilla.
50 g. (1/2 cubilete) de aceite.
2 zanahorias grandes.
3 puerros, sólo la parte blanca.
1 diente de ajo.
6 setas.
500 g (5 cubiletes) de fumet de pescado.
1 pastilla de caldo de pescado.
Cayena molida al gusto.
2 latitas (4 cubiletes) de nata esterilizada "la lechera"

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la mantequilla y el aceite. Añada todas las verduras y programe 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. A continuación, agregue el fumet reservado, la pastilla y la cayena y programe 12 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. En los últimos 5 minutos, incorpore la nata. Seguidamente, añada el salmón y programe 6 segundos a velocidad 4, hasta que quede picadito. Rectifique la sazón si fuera necesario y sirva.

Nota: si lo desea, puede servirlo con hojaldre. Con la crema fría, ponga un disco de hojaldre en cada cuenco o en la soperas, pegándolo a los bordes con huevo batido. Pinte la superficie con huevo e introduzca en el horno, precalentado a 200°C, hasta que el hojaldre esté dorado y se haya abombado.

Nº 519. CREMA DE AVE AL JEREZ

INGREDIENTES

2 filetes de pechuga de pollo o de pavo, unos 350 g
1 cucharada de mantequilla
1 chalota
3/4 de decilitro de harina (unos 45 g)
1 latita de trufa con su caldo
1 pastilla de caldo concentrado y agua, o un caldo bueno de pollo
1 yema
1 decilitro de jerez seco
1 ó 2 decilitros de nata líquida
sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN

Colocar los filetes de pechuga en el cestillo metálico, tapizando las paredes del mismo, sin tapar los orificios del fondo por donde nos tiene que subir el vapor. En el vaso añadir la chalota y la mantequilla, y sofreír durante 3 minutos a 100 grados y velocidad 1, introduciendo ya el cestillo con las pechugas. A continuación añadir la harina y sofreírla durante 2 ó 3 minutos, siempre con el cestillo dentro del vaso. Agregar ahora los 3 decilitros de agua, la pastilla de caldo y el caldo de la trufa, o 3 decilitros de caldo bueno de pollo y programar de nuevo 100 grados y velocidad 1 como unos 8 ó 10 minutos, hasta que el pollo esté cocido. Volcar entonces el pollo en el vaso y triturarlo en velocidad 1. Añadir más agua o caldo bueno, la yema y la nata y volver a programar 100 grados y velocidad 1 hasta que vuelva a cocer. Picar la trufa finita y espolvorearla en cada taza de consomé al servir

Nº 520. CREMA DE BRÉCOL

INGREDIENTES:

150 g de Brécol
1 cebolla pequeña
1/2 cubilete de Aceite de Oliva
1 Pastilla de concentrado de caldo de verduras.
5 cubiletes de agua
5 cubiletes de leche
1/2 cubilete raso de Tapioca
sal y pimienta blanca a gusto

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el brécol troceado, la cebolla y el aceite. Programar 7 minutos, 100 °, velocidad 4.

Cuando pare el reloj, añadir el agua y la leche con la pastilla de concentrado. Programar 10 minutos, 90 °, velocidad 6.

Cuando faltan 5 minutos para terminar, añadir la tapioca y la sal.

Finalizado el programa, servir, caliente.

Por cierto Tapioca es como una semolablanca y granillosa, lo venden en cualquier supermercado y se usa para sopa.

Nº 521. CREMA DE CALABACÍN

INGREDIENTES:

- 50 ml de aceite
- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 puerros, sólo la parte blanca, o una cebolla
- 2 dientes de ajo
- 700 g. de calabacines pelados y troceados

- 700 ml de leche o agua
- 2 pastillas de caldo de ave o sal
- 7 quesitos en porciones
- Pimienta

PREPARACIÓN:

1. Vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, los puerros cortados en rodajas y los ajos, y programe 5 minutos, 100°, velocidad 5.

Pare la máquina, agregue todos los ingredientes restantes, excepto los quesitos, y programe 20 minutos, 100°, velocidad 5. Cuando termine el tiempo, si no ha quedado todo bien triturado, programe 20 segundos en velocidad 6.

2. Agregue los quesitos y programe 5 minutos más a 90°, velocidad 5.

Incorpore más agua o leche si lo desea, rectifique la sazón si fuera necesario y sirva espolvoreada con perejil picado o cebollino.

Advertencia: Si ve que hierve mucho, baje la temperatura a 85°.

Nº 522. CREMA DE CALABACÍN Y ARROZ

INGREDIENTES

700 g de calabacines

1/2 cebolla y 2 dientes de ajo

2 patatas medianas

120 g de arroz

50 g de aceite

800 g de agua

especias al gusto y sal (yo hecho pimienta, una pizca de nuez moscada y una pizca de comino molido)

PREPARACIÓN

Echar en el vaso ajos, cebolla y aceite, 2 minutos 100° velocidad 4.

Añadir las patatas peladas y troceadas y el calabacín troceado (yo los pelo todos menos un trozo), el agua, la sal y especias.

Cocer 15 minutos a 100°, velocidad 1. Triturar 1 minuto a velocidad 8. Incorporar el arroz y cocer 15 minutos velocidad 1.

Triturar de nuevo 5-7-9.

Nº 523. CREMA DE CALABAZA

INGREDIENTES

PARA EL SOFRITO:

150 g de cebolla.

100 g de puerro (sólo parte blanca).

70 g de mantequilla.

30 g de aceite.
2 dientes de ajo.

PARA EL RESTO:
600 g de calabaza.

800 g de agua.
100 g de hojas verdes de lechuga.
2 pastillas de caldo.
1 cucharadita de comino.
Pimienta blanca.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito y programe 10 minutos a 100° en velocidad 4. Abra y baje con la ayuda de la espátula lo que haya quedado en las paredes.

Añada la calabaza, las pastillas, la lechuga y la mitad del agua. Triture unos segundos. Agregue el resto del agua y vuelva a triturar durante 1 minuto. A continuación, programe 30 minutos a 100° en velocidad 5. Pasados unos minutos, baje a velocidad 4.

Añada agua al gusto y programe 5 minutos a 90° en velocidad 4.

Sírvala en tazas de consomé con taquitos de jamón serrano.

NOTA: Si lo desea, puede montar nata con queso Philadelphia y poner un montoncito sobre la crema. Para ello, ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso 250 g de nata líquida, 100 g de queso Philadelphia y un poquito de pimienta blanca. Móntelo en velocidad 3

Nº 524. CREMA DE CANGREJO

INGREDIENTES:

½ Kg. de cangrejos.

6 gambas

½ cebolla.

2 carlotas (zanahorias)

1 cubilete de nata.

1 puerro grande

2 tomates maduros.

1 L o 1 ½ L de agua

½ cubilete de aceite.

1 copa de Brandy (coñac), jerez o vino blanco

1 pastilla de caldo de pescado (unas gotas de tabasco si gusta)

PREPARACIÓN:

Pelar las gambas y poner las pieles y las cabezas junto con los cangrejos y 250 g de agua en el vaso del Thermomix, triturar 3 segundos en velocidad 6 y programar 8 minutos 100° y velocidad 1 (no debe quedar totalmente triturado). Cuando pare, colarlo en un recipiente con un colador muy fino.

Enjuagar el vaso, poner aceite, poner la máquina en velocidad 6 y por el bocal ir echando el puerro, la cebolla y la zanahoria, cuando esté muy picadito programar 8 minutos 100° y velocidad 1. Cuando pare, añadir los tomates, triturar 15 segundos en velocidad 7 y programar 5 minutos 100°, y velocidad 1. Después, añadir el caldo de los cangrejos, pieles y cabezas de gambas y triturar 1 minuto y velocidad 8 hasta que esté muy fino. Añadir el agua restante hasta el nivel de 2 l. del vaso, añadir el coñac, (si gusta picante unas gotas de tabasco) y una pastilla de caldo de pescado y programar 20

minutos 100°, velocidad 2. En el momento de servirla, añadir la nata por encima y los cuerpos de las gambas (si se quiere se rehogan primero en la sartén con agua caliente) .

Nº 525. CREMA DE CANGREJO II

INGREDIENTES:

600 g de cangrejo	200 g de cebolla
900 g de caldo de cocer los cangrejos	200 g de tomate natural triturado o
200 g de nata líquida	2 tomates
200 g de vino blanco	60 g de mantequilla.
60 g de brandy	50 g de maicena.
1 pastilla de caldo de pescado o sal	1 diente de ajo.
unas gotas de tabasco	1 rama de perejil.

Sofrito:

PREPARACIÓN

Ponga a cocer en una cazuela 1 litro de agua con una hoja de laurel, sal y 200 g de vino blanco. Cuando rompa a hervir incorpore los cangrejos y deje cocer entre 4 y 7 minutos(dependiendo del tamaño de los cangrejos)

Ponga en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocee 6 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 7 minutos temperatura 100 y velocidad 3. Incorpore los cangrejos (sin pelar) y triture 4 minutos a velocidad 9. Cuando termine incorpore el agua de la cocción de los cangrejos, el caldo de pescado o sal , programe 5 minutos, 100° velocidad 6 y baje la velocidad de forma progresiva hasta 3. Añada la nata , el brandy y el tabasco. Triture a velocidad 8. Rectifique la sal a su gusto. Cuele la crema y sirva caliente.

Para que quede a su gusto de cremosidad, puedes añadir un poco de agua y remover a velocidad 3. También puedes añadir unas varitas de cangrejo troceadas.

Nº 526. CREMA DE COLIFLOR Y BRÉCOL

INGREDIENTES

Sofrito:	Resto:
50 g de aceite de oliva virgen, extra	700 g de agua
200 g de puerro (sólo la parte blanca) en rodajas	400 g de coliflor en ramitos pequeños, quitando la parte dura
2 dientes de ajo	200 g de brécol en ramitos pequeño , quitando la parte dura
	2 pastillas de caldo o sal
	Pimienta

PREPARACIÓN

Eche los puerros y los ajos en el vaso y trocéelos 8 segundos En velocidad 3 1/2. Añada el aceite y programe 7 minutos, 100°, velocidad 1. Incorpore el agua y triture 1 minutos

en velocidad Máxima. Agregue la coliflor, el brécol y los condimentos y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Por último, cuando acabe el tiempo añada 2 cubo más de agua y triture durante 1 minutos en velocidad Máxima. Rectifique la sazón. (puede añadir más agua si lo desea y si no está perfectamente triturado, triturar de nuevo).

Sirva la crema muy caliente o fría poniéndole una rodaja de huevo duro de adorno.

Sugerencia: Si lo desea, a la vez que se hace la crema en temperatura Varoma, puede poner ramitos de coliflor y brécol en el recipiente Varoma para que se hagan al tiempo y después ponerlos en cada plato como adorno.

Nº 527. CREMA DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES

1 manojo de espárragos verdes
250 g de patatas en trozos pequeños
50 g de aceite de oliva virgen, extra
200 g de puerros cortados en rodajas (sólo la parte blanca)
2 dientes de ajo
2 pastillas de caldo o sal
1 bote de leche evaporada ideal de nestlé, de 410 g
1 l de agua, aproximadamente
Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Arquee los espárragos para que se partan por la parte blanda. Eche la parte dura de los espárragos y el agua en el vaso del Thermomix y tritúrelos primero en velocidad 6 y luego en velocidad Máxima. A continuación programe 10 minutos, 100°, velocidad 4. Cuele a través de un colador fino. Reserve el agua y tire los restos que hayan quedado en el colador.

A continuación ponga en el vaso los puerros partidos en rodajas y los ajos, trocéelos 10 segundos En velocidad 3 1/2. Incorpore el aceite, baje con la espátula los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, cierre y programe 7 minutos, 100°, velocidad 1.

Añada la leche y programe 30 segundos En velocidad 6 y otros 30 segundos En velocidad 9 para que se triture todo bien.

Por último, agregue el agua reservada, las patatas troceadas, los calditos o sal y la parte blanda de los espárragos cortados en rodajas pequeñas (incluidas las puntas). Ponga pimienta y programe 25 minutos, 100°, velocidad 1.

Rectifique la sazón y añada más agua si es necesario.

Sugerencia: Si lo desea, puede reservar la crema en el frigorífico y servirla fría. También puede utilizar espárragos blancos.

Nº 528. CREMA DE FIESTA

INGREDIENTES:

70 g de aceite de oliva.

3 dientes de ajo grandes (unos 20 gr.)

1 litro de agua.

1 kg. de patatas peladas y troceadas.

2 y 1/2 pastillas de caldo de pescado o sal.

Pimienta recién molida.

1 latita de nata para cocinar "La Lechera" de Nestlé o 200 g de nata líquida (opcional).
En su defecto puede poner 200 g de agua.

100 g de anguila ahumada (preferiblemente), u otro ahumado.

50 g de cavar de mújol.

PREPARACIÓN:

Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Incorpore el agua, las patatas, las pastillas de caldo o la sal y la pimienta. Programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. (Ponga el cestillo invertido sobre la tapadera, en lugar del cubilete, para evitar salpicaduras). Cuando termine, triture durante 30 segundos en velocidad 3. Si lo desea puede añadirle la nata o 200 g más de agua.

Salpimiente y ponga por encima la anguila troceándola previamente con unas tijeras, mezclando bien con la espátula. Sirva en taza de consomé, bien caliente, y ponga encima una cucharadita de caviar de mújol.

Nota: Para que el puré le quede perfecto, triture en velocidad 3, tal y como le indicamos, pues de lo contrario le quedará chicloso.

Nº 529. CREMA DE FOIE

INGREDIENTES:

50 ó 60 g de copos de patata deshidratada

1 litro y medio de leche

1 cucharadita de Bovril

100 g de foie de pato o de oca

1 decilitro de nata líquida

1 lata de trufas (optativo)

sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes de la receta en el vaso del Thermomix, pero con muy pequeña cantidad de leche, unos 3 decilitros nada más, para que esta al cocer no se salga.

Programar 100° y velocidad 1 hasta que salga vapor por el cubilete.

Añadir el resto de la leche y volver a calentar a 80 ó 90° para que no llegue a cocer y evitar que no se salga.

Se puede variar la consistencia y la textura según el gusto de cada uno. Suprimiendo la nata y haciéndola sólo con leche, no sale tan cremosa.

PRESENTACIÓN

En unas bonitas tazas de consomé, espolvoreado con las trufas muy picaditas, y utilizar el caldo de estas en la elaboración de la crema.

Si se quiere abaratar la receta se puede sustituir el foie por un buen paté o por foie gras, aunque no sale tan exquisito.

Nº 530. CREMA DE GAMBAS Y CALABACÍN

INGREDIENTES:

Para la crema.-

- 200 g de gambas pequeñas
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- 2 puerros (sólo la parte blanca)
- 1/4 de cebolla
- 1 calabacín
- medio cubilete de nata
- 2 cubiletes de agua
- sal y pimienta

Para el fumé.-

- Las cabezas y pieles de las gambas
- 1/2 cubilete de coñac
- 2 cubiletes de agua

PREPARACIÓN

Separa las pieles y las cabezas de las gambas. Reserva los cuerpos.

Pon en el vaso todos los ingredientes del fumé menos el agua, programa a velocidad 5, 100°, 5 minutos Cuando falte 1 minuto para finalizar el tiempo se añade el agua por el bocal. Cuela y reserva. A continuación se enjuaga el vaso y se echa el aceite, la mantequilla, los puerros y la cebolla, se programa velocidad 5, 100°, 7 minutos . Se añade el calabacín troceado, la sal y dos cubiletes de agua, se programa velocidad 5, 100°, 10 minutos.

Pasado el tiempo se añade el concentrado del fumé y la nata, se pone velocidad 1, 100° durante 5 minutos

Por último se añade por el bocal los cuerpos de las gambas y se pone 3 minutos todo a 100° y velocidad 1

Nº 531. CREMA DE GARBANZOS

INGREDIENTES:

1/4 de garbanzos cocidos
100 gr de beicon
1 diente de ajo
1/2 cubilete de aceite
1 cebolla pequeña
2 cubiletes de agua
1 pastilla de caldo de carne.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el aceite el beicon y la cebolla. Programar velocidad 8 3 minutos a 100°. Añadir los demás ingredientes junto con el agua y programar velocidad 8 a 100° 5 minutos.

Nº 532. CREMA DE MEJILLONES

INGREDIENTES

Para el recipiente Varoma

1 K y cuarto de mejillones frescos
1/2 l. de agua
SOFRITO:
150 g. de puerro (sólo la parte blanca)
50 g. de aceite
3 dientes de ajo
150 g. de tomate natural triturado
1 manzana verde Grand Smith, pelada y sin corazón

RESTO:

100 g. de biscotes de pan
50 g. de anís seco (o Pernau)
2 pastillas de caldo de pescado
Pimienta recién molida
El agua que admita hasta llenar el vaso
PARA SERVIR:
6 mejillones que habremos reservado
Tomatitos Cherry partidos en rodajitas

PREPARACION:

Limpie los mejillones y deposítelos en el recipiente Varoma. Reserve.

Ponga en el vaso de la Thermomix ½ l. de agua y prog. 6 min., temp. Varoma, vel. 2. Cuando acabe, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y proa. 12 min. temp. Varoma, vel. 2.

Acabado el tiempo, saque y reserve el líquido del vaso. Saque los mejillones de su concha quitándoles el borde negro que les rodea. Resérvelos, separando 6 de ellos para servir.

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito y proa. 10 seg. vel. 5. Baje lo que haya quedado en las paredes con la espátula y vuelva a programar 10 min. temp. Varoma, vel. 2. Cuando termine, añada los mejillones, los biscotes, el anís, y un poco del agua reservada y proa. 2 min. en vel. 9 para que se triture bien. Baje los restos de las paredes

con la espátula y añada el resto del líquido, los calditos, y la pimienta, mezcle 30 seg. en vel. 9. A continuación, proa. 10 min. temp. Varoma, vel. 2.

Cuando termine añada agua hasta llenar el vaso y mezcle 20 seg. en vel. 6. Rectifique la sazón.

Para servirlo trocee los mejillones dejándolos menuditos, eche la crema en tazas de consomé, ponga en el centro un biscote pequeño y sobre él una rodajita de tomate con trocitos de mejillón por encima. Sírvalo muy caliente.

NOTA: También puede espolvorear con perejil picado si lo desea.

Nº 533. CREMA DE NARANJA

INGREDIENTES

2 naranjas

400 g de zanahorias

1 cebolla

750 g de caldo vegetal

1 cucharada de cilantro

pimienta negra recién molida

aceite

sal

PREPARACIÓN:

Picar la cebolla y las zanahorias en velocidad 3 y 1/2 durante 6 segundos

Poner un chorrito (poquito) de aceite y programar 5 minutos temperatura varoma, velocidad 1.

Añadir la naranja picada, el caldo vegetal, la pimienta negra y la sal, y programar 30 minutos velocidad 1, temp.100

Una vez cocido, poner la máquina en velocidad 5-7-9 progresivo para hacer la crema. Servir adornada de cilantro picado.

Nº 534. CREMA DE NECORAS

INGREDIENTES:

PARA EL PATÉ:

1/2 kg de cangrejos o necoras

1/4 de gambas

1/2 de mejillones

2 varitas de sucedáneo

1/4 parte de cebolla

1 diente de ajo

1/2 cubilete de salsa de tomate o 1 tomate

2 ramitas de perejil

1 pastilla de avecren

1 cucharada de harina

3 cucharadas de pan rallado

70 g de aceite.

Ingredientes para la crema:

agua al gusto

70 a 100 g de nata

1/2 cubilete de sofrito de tomate

PREPARACIÓN:

1ª opción: triturar los cangrejos, junto con las cabezas y pieles de gambas y pasarlos por un colador grande ayudándonos con el liquido de abrir al vapor los mejillones (trituration durante pocos segundos aprox 10 a 15 dependiendo que sean cangrejos o necoras, si trituramos en exceso se nos colaran cascarillas)

2ª opción preparar un fumet con las pieles y cabezas de las gambas junto con 150 g de agua 5' 100° v 5 con este liquido y el de los mejillones nos ayudamos a colar trituration preparamos el sofrito con el aceite, cebolla ,ajo, perejil 3' 100° v5 añadimos el tomate y sofreímos 3'100° v5.al pasar este tiempo ponemos el resto de los ingredientes (la crema de los cangrejos, las gambas, las varitas, los mejillones, el avecren, la harina y el pan rallado, salpimentamos y programamos 10'100°v5

CREMA: a la preparación anterior le añadimos agua al gusto, la nata y el sofrito de tomate, salpimentando al gusto programamos 5'100° v3 Notas: es un poco laboriosa pero esta de muerte y quedareis como autenticas profesionales de la cocina

Nº 535. CREMA DE PATATAS Y CALABAZA

INGREDIENTES:

400 g de calabaza

300 g de patatas

2 medidas de agua de la cocción

2 medidas de leche

1 cucharadita de hierbas provenzales

Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

Corta las patatas y la calabaza a trozos. Ponlos dentro del Iber Gourmet y cúbrelo con agua. Programa 30 minutos, temperatura máxima, sin velocidad.

Cuela en el cestillo las patatas y la calabaza y reserva dos medidas de agua de la cocción. A continuación vuelve a colocar las patatas y las calabazas. Añade el resto de ingredientes y programa 2 minutos, a la máxima velocidad. Rectifica de sal y comprueba que esté todo bien triturado.

Sirve en soperas individuales bien caliente.

Nº 536. CREMA DE PEPINOS

INGREDIENTES:

800 g de pepinos pelados

5 yogures naturales (pueden ser desnatados)

el zumo de 1/2 limón

6 cubitos de hielo

sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y triturar durante 2 o 3 minutos en velocidad máxima. Sazonar.

Si se quiere del tiempo no añadir los hielos

Nota: si se quiere también se le puede añadir una lata de nata para cocinar para darle mas consistencia, aunque dejaría de ser una receta ligera.

Nº 537. CREMA DE PIMIENTOS

INGREDIENTES:

Asar en el horno 5 pimientos rojos (enteros) y media cebolla (opcional) en trozos grandes.

Medio litro de nata

1 Pastilla de caldo

PREPARACIÓN:

- Sacar los pimientos del horno y pelarlos, quitando las pepitas.

- Meter en la Thermomix los pimientos, la cebolla, 1 pastilla de caldo, 5-6 minutos, 100°C, velocidad 4.

- Cuando falte 1 minuto, echar medio litro de nata.

Esta receta es de: Pepe Cubas

Nº 538. CREMA DE REMOLACHA Y TOMATE

INGREDIENTES:

1/2 kg de remolachas cocidas

1/2 kg de tomates muy rojos y maduros

3/4 cub de aceite

1/2 cub de vinagre, sal y pimienta

PREPARACION:

Poner los tomates en el vaso y triturarlos bien. añadir las remolachas peladas y partidas en trozos y trituarlo todo. Añadir el vinagre, el aceite y salpimentar. Mezclar unos segundos mas.

Servir fria y si se desea con unas gotas de nata liquida por encima.

Nº 539. CREMA DE TOMATE Y ZANAHORIA

INGREDIENTES:

1 cucharada de mantequilla	2 pastillas de caldo de ave
½ cubilete de aceite	1 cucharadita de albahaca
2 puerros, sólo la parte blanca	5 cubiletes de agua aproximadamente
3 zanahorias	Sal
½ kg. De tomates rojos o una lata de 112	Pimienta
kg. De tomate triturado	3 cucharadas de perejil, para adornar
1 diente de ajo	

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla, los puerros, las zanahorias, los tomates y el diente de ajo. Poner el Cestillo (para que no suban los ingredientes) Programe 3' 100° Velocidad 8

Baje a Velocidad 1 y continúe a la misma temperatura 5 minutos más. Pare y añada el agua, las pastillas de caldo, la albahaca, picada y la pimienta.

Programe 20 minutos 100° Velocidad 1

Finalmente, con la máquina parada, compruebe la textura de la crema y añada el agua necesaria hasta que adquiera la consistencia deseada.

Pruebe y rectifique la sazón.

Espolvoréela con perejil y sívala con cuadraditos de pan.

Nº 540. CREMA DE ZANAHORIAS

INGREDIENTES

600 g de patatas
1/2 cebolla pequeña
250 g de zanahorias
2 cucharadas de aceite (20gr.)
2 cucharadas de mantequilla
1 bote de leche evaporada ideal
2 pastillas de caldo (avecrem de pollo va bien)
400 ml. de agua
pimienta

PREPARACIÓN:

Se echa la cebolla y las zanahorias y se trocean 8 segundos velocidad 3 1/2. (Si se hace vacío ayudarse de la espátula). Añadir el aceite y la mantequilla y ponerlo 5 minutos temperatura 100°, velocidad 4. Añadir las patatas troceadas y el resto de los ingredientes y triturar 20 segundos velocidad 6. Finalmente, programar 20 minutos temperatura 100° velocidad 4. Cuando falten 5 minutos bajar a 90°.

Sale muy cremosa y suave.

Y cuando vacieis la Thermomix, para limpiar ya sabéis, agüita hasta la mitad con un chorrito de detergente 20 segundos velocidad 9 y ya está lista para volver a ser usada.

Nº 541. CREMA FRÍA DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES:

- 2 latas de espárragos blancos de 250 g
- 3 hojas de gelatina
- 1 lata de nata para cocinar LA LECHERA o 200 g de nata líquida
- 1 bote grande de LECHE IDEAL
- 200 g de agua
- 300 g de cubitos de hielo
- 2 y 1/2 pastillas de caldo de ave o sal
- 3 huevos troceados a velocidad 3'5 (para adornar)
- 1 aguacate maduro en trocitos (para adornar)
- cebollino picado (para adornar)

PREPARACIÓN:

Poner la gelatina a remojar en agua fría.

Echar en el vaso el agua con los calditos o la sal y programar 3 minutos a 70 grados y velocidad 2. Añadir la gelatina bien escurrida y mezclar 20 segundos a velocidad 4.

Echar el resto de ingredientes (menos los de adornar), incluido el líquido de los espárragos y programar 2 minutos a velocidad 9. Probar el punto de sal y rectificar si es necesario.

Pasar por chino o colador para evitar las posibles hebras del espárrago.

Servir muy fría, con los trocitos de huevo y aguacate, espolvoreada con el cebollino. Se puede enriquecer la crema, añadiendo 150 g de gambas cocidas y peladas, a la hora de servir.

Nº 542. CREMA FRÍA DE PEPINO

INGREDIENTES

- 800 g de pepinos pelados.
- 5 yogures naturales (pueden ser desnatados).
- Zumo de ½ limón.
- 6 cubitos de hielo.
- Unas hojas de menta fresca.
- Sal y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

1. Ponga todos los ingredientes en el Thermomix, reservando algunas hojas de menta para adornar y triture todo durante 2 o 3 minutos en velocidad máxima 9.

2. Pruébelo y rectifique la sazón. Sírvalo en tazas de consomé decorándolo con un hoja de menta o una rodajita de pepino muy finita en el centro.

Nota: Si lo desea puede añadirle una latita de nata para cocinar de Nestlé.

Nº 543. CREMA MARINERA

INGREDIENTES

2 filetes de pescadilla o merluza	2 dientes de ajo
2 filetes de rape	1 hoja de laurel
2 carabineros	2 ½ cubilete de nata líquida
100 g de gambas	½ cubilete de brandy
¼ kg. de mejillones	2 pastillas de caldo de pescado
½ cubilete de aceite	1 litro de agua
2 cubiletes de tomate triturado, o 3 tomates maduros	Pimienta y azafrán
2 puerros, solamente la parte blanca	Unas gotas de tabasco
2 zanahorias	Perejil

PREPARACIÓN

Hervir los mejillones, y reservar por separado el agua de la cocción y los mejillones.

Pelar las gambas y los carabineros. Poner las cabezas y las cáscaras en el vaso thermomix con dos cubiletes de agua. Cerrar y tapar con el colador en velocidad 1, temperatura 100° durante 5 minutos. Colar y reservar el caldo obtenido junto con el de los mejillones, y se enjuaga bien el vaso.

Se ponen en el vaso los ingredientes restantes, excepto la nata, el brandy, el agua, el perejil y los pescados, cerrar y tapar con el colador. Triturar, progresivamente, a velocidades 3-5-7 unos segundos, destapar, limpiar bien las paredes del vaso con la espátula, se pone el cestillo y se pone el pescado a velocidad 1, a 100° durante 15 minutos. Se añaden las gambas y los carabineros al cestillo, y se incorpora al vaso la nata, el brandy, el caldo reservado y 4 cubiletes de agua.

Se programa velocidad 1, a 100° durante 10 minutos.

Verter el pescado del cestillo y los mejillones reservados, en el vaso y tritar hasta que se forme una crema homogénea.

Si se quiere, reservar alguna gamba para adornar.

Rectificar la sazón, y comprobar la consistencia de la crema, añadiendo más agua si fuera necesario.

Espolvorear con perejil.

Nº 544. GAZPACHO A LO POBRE

INGREDIENTES:

1 cebolla mediana

1 pepino grande

aceite, vinagre, sal

agua fresca.

Preparación:

Cortar el pepino a taquitos + la cebolla muy picada.

Aliñar con aceite, sal y vinagre, añadiendo agua fresca.

Esta receta es de: Souffle

Gazpacho Blanquita (para régimen)

Ingredientes

1 Kg de tomates maduros

1 pimiento verde

1 diente de ajo pelado

2 cucharadas de aceite de oliva

sal

vinagre al gusto

PREPARACIÓN:

Lavar las verduras. Echar en el vaso los tomates cortados en trozos grandes, el pimiento sin pepitas, el ajo, la sal, aceite, y vinagre.

Batir a velocidad 5 unos minutos.

Pasar por el chino para que quede una crema fina.

Lo importante para que sea de dieta es controlar el aceite, el ajo y por supuesto, no poner pan.

Nº 545. GAZPACHO ANDALUZ

INGREDIENTES

1 Kg de Tomates

1 Trozo de pimiento rojo

1 Diente de ajo

1 Trozo pequeño de cebolla

1 Pepino

½ cubilete de aceite

Sal, vinagre, comino.

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix.

Tape el cierre y programe velocidad 4 - 8 - 12 deteniéndose un poco en cada una de ellas, sobre todo en la velocidad 8 dependiendo de los tomates.

A continuación, añade agua al gusto.

Nota: si quiere el gazpacho mas rojo ,añada el aceite una vez triturado todo.

Nº 546. GAZPACHO DE AGUACATE

INGREDIENTES:

2 aguacates

1 diente de ajo

2 limones

1 vaso de aceite de oliva

1 litro de agua

sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN:

Pelar y deshuesar los aguacates.

Exprimir los limones y pelar los ajos.

Triturar en el Thermomix los aguacates junto con el zumo de los limones, el ajo y la sal. Poner el cubilete y a velocidad 5 ir añadiendo poco a poco el aceite que pondremos en la tapa.

Una vez emulsionado, añadir el agua y remover en velocidad 3 unos segundos.

Añadir la pimienta y meter en el frigorífico hasta el momento de servir.

Servir muy frío acompañado de dados de pan y huevo duro picado.

Nº 547. GAZPACHO DE AJOS LÍQUIDO, BLANCO, DE LA ALPUJARRA

INGREDIENTES:

Ajo,

aceite,

sal,

vinagre,

agua

PREPARACIÓN:

Majar los dientes de ajo con sal y + una vinagreta ligando aceite de oliva, claro, con vinagre de vino diluida en agua.

Se puede añadir pan sentado, remojado y escurrido

Nº 548. GAZPACHO DE CILANTRO

INGREDIENTES A

40g de cilantro fresco
40g de pan blanco
2 dientes de ajo
2 yemas de huevo duro

INGREDIENTES B

70g de aceite de oliva
20g de buen vinagre
Sal
1 1/2 litro de agua aprox.

INGREDIENTES C

2 claras de huevo cocidas
100g de hojas de lechugas sin el nervio central

PREPARACION:

1- Trocee las claras de huevos durante 2 segundos en velocidad 3 1/2. Sáquelas y resérvelas.

2-Trocee la lechuga, cubierta de agua, durante 15 segundos en Vel 3 1/2 Escúrrala y reserve.

3- Ponga los ingredientes de lista A y tritúrelos durante 30 segundos Vel 4

4-Añada los ingredientes de la lista B y vaya pasando progresivamente por las velocidades hasta llegar a la máxima; manténgalo en esa velocidad 2'

5-Pruebe el punto de sal y vinagre y añada mas agua si fuera necesario.

Sírvalo muy frío con la lechuga troceadita y las claras de huevo.

Nº 549. GAZPACHO DE FRESONES

INGREDIENTES:

500 g. de fresones
1/2 cebolla mediana,
1 diente de ajo,
1 pepino pequeño,
1/2 pimiento verde,
2 rebanadas de pan seco,
6 cucharadas de aceite de oliva,
3 cucharadas de vinagre de Módena,
sal.

PREPARACIÓN:

- 1) Lavar las fresas, escurrirlas a fondo, quitarles el rabillo y cortarlas en 4 (si son grandes, cortarlas en más pedazos). Ponerlas en un frasco de cristal de boca ancha y seguidamente incorporar el vinagre, debiendo cubrirlas. Cerrar el frasco herméticamente.
- 2) Guardar en un lugar fresco, seco y oscuro durante 2-3 días, observando cada día cómo se tiñe el vinagre progresivamente. 3) Al cabo de este tiempo, el vinagre se

habrá teñido de rojo. Colar el vinagre a través de una gasa y ponerlo en otro frasco o vinagrera. Tirar las fresas.

NOTA: El intenso sabor de este vinagre es bastante efímero, por lo que recomiendo consumirlo enseguida y hacerlo en pequeñas cantidades cada vez.

Variación: he hecho la prueba de aromatizar con fresas el vinagre de Módena y el resultado ha sido altamente satisfactorio.

Nº 550. GAZPACHO DE FRUTAS

INGREDIENTES:

2 melocotones amarillos
2 nectarinas de pulpa amarilla
2 ciruelas rojas
1 diente de ajo pequeño
½ pimiento rojo
1 vaso de aceite de oliva
vinagre de vino blanco y de Módena
sal y pimienta negra molida

PREPARACIÓN:

Pelar todos los ingredientes y deshuesarlos y triturados en el Thermomix.
Añadir al gusto y servir muy frío

Nº 551. GAZPACHO DE HABAS, ALMENDRAS O PIÑONES

INGREDIENTES:

3 huevos
¼ litro de aceite
ajos, sal y vinagre
½ kg de pan blanco
½ kg de habas, almendras o piñones

PREPARACIÓN:

Ponemos las habas, las almendras o los piñones en remojo 24 horas antes.

Una vez peladas, las ponemos en el vaso del Thermomix y le añadimos la miga de pan, los huevos, los ajos, un poco de vinagre y un poco de agua.

Ponemos encima de la tapadera del Thermomix el cubilete y los ponemos en marcha en velocidad 5, añadiéndole poco a poco el aceite que iremos poniendo en la tapa, como si hiciéramos mayonesa.

Una vez conseguida la masa, le añadiremos agua al gusto, la sal y el vinagre, removiéndolo con la espátula.

Como guarnición le pondremos daditos de melón, manzana y pasas.

Se sirve muy frío.

NOTA: Es una receta del Restaurante El CHURRASCO de Córdoba. Para el Thermomix-21, poner la mitad de cantidad de ingredientes.

Nº 552. GAZPACHO DE MELON

INGREDIENTES:

1 melón maduro

1 cebolla pequeña

1 pimiento rojo

1 tomate

25 g de pan

1 diente de ajo

1 vaso de aceite de oliva

1 chorro de vinagre

sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Se corta el melón longitudinalmente, lo despepitamos y sacamos la chicha.

Pelamos y cortamos todos los ingredientes que haya que pelar y lo ponemos todo en el Thermomix 3 minutos a velocidad 5,7,9 progresivamente.

Terminar de aliñar al gusto.

Se sirve muy frío.

Una vez vaciado el melón (y cortado a lo largo), guardamos una de las mitades para rellenarla con el gazpacho, disponiéndolo en un plato bonito o bien cubierto por una hoja grande (de morera, por ejemplo).

Si sacamos las bolitas de melón con un sacabocados quedaran muy decorativas sobre el gazpacho.

También podemos picar un poco de jamón serrano.

Nº 553. GAZPACHO DE PIMIENTO

INGREDIENTES:

1 Kg. de tomates muy rojos y maduros

200 g aprox. de pimiento rojo (1 grandecito)

2 dientes de ajo

30 g de cebolla

100 g de aceite de oliva

sal y pimienta
2 cucharaditas de cominos
1 bandeja de hielo
8 ó 10 hojas de albahaca fresca

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos el hielo y el aceite y triture 30 segundos en velocidad 3 y medio.

Añada los hielos y programe 3 minutos en velocidad máxima

Cuando pare, añada el aceite y mezcle unos segundos en velocidad 2 con la espátula.

Revise la sazón y añada agua si es necesario.

No se pone vinagre, pero si lo desea puede añadirse.

Nº 554. GAZPACHO DE REMOLACHA I

INGREDIENTES:

3 remolachas ya cocidas, envasadas al vacío
Una tajada grande de melón (aprox el mismo peso que la remolacha)
1 cebolla tierna mediana
aceite de oliva
vinagre y sal

PREPARACIÓN:

Una vez troceado y peladas las verduras que lo necesiten, poner en el Thermomix todo junto y programar 3 minutos a velocidad 5, 7 y 9 progresivo.

Servir muy frío.

Nº 555. GAZPACHO DE REMOLACHA II

INGREDIENTES:

500 g de remolacha cocidas y envasadas al vacío
1 kg de tomates maduros
2 dientes de ajo
1 vaso de aceite de oliva
2 vasos de agua
vinagre, sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los tomates y la remolacha junto con el ajo, triturando a velocidad 5, 7 y 9 progresivamente unos segundos.

luego poner encima el cubilete y a velocidad 5 añadiendo el aceite que iremos poniendo en la tapa hasta que este bien emulsionado.

Añadir el agua, el vinagre, la sal y la pimienta y remover con la espátula.

Añadir más aceite si fuera necesario.

Servir muy frío, preferentemente en cuencos blancos para que haga contraste con el bello color del gazpacho.

Nº 556. GAZPACHO DE TRIGUEROS

INGREDIENTES

200 g de aceite

100 g de leche

Un puñado de miga de pan

1 diente de ajo

Un manojo de espárragos trigueros

Vinagre

Sal

800 g de agua para cocer los espárragos

PREPARACIÓN:

Huevo duro

Jamón serrano

Picatostes

PREPARACIÓN:

Lavar bien los espárragos y quitarles la parte dura, colocarlos en la bandeja del recipiente varoma, poniendo un poco de sal por encima, en el recipiente varoma, podemos poner los huevos que vamos a utilizar para adornar para que se pongan duros, reservar.

Poner en el vaso de la Thermomix 500 g de agua, cerrar y colocar encima el recipiente Varoma que tenemos reservado, programar 30 minutos temperatura varoma, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo, espere un poco a que baje la temperatura antes de abrirlo, comprobar que los espárragos están cocidos, cortar algunas puntas para adornar.

Se apartan y se enfrían junto con los huevos, que los podemos poner en agua fría para pelarlos.

Vaciar el agua del vaso de la Thermomix y reservarla, secar un poco, y picar los huevos, 1 segundo, velocidad 3 ½, reservar

Sin lavar el vaso, preparar una mayonesa sin huevo, siguiendo la técnica del libro Un nuevo Amanecer, pág.18, con la leche y el aceite, y añadir la miga de pan, el ajo, los espárragos, 300 g del agua de cocer los espárragos, vinagre y sal al gusto. Batir todo junto.

Sevir muy frío en taza de consomé poniendo trozos de huevo duro, trocitos de jamón serrano, las puntas de espárragos y los picatostes, añadiendo a continuación el gazpacho.

Nº 557. GAZPACHO DE HIERBABUENA

INGREDIENTES:

2 huevos duros

2 dientes de ajo

1 bollo de pan

3 cucharadas de aceite
2 " de vinagre
1 rama de hierbabuena
sal

PREPARACIÓN:

Dejar el pan a remojo.

Cocer los huevos.

Pan escurrido + ajo picado + yemas + hojas de hierbabuena lavadas.

Triturar a la vez que se + el aceite, sal y vinagre.

Servir frío con las claras picadas por encima.

Nº 558. GAZPACHO DE PIMIENTOS

INGREDIENTES

1 Kg de tomates muy rojos y maduros

200 g aproximadamente de pimiento rojo (1 grandecito)

2 dientes de ajo

30 g de cebolla

100 g de aceite de oliva

Sal y pimienta

1 cucharadita de cominos

1 bandeja de hielos

8 ó 10 hojas de albahaca fresca.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos el hielo y triture 30 segundos en velocidad 3 ½.

Añada los hielos y programe 3 minutos en velocidad máxima.

Cuando pare, añada el aceite y mezcle unos segundos en velocidad 2 o con la espátula. Revise la sazón y añada agua si es necesario

NOTA: No se pone vinagre pero, si lo desea, puede añadirselo.

Nº 559. GAZPACHO MANCHEGO

INGREDIENTES

.100 g de aceite

.1 cebolla grande

½ pimiento rojo

. ½ p1miente verde

. 250 g de tomate triturado

. 800 g de pollo y conejo a trozos
1 paquete de tortas troceadas de gazpachos
2 cucharadas de pebrella
.1 cucharadita de orégano
. azafrán
sal

PREPARACIÓN:

Calentar el aceite, 5 minutos temperatura varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla y los pimientos y trocear en yel3 ½ . Freír 10 minutos en Varoma velocidad 1. Agregar el tomate y seguir friendo 5 minutos más. Añadir la carne y continuar sofriendo durante 3 minutos

Llenar el vaso justa arriba de agua, añadir las especias y la sal. Cocinar programando 30 minutos a. 100°, velocidad 1. Agregar la pasta de gazpacho y seguir cocinando 10 min, 100°, velocidad 1.

Dejar reposar unos minutos antes de servir.

Nº 560. GAZPACHO VERDE

INGREDIENTES:

1 pimiento verde
150 g de lechuga
1 trocito de cebolla
350 g de pan
1 diente de ajo
1 tacita de aceite
1/2 tacita de vinagre
sal
1 l de agua

PREPARACIÓN:

Triturar, + a. + sal + v.(bueno, ya sabéis)

Pasar por chino añadiéndole agua a la vez.

Servir frío con guarnición de tiras finas de lechuga y pimientos

Nº 561. POTITOS PARA NIÑOS

POTITO 1

50 g zanahoria
40 g ternera
50 g patata
20 g arroz
3 cubiletes agua,
1 pizca sal y
1 cucharada de aceite al final.

POTITO 2

3 hojas de lechuga
50 g zanahoria
40 g pollo
50 g patata
3 cubiletes agua,
1 pizca sal y
1 cucharada de aceite al final.

POTITO 3

100 g verduras surtidas
40 g pollo
50 g patata 3 cubiletes agua,
1 pizca sal y
1 cucharada de aceite al final.

POTITO 4

75 g judías verdes
40 g merluza
50 g patata
1 cucharadita tapioca
3 cubiletes agua,
1 pizca sal y
1 cucharada de aceite al final.

POTITO 5

100 g zanahoria
1 poco de apio
50 g jamón de York
50 g patata
1 cucharadita tapioca
3 cubiletes agua,
1 pizca sal y
1 cucharada de aceite al final.

POTITO 6

30 g zanahoria
30 g calabacín
40 g pescado, pollo o ternera
50 g de patata
3 cubiletes agua,
1 pizca sal y
1 cucharada de aceite al final.

POTITO 7

50 g zanahoria
50 g calabaza
1 hoja de acelga
40 g pollo
2 cucharaditas arroz
3 cubiletes agua,
1 pizca sal y
1 cucharada de aceite al final.

POTITO 8

2 zanahorias
1 hoja de acelga
50 g pollo

50 g patata
3 cubiletes agua,
1 pizca sal y
1 cucharada de aceite al final.

1 patata o 50 g de calabaza
3 cubiletes agua,
1 pizca sal y
1 cucharada de aceite al final.

POTITO 9

½ calabacín
4 hojas de lechuga
1 rodaja de puerro
50 g pescado

Nº 562. PURÉ DE BERENJENAS

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

Hervir berenjenas en el cestillo (la cantidad: las que os quepan) hasta que queden blandas, yo las tuve aprox. 20 minutos.

Colar el agua. Secar el vaso. Calentar aceite a temperatura Varoma y añadir por el bocal a velocidad 8, unos cuantos ajos (la cantidad: según vuestro gusto). Poner velocidad 2 y echar las berenjenas.

Añadir sal y especias al gusto (yo eché cominos y un poco de picante). Dejar unos 15 minutos y comerlo con pan de pita tostado en el horno.

Nº 563. PURES DE FRUTAS

FRUTA 1

- ½ plátano maduro
 - ½ naranja pelada (sin parte blanca)
 - ½ manzana madura y zumo de limón
- 3 minutos, temperatura 40°, velocidad 4

FRUTA 2

- 1 plátano maduro
 - 1 pera madura
 - 1 naranja de zumo bien pelada
- 3 minutos, temperatura 40°, velocidad 4

FRUTA 3

- 1 yogurt natural
 - 2 frutas a elegir
 - 3 galletas
- 3 minutos, temperatura 40°, velocidad 4

Nº 564. PURÉ DE CALABAZA Y PATATA

INGREDIENTES:

500 g de calabaza pelada y cortada en trocitos
300 g de patata pelada y cortada en trocitos
1 cebolla grande
40 g de aceite de oliva
100 g (un cubilete) de leche
sal (a gusto)

PREPARACIÓN:

Pelar la cebolla y partirla en cuatro trozos, echar en el vaso y trocear 6 segundos a velocidad 3 ½. Añadir el aceite y programar 3 minutos, 100º velocidad 1.

Poner la mariposa en las cuchillas y echar la calabaza y patata, la leche y la sal. Programar 20 minutos, 100º, velocidad 1.

Al terminar, quitar la mariposa y batir 15 segundos a velocidad 6 (con cuidado y manteniendo el vaso tapado para no quemarnos).

Nº 565. PURÉ DE ZANAHORIA

INGREDIENTES:

500 g de zanahorias
200 g de coliflor
una patata mediana
una cebolla mediana
50 g de aceite
750 g de agua
una pastilla de caldo de verduras o sal
pimienta
una "pizca" de nuez moscada

PREPARACIÓN

Poner el aceite en el vaso 3" Varoma velocidad 1. Añadir la cebolla 2" Varoma velocidad 1. Triturar a 3/5 unos segundos

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir el resto de los ingredientes, 30" 100º velocidad 1 (se puede poner en Varoma para que evapore líquido, depende del gusto)

Quitar la mariposa, y triturar 30 segundo 5-7-9

Observaciones: Yo utilicé las zanahorias y coliflor congeladas, ya que por mi horario me es imposible compra muy a diario, si son frescas se puede reducir el tiempo de cocción

Nº 566. PURÉ DE REMOLACHA ASADA CON MOUSSE DE QUESO MASCARPONE

INGREDIENTES

-300 g de remolacha
100 gr.. de aceite de oliva
40 g de queso Mascarpone.
5 g de nata líquida
pimienta de sechouan
sal
ciboulette picado
sésamo

PREPARACIÓN:

Es un preparado muy sencillo y natural, cuya presencia depende en buena medida de la copa o plato en la que va servido.

La preparación es bien sencilla; empezaremos por cortar los tallos de la remolacha; las lavaremos exhaustivamente y a continuación las envolveremos en papel de aluminio. Previamente deberemos untar dicho papel con aceite; con el fin de que no se adhieran en la cocción. Una vez tengamos envueltas todas las remolachas en papel de aluminio, las asaremos. Precalentaremos un horno a 100 grados, y coceremos las remolachas durante 3 horas y media. También es posible realizar una cocción mas rápida a una mayor temperatura, pero es mas aconsejable cocerla en menor temperatura y mas tiempo, queda mucho mas tierna. Retiraremos las remolachas del horno, y le retiraremos el papel de aluminio. Las pelaremos, mucho mejor en caliente dado que la piel se desprende con mayor facilidad y las cortaremos en 4 partes aproximadamente.

Ponemos la remolacha en el vaso del Thermomix y le daremos unos golpes de turbo y deberemos añadir un poco de agua mineral, para que sea posible el triturado. El agua la deberemos añadir progresivamente, según la necesidad del momento. Luego programaremos 5-7-9. Una vez triturada y emulsionada la remolacha, la podemos colar por un tamiz o bien por el cestillo , así eliminaremos todos los grumos e impurezas (si lo creéis necesario). Posteriormente rectificaremos de sal y pimienta.

Reservaremos en frío hasta el momento de servir.

A continuación haremos en la Thermomix una mousse de Mascarpone montaremos la nata, junto con el queso crema, el mascarpone.

Emulsionaremos la nata y el queso hasta lograr una textura densa, que tenga cuerpo y se mantenga en el plato o copa. Una vez montada la mousse de mascarpone, la arreglaremos igualmente de sal y pimienta. El cebollino lo deberemos picar muy finamente.

Montaremos la copa siguiendo las siguientes instrucciones.

Rellenaremos un biberón dosificador con la crema de remolacha.

Usaremos para el montaje bien una copa de cóctel, si es para presentar en un plato de ración, o bien en un vaso de chupito si pretendemos servir 1 aperitivo.

Rellenaremos la mitad de la copa con el puré de remolacha, que colocaremos con la ayuda del biberón dosificador, que resulta muy útil por su limpieza. Sobre la crema de remolacha colocaremos la mousse de queso mascarpone, que deberemos mantener siempre en frío.

Por último decoraremos la copa con cebollino picado, con pimienta de sechouan y con sésamo

Nº 567. SALMOREJO DE MANGO

INGREDIENTES:

1 mango maduro
1 tomate grande, maduro
1 pimiento rojo pequeño
½ cebolla
25 g de almendras.
200 g de aceite (aproximadamente).
50 g de vinagre y sal al gusto
Trozo de pan en migas.
Como acompañamiento, ahumados, pasas, etc

PREPARACIÓN:

Se tritura todo en velocidades 5-7-9 y se acompaña con los ahumados o las pasas, etc.

Nº 568. SOPA DE AJO

INGREDIENTES:

4 ó 5 dientes de ajo
50 g (1/2 cubilete) de aceite
1 cucharada de pimentón
1 1/4 litros (12 1/2 cubiletes) de agua
2 pastillas de caldo
2 ó 3 huevos
Unas rebanaditas de pan, finas

PREPARACIÓN

* Ponga el aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Pare la máquina, añada los ajos y trocéelos durante 5 segundos a velocidad 3 1/2. Déjelos que se sofrían con la máquina parada y a continuación agregue el pimentón, mezclándolo durante 5 segundos a velocidad 5.

Seguidamente, incorpore el agua y las pastillas de caldo y programe 15 minutos, temperatura 100° velocidad 1. Cuando el agua esté hirviendo, añada los huevos ligeramente batidos, y programe 2 minutos, temperatura 90° velocidad 1.

Por último, incorpore las rebanadas de pan y deje en reposo unos minutos.

NOTA: Puede aumentar a litro y medio de agua, si lo desea.

Nº 569. SOPA DE CALABAZA

INGREDIENTES

450 g de calabaza

3 cucharadas de nata

1 l de caldo de pollo

1 cucharada de butter;

una pizca de azúcar

albahaca

225 g zanahorias

1 cebolla

3 tomates frescos o una lata de tomate entero pelado

PREPARACIÓN

Triturar la cebolla en velocidad 5 durante 5 segundos. Añadir mantequilla y calentar durante 3 minutos a 80 °C en posición 1. Añadir la calabaza, las zanahorias y la albahaca, triturándolos en velocidad 4 durante 20 segundos. Añadir el caldo y cocinar durante 10 minutos a 98°C. Añadir el resto de ingredients y cocinar durante 1 minuto más.

Pulverizar en velocidad 8 durante 7 segundos.

Nº 570. SOPA DE CEBOLLA

INGREDIENTES:

400 g de cebolla cortada en juliana

15 g de aceite de oliva

4 huevos

Pan tostado cortado en sopas finas

Queso parmesano rallado

1 L. de agua

PREPARACIÓN:

Poner la cebolla con el aceite 5 minutos velocidad 1 Tep.100.

Añadir el agua y cocer 20 minutos vel1 tem.100

Repartir el pan en 4 cazuelillas de barro y añadirles la sopa por encima.

Poner un huevo en cada cazuelilla y espolvorear con el queso rallado.

Gratinar y servir.

Debe quedar el huevo con la clara cuajada y la yema blanda, y está riquísima

Nº 571. SOPA DE CEBOLLA A LA CREMA

INGREDIENTES:

6 cebollas
2 cubiletes de leche
1 cubilete de caldo
1 cucharada de harina
1 cucharadita de zumo de limón
1 cucharada de mantequilla
2 cucharadas de parmesano rallado
sal y pimienta
4 rebanadas de pan.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso, las cebollas cortada a trozos y la mantequilla ,programar 5 minutos a 100° velocidad 4 1/2. Añadir la leche ,la harina, el caldo la sal y la pimienta y el zumo de limón, programar 8 minutos a 90° velocidad 4 1/2.

Poner en cazuelitas individuales, una rebanada de pan a cada una, encima se pone la sopa caliente y espolvorea, con el queso y se pone a gratinar.

Nº 572. SOPA DE FLAN AL VAROMA

INGREDIENTES:

Ingredientes para el sofrito:

50 g de aceite
3 puerros (sólo parte blanca)
1 zanahoria
1 diente de ajo

Ingredientes para la sopa :

1 l de agua
1 pechuga de pollo en trocitos pequeños
2 huevos duros
2 pastillas de caldo de ave
Perejil para espolvorear
Pimienta
50 g de jerez

Ingredientes para el flan:

4 huevos
500 g de leche
1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

FLAN:

Eche en el vaso los ingredientes del flan y bátalos durante 10 segundos en velocidad 4.

Vierta la preparación en un molde de albal rectangular, cúbralo con papel albal y colóquelo en el recipiente Varoma, tápelo y reserve.

SOPA

Ponga los ingredientes del sofrito en el vaso, excepto el aceite y tritúrelos durante 20 segundos en velocidad 5.

Destape el vaso, con la espátula. limpie las paredes del vaso y añada el aceite, programe 5 minutos, 100° y velocidad 1.

Añada la mitad de agua y triture 3º segundos En velocidad 5 y luego unos segundos en velocidad 9 hasta que esté perfectamente triturado.

Añadir el agua restante y el resto de los ingredientes de la sopa menos los huevos duros, el perejil y el jerez y programe 19 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando empiece a hervir quite el cubilete del vaso y coloque encima de la tapa el recipiente Varoma con el preparado del flan y programe 30 minutos más en temperatura Varoma y velocidad 2 ½ .

Cuando el flan esté frío córtelo

En dados pequeños y viértalo junto con los huevos duros picaditos en una sopera y eche por encima de la sopa

Nº 573. SOPA DE MALLORCA

INGREDIENTES:

300 g de repollo

1!2 cubilete de aceite

1 patata mediana

1 zanahoria

1 pimiento verde

2 diebtes de ajo

1 cebolla

50 g de sobresada

2 pastillas de caldo de carne

10 cubiletes de agua

sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Trocear ligeramente el repollo, y viértalo en el vaso de la thermomix. Trabaje a velocidad 3 a 4 en golpes rápidos hasta que quede bien picadito. Pongalo en el cestillo, y reserve.

Vierta en el vaso todos los ingredientes y la mitad del agua. Tape, ponga el cubilete y ponga velocidad 5-7-9, hasta que quede todo bien triturado. Introduzca el cestillo con el repollo. Programar velocidad 3, temperatura 100 grados, 25 minutos. Al terminar el tiempo, compruebe si el repollo está bien cocido. Retire el cestillo y reserve.

Añada el agua restante y programe de nuevo a la misma velocidad y temperatura, durante 10 minutos.

Vierta el repollo que teníamos reservado en el cestillo, en el vaso, rectifique la sazón, añada más agua si fuera necesario.

Nº 574. SOPA DE TOMATE

INGREDIENTES:

- Pan del día anterior (250 gr)
- 1/2 vaso de aceite de oliva (100 cc)
- 2 pimientos verdes
- 1 cebolla
- 1kg de tomate natural triturado
- 1 manojito de hierbabuena
- sal.
- 1'5 l de agua

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso los pimientos y la cebolla.
Programar 5 segundos a velocidad 3'5.
Añadir el aceite y programar 5 minutos a 100 grados y velocidad 1.
Echar el tomate y programar 20 minutos a 100 grados y velocidad 1.
Una vez terminado el tiempo, triturar todo a velocidad 5.
Añadir 1'5 l de agua, la hierbabuena, el pan cortado en rodajitas y la sal.
Programar 12 minutos a 100 grados y velocidad 1.
Servir caliente.

Nº 575. SOPA GRIEGA:

INGREDIENTES:

- 2 kilos de tomate
- 2 yogures griegos
- 1 limón
- sal
- pimienta
- sal de apio

PREPARACIÓN:

Poner los tomates en el vaso de la thermomix y triturar al 5,7,9, cuando termine le pone el zumo del limón, un poco de sal de apio, los dos yogures y luego le echas sal y pimienta a tu gusto.

Nº 576. SOPA RÁPIDA

INGREDIENTES

dos alitas de pollo
10 garbanzos duros
10 g De arroz
un trozo de hueso de jamón
dos pastillas de caldo de ave o sal

PREPARACIÓN:

Se echan los garbanzos y el arroz en el vaso y se pulverizan a velocidad 5-7-9.

2. Se pone la mariposa e incorporamos el resto de los ingredientes programando 20 minutos, 100°, velocidad 1.

Verás que es un sabor parecido a la sopa de cocido

Nº 577. SOPITA DE PATATAS CON ESPARRAGOS

INGREDIENTES

- 1 manojo de espárragos verdes • 2 dientes de ajo grandes.
- 600 g de patatas pelada y en trozos.
- 2 calditos de pollo o carne.
- 1 litro de agua para el principio.
- 50 g de aceite de oliva.
- 200 g de agua para el final.

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el litro de agua junto con la parte dura de los espárragos (lo que solemos tirar). Lo trituramos en velocidad 6-8 durante 20 segundos.

2. A continuación programamos 10 minutos velocidad 1. Cuando termine, colamos y tiramos los restos.

3. Volvemos a introducir el líquido en el vaso, añadiendo las patatas, los calditos y los ajos. Programamos 20 minutos temperatura 100° y velocidad 1.

Mientras tanto, colocamos los espárragos en el recipiente Varoma.

4. Cuando acabe el tiempo, programamos 10 minutos mas, temperatura Varoma velocidad 1. y colocamos el Varoma sobre la tapadera.

5. Por último, y con la máquina parada, incorporamos el aceite y los 200 g de agua, o al gusto, y lo mezclamos con la espátula.

NOTA: Servir los espárragos con aceite y sal, mahonesa, salsa holandesa, con huevo duro picadito, etc

Nº 578. SOPA DE VERDURAS

INGREDIENTES:

2 nabos tamaño normal
1 patata
3 puerros
3 zanahorias
100grs jamón serrano a trocitos pequeños
1 cacito de granulado de pollo, o avecren

PREPARACIÓN:

Ponéis las verduras a trocear 6 segundos velocidad 3y medio según la queráis más grande o más pequeña aumentáis el tiempo

Añadís 700 de agua, el jamón y el avecren.

Lo ponéis 20 minutos 100º velocidad 1.

Cuando acabéis rectificáis de sal. Añadís más líquido si queréis y las verduras que tengáis como acelgas, espinacas...

Yo las hice con las primeras está muy rica y engorda poco.

Acompañáis la sopa con huevo duro troceado

Nº 579. SOPA DE PESCADO

INGREDIENTES:

-1/2 Kg de mejillones bien limpios
-4 filetes de pescado (puede ser congelado)
-200 g de gambas
-1 hoja de laurel
-100 g (1 cubilete) de vino blanco
-2 pastillas de caldo de pescado
-2 huevos duros
-1/2 cubilete de hojas de perejil
Pimienta (opcional)
Para el sofrito:
-100 g (1 cubilete) de aceite
-2 dientes de ajo
-3 tomates maduros
-1 cebolla mediana
-1 pimiento verde de freír
-1/2 pimiento rojo

PREPARACIÓN

Ponga en una cazuela 1/2 litro de agua y los mejillones, y déjelos hervir hasta que se abran. Retire del fuego, deseche las conchas y reserve el líquido de cocción y los mejillones. Trocee los huevos

A continuación, pele las gambas y ponga las cáscaras y cabezas en el vaso. Añada 3 cubiletes de agua y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuando termine pase este caldo por un colador muy fino y resérvelo junto con el líquido de los mejillones.

Seguidamente, lave bien el vaso y la tapadera y haga el sofrito. Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2 para que todo quede troceado. Después, programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Cuando termine, agregue los caldos reservados, los filetes de pescado en trozos, el laurel, el vino blanco, las pastillas de caldo y pimienta. Programe 12 minutos, temperatura 100° velocidad 1.

Poco antes de que termine la cocción, incorpore los mejillones, las gambas, los huevos duros en rodajas o cortados en trocitos y el perejil picado. Rectifique la sazón e incorpore más agua si fuera necesario. Vierta en una sopera y sirva.

NOTA: Si desea que todo quede muy bien picadito, al final de la cocción programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Si añade más agua, programe unos minutos más.

Nº 580. SOPA DE BERBERECHOS

INGREDIENTES:

- 400 g de berberechos o chirlas
- 100 g de gambas o 2 pastillas de caldo de pescado
- Unas hebras de azafrán o colorante
- 1 cayena (opcional)
- Pimienta
- 1 hoja de laurel
- 1/2 cubilete de hojas de perejil picado
- 700 g (7 cubiletes) de agua

Para el sofrito:

- 70 g (3/4 cubilete) de aceite
- 1 pimiento choricero
- 100 g de pimiento rojo
- 100 g de pimiento verde
- 150 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates rojos maduros o 200 g (2 cubiletes) de tomate triturado

PREPARACIÓN

Lave los berberechos con agua y sal, póngalos en el cestillo y reserve. Haga un fumet con las cabezas y las pieles de las gambas y tres cubiletes del agua estipulada (reservar los cuerpos) y programe 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. Cuele y reserve (lave muy bien el vaso y la tapa).

Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocee 7 segundos a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Baje con la espátula los residuos que hayan quedado en las paredes y añada el caldo que teníamos reservado y el resto del agua, hasta completar los 7 cubiletes. Triture durante 20 segundos a velocidad 8-9 comprobando que queda todo homogéneo. Añada las pastillas, el azafrán y la cayena y sazone. A continuación, introduzca el cestillo con los berberechos en el vaso y la hoja de laurel. Programe 12 minutos, temperatura 100°, velocidad 4. (Tienen que abrirse las conchas). Pasado el tiempo, ponga en el cestillo las gambas peladas y deje en reposo, ya sin calor, unos segundos.

Retire el cestillo del vaso y agregue el perejil. Si desea añadir fideos o arroz, agregue más agua, si es necesario, y ponga a cocer a velocidad 1. El tiempo dependerá de la dureza del ingrediente. Vierta la sopa en una sopera, añada los berberechos y las gambas del cestillo, mezcle y sirva.

Nº 581. SOPA DE VERDURAS ENQUIQUECIDA CON JAMÓN Y QUESO

INGREDIENTES

Dos huevos duros que picaremos un segundos añadiéndolos por el bocal de la Thermomix velocidad 3 y 1/2.

Un trozo de jamón que tengamos, que picaremos en a Thermomix

Un trozo de queso que también picaremos

Verduras, por ejemplo un trozo de calabaza, calabacín, patata, si queremos, acelgas, judías verdes etc (lo que tengamos en la nevera),

PREPARACIÓN

Lo picamos todo al 3 1/2, queda muy bien picado con un poco de agua. Las verduras las escurrimos en el colador de la Thermomix y reservamos.

Aparte ponemos en la Thermomix 50 g de aceite y lo calentamos a velocidad 1 a 100 grados 5 minutos

Añadimos un trozo de cebolla, que picaremos al 3 1/2, el jamón a trozos y un puerro a rodajitas y lo ponemos a rehogar todo 6 minutos velocidad 1 a 100 grados.

Ponemos la mariposa, añadimos las verduras y hasta litro y medio de agua, la sal o pastillas de caldo de verduras a gusto y lo ponemos 30 minutos a velocidad 1

Cuando termine añadimos el huevo picado y el queso rallado y le damos dos minutos más de tiempo para que se deshaga el queso.

Nº 582. VICHYSOISE

INGREDIENTES:

4 puerros (sólo la parte blanca).	2 patatas medianas troceadas.
2 cucharadas de aceite.	2 pastillas de caldo de ave (opcional) o sal.
2 cucharadas colmadas de mantequilla.	Pimienta.
1 bote de leche evaporada o nata líquida.	
6 medidas de agua o leche.	

PREPARACIÓN

En el vaso del Iber Gourmet, pon los puerros, tritúralos pasando progresivamente por todas las velocidades hasta llegar a la máxima, a continuación añade la mantequilla y el aceite, programa a velocidad 1, temperatura 100°, durante 8 minutos.

Cuando pare el Iber Gourmet añade las patatas, la leche evaporada, las pastillas de caldo, un poco de pimienta y 3 medidas de agua o leche. De nuevo programa a velocidad 1, temperatura 100° durante 20 minutos. Añade el resto de agua o leche, si te gusta más líquida, programa a velocidad 1, durante unos segundos.

SUGERENCIA:

Se sirve con daditos de pan frito.

Se puede tomar fría o caliente.

PRIMEROS PLATOS

Nº 583. ABANICOS TRICOLORS DE CALABACÍN EN PAPILOTE CON SALSA DE CARNE

INGREDIENTES:

Para el papillote:	100g de cebolla
3 calabacines medianos	100g de zanahorias
6 tomates rojos y duros	150g de champiñones laminados
250g de queso mozzarella partido en lonchas finas	250g de tomate natural triturado
sal, pimienta, orégano y aceite de oliva virgen extra	250g de carne picada de ternera
papel de aluminio	Resto:
Para la salsa:	200g de vino blanco
50g de aceite de oliva	100g de agua
	pimienta y orégano

PREPARACIÓN:

1. Corte los tomates en rodajas finas y reserve
 2. Corte los calabacines en dos trozos de la misma medida. A continuación haga cortes longitudinales en cada trozo sin llegar al final de uno de los extremos, a modo de abanico. Introduzca en cada corte una rodaja de tomate y otra de queso mozzarella, haga lo mismo con las seis mitades. Reserve.
 3. Pincele 6 rectángulos de papel de aluminio con aceite, espolvoree los calabacines con orégano y colóquelos en el centro, cierre muy bien los paquetes y coloque en el recipiente Varoma. Reserve.
 4. Ponga en el vaso todos los ingredientes de la salsa menos el aceite, champiñones y la carne, tritúrelos durante 15 segundos en velocidad 6, baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes, eche el aceite y programe 7 minutos 100°, velocidad 1, terminado el tiempo, añada la carne y los champiñones y programe 7 minutos Temp.. Varoma velocidad 1
 5. Añada el resto de los ingredientes y programe 35 min, temperatura Varoma, velocidad 1, colocando el recipiente Varoma sobre la tapadera.
 6. Cuando termine, pruebe la salsa, rectifique la sazón y retire el papel de aluminio.
 7. Vierta la salsa en una fuente y sobre ella coloque los abanicos de calabacín, procurando que no se rompan.
- Nota: Si lo desea puede acompañarlos con arroz.

Nº 584. ALBÓNDIGAS DE AVENA

INGREDIENTES:

2 tazas de avena fina puesta antes a remojo en agua o caldo de verduras.

½ taza de pan integral también puesto a remojo y desmenuzado

1 cucharada de setas secas remojadas, exprimidas y picadas

Dos cucharadas de nueces bien picadas

2 dientes de ajo picados

2 cucharadas de perejil picado

2 cucharadas de queso rallado

3 cebollitas picadas y rehogadas en aceite de oliva

Una pizca de jengibre en polvo

Una cucharadita de orégano

2 huevos

Pan rallado integral (cantidad necesaria)

PREPARACIÓN:

Picar todos los ingredientes secos que lo necesiten, por separado.

Poner las cebollitas con el aceite, picarlas y erogarlas en velocidad 1 temperatura Varoma. 5 minutos

Reservar la cebolla.

Mezclar todos los ingredientes, el pan rallado, el último para que absorba la humedad sobrante.

Formar las albóndigas y hornearlas a temperatura media hasta que estén doraditas.

Servirlas con salsa de tomate o la que más te guste.

Nº 585. ALBÓNDIGAS DE SOJA CON ZANAHORIAS

INGREDIENTES:

750 g de zanahorias

100 g de cebolla o la mitad de una cebolla mediana

3 ajos

30 g de aceite virgen de oliva

perejil al gusto

1 pastilla de caldo vegetal

Albóndigas de soja texturizada al gusto

PREPARACIÓN

Antes de nada pondremos a hidratar las albóndigas de soja texturizada, en caldo vegetal o leche con una pizca de sal.

Troceamos la cebolla a velocidad 3 1/2 y reservamos.

Lo mismo hacemos con los ajos (aunque yo personalmente prefiero filetearlos a mano). Troceamos las zanahorias en cuadraditos o en tiras no muy gruesas, y reservamos.

En el vaso limpio y seco de la Trikitrí, calentamos el aceite por 5 minutos, velocidad 1, Temperatura Varoma.

A mitad del tiempo echamos por el bocal del cubilete los ajos, y esperamos a que acabe. (Quitar el cubilete, para que realmente friamos los ajos). Una vez parada la máquina, ponemos la mariposa, y echamos la cebolla y la pastilla de caldo vegetal. Programamos 1 minuto, velocidad 1, temperatura 100°. Ponemos el cubilete.

Seguidamente echamos en el vaso las zanahorias troceadas y programamos de 12 a 15 minutos (esto depende de como os gusten las verduras, al dente o "demasiado" cocidas), echar un "pelín" de agua, velocidad 1, temperatura 100°. A mitad del tiempo elegido, parar la máquina e incorporar las albóndigas de soja. Sazonar, y si al final os queda mucho líquido, programar 1 minuto, temperatura varoma, velocidad 1, para que se evapore.

Nº 586. ALCACHOFAS

INGREDIENTES

600 g de patatas
500 g de alcachofas
30 g de ajos
300 g de agua
50 g de aceite
sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Limpie bien las alcachofas, y partirlas en 4 o 5 trozos. Reserve.
Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso todos los ingredientes.
Programe 17 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
Compruebe que este cocido, de no ser así, programe 2 minutos más.

Nº 587. ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMON

INGREDIENTES

50 g de aceite de oliva
200 g de jamón serrano
800 g de alcachofas congeladas
sal y pimienta blanca

PREPARACIÓN

Descongelar completamente las alcachofas y escurrirlas bien apretándolas entre las manos para que no tengan nada de líquido, secándolas incluso con papel absorbente de cocina. A veces conviene cocerlas primero 10 minutos, luego escurrirlas bien.

Cortar el jamón a daditos.

Calentar el aceite en el vaso del Thermomix en velocidad 1, temperatura varoma, durante 5 minutos. A continuación colocar la mariposa encajada en las cuchillas y añadir el jamón picado y sofreírle a velocidad 1, a 100 °, 5 minutos.

Añadir las alcachofas, salpimentarlas y programar velocidad 1, 100 grados y entre 8 y 10 minutos, dependiendo de la variedad de alcachofa y del punto que nos guste, si es necesario programar algún minuto más de cocción hasta que estén al gusto de cada uno.

Una vez que las alcachofas están tiernas, si han soltado mucho jugo, sacar del vaso las $\frac{3}{4}$ partes, puesto que ya están cocidas y con las restantes programar 2 o 3 minutos velocidad 1 y temperatura varoma; se nos quedarán casi sequitas y el juguito restante estará muy concentrado.

Nº 588. ALUBIAS ALICANTINAS

INGREDIENTES

- 500 g de almejas bien lavadas
- 2 frascos de alubias blancas cocidas
- 1 lata de atún
- 1 cucharada de harina
- 1 cubito de caldo de pescado
- 2 dientes de ajo
- 50 g de aceite
- 500 g de agua
- pimienta de cayena
- sal y perejil

PREPARACIÓN:

1. Con la máquina en marcha a velocidad 6, introducir los ajos por el bocal y trocear unos segundos. Añadir el aceite y sofreír 2 minutos 100°, velocidad 1. Añadir la harina y sofreír 2 minutos 100°, velocidad 1. Agregar el pimentón y dejarlo rehogar unos segundos. Incorporar la sal, el agua, el cubito de pescado, la cayena, el aceite del atún y programar 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 2.

6. Utilizar el recipiente Varoma para que las almejas se abran y cocinen al vapor al mismo tiempo.

7. Cuando termine, agregar al caldo las alubias lavadas y escurridas, el atún desmenuzado y programar 1 minutos 100°, velocidad 1. Añadir las almejas y el perejil. Dejar reposar y servir

Notas: Al sofrito se le puede añadir cebolla, tomate y vino blanco

Nº 589. ARBEYOS CON JAMÓN

INGREDIENTES

- 250 g de jamón
- 1 kg. de arbeyos (guisantes)
- ½ litro de agua o caldo
- 1 cebolla
- pimienta
- 50 g de aceite
- sal

PREPARACIÓN:

Se echa el aceite en el vaso y se programa 3 minutos 100° velocidad 1

- Se añade la cebolla y se deja 5 minutos 100° y velocidad 4

- Se pone la mariposa a las cuchillas y se introduce el jamón partido en dados lo rehogamos 5 minutos 100° velocidad 1

- Por último se añaden los arbeyos, el agua, la sal y la pimienta y se programan 50 minutos 100°. velocidad 1

Nota. Seguidamente se pasan a una fuente y se sirven calientes se puede acompañar el plato con huevos cocidos y unas tiras de pimiento morrón.

Nº 590. ARROZ CON ACELGAS

INGREDIENTES:

- 2 dientes de ajo
- 100 g de aceite
- 1 ó 2 cucharadas de tomate triturado
- 1 manojo pequeño de acelgas troceadas
- 1 patata troceada
- Pimentón
- Azafrán
- 1 bote pequeño de alubias cocidas
- 800 g de agua
- 200 g de arroz
- Romero en polvo
- 1 pastilla de caldo

PREPARACIÓN:

Echar los ajos con la Thermomix en marcha Vel 6 y rehogar 2'100° Vel 1. Añadir el tomate y seguir rehogando 2 minutos más.

Poner la mariposa en las cuchillas. Echar las acelgas y las patatas y rehogar 2' 100°, Vel. 1. Añadir el pimentón. Poner a cocer con el agua 10' 100°, Vel. 1. Poner el arroz, azafrán, alubias, la pastilla y romero molido. Dejar cocer durante 13', 100° Vel.1.

Nº 591. ARROZ CON ALMEJAS Y GAMBAS

INGREDIENTES

Fumet:	Sofrito:
250 g de gambas frescas	50 g de aceite
500 g de agua	2 dientes de ajo fileteados
500 g de almejas pequeñas	250 g de champiñones fileteados o setas
Caldo para arroz:	200 g de tomate natural triturado
4 dientes de ajo	Para terminar:
Azafrán en hebras	350 g de arroz
1 cubo lleno de hojas de perejil	
2 1/2 pastillas de caldo de pescado	
30 g de zumo de limón	
300 g de agua (más el fumet)	
1 cayenita (opcional)	

PREPARACIÓN

Ponga las almejas con agua y sal para que suelten la arena.

Eche las cáscaras de las gambas y las cabezas en el vaso del Thermomix (reserve los cuerpos para el final) y el agua del primer paso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Mientras tanto lave bien las almejas cambiando varias veces el agua. Colóquelas en el recipiente Varoma. Coloque el recipiente sobre la tapadera y vuelva a programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Procure que caiga dentro del vaso todo el jugo de las almejas. Cuando termine, reserve las almejas para el final de la receta, cuele el fumet por un colador fino y reserve el líquido.

Lave muy bien el vaso y la tapadera. Ponga en el vaso los ajos, el perejil y las pastillas de caldo del 2º paso y triture 10 segundos En velocidad 4. Añada el líquido del fumet, el agua, el zumo de limón y el azafrán y programe 30 segundos En velocidad 8. Reserve este líquido.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el aceite, los ajos y el tomate del sofrito y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1. Cuando termine, añada los champiñones y programe 5 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. Sin abrir la máquina, incorpore a través del bocal el arroz y rehóguelo programando 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore todo el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 12 min., temperatura Varoma, velocidad 1 (coloque encima de la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras).

Cuando acabe el tiempo programado, eche los cuerpos de las gambas a través del bocal y deje reposar durante un minuto dentro del vaso.

Mientras tanto ponga las almejas en una fuente grande de servir. Eche el arroz sobre las mismas extendiéndolo bien y moviéndolo con la espátula para que absorba todo el líquido. Sirva.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Consejo:

Las setas le dan al arroz mucho aroma. Puede sustituirlas por los champiñones o bien poner 100 g de setas y 150 g de champiñones.

Nº 592. ARROZ DE LA YAYA ELO (LIBRO MENUS DE FIESTA)

INGREDIENTES

PRIMER PASO. PARA EL FUMET

250 gramos de gambas peladas reservando las cáscaras

250 gramos de agua

SEGUNDO PASO

50 g de zumo de naranja

50 g de zumo de limón

500 g de agua

el líquido del fumet reservado

4 dientes de ajo

2 1/2 pastillas de caldo

6 ramas de perejil

azafrán

cayena (opcional)

TERCER PASO PARA EL SOFRITO

100 g de aceite

100 g de pimiento verde

100 g de pimiento rojo

250 g tomate natural triturado

2 dientes de ajo

CUARTO PASO

150 g de judías verdes congeladas, troceadas

150 g de alcachofas congeladas, en cuartos

100 g aprox de calamar partido en tiritas finas

100 g aprox de pechugas de pollo en trocitos

QUINTO PASO

350 g de arroz

PREPARACION

Ponga las cáscaras de las gambas y el agua en el vaso. Programe 5 min, vel 4. Saque las, cuelelas y resérvelas

Ponga en el vaso limpio los ajos, el perejil y las pastillas y triture en vel 6 a 8. Añada el resto de los ingredientes de este paso y mezcle durante unos segundos en vel máxima. Saque el preparado del vaso y resérvelo

Ponga en el vaso los ingredientes del paso 3. Trocee de 6 a 8 segundos en vel 3 y 1/2. Programe después 5 minutos a 100° vel 1

Ponga la mariposa en las cuchillas. A continuación, añada los ingredientes del paso 4 y programe 7 min, 100° vel 1

Eche el arroz y programe 3 min, 100°, vel . Añada el líquido del paso 2° que teníamos reservado y programe 12 minutos a 100° en vel 1. Cuando falten 5 minutos aumente la temperatura a Varoma (si ve que salpica mucho ponga sobre la tapadera el cestillo invertido). Cuando termine, añada los cuerpos de las gambas reservados. Dejelo reposar en la máquina 2 o 3 minutos Sáquelo después a una fuente de servir amplia sirva rapidamente.

Nº 593. ARROZ MEDITERRÁNEO

INGREDIENTES:

1º Paso	100 g de judías verdes frescas o congeladas troceadas *,
4 dientes de ajo grandecitos,	100 g de alcachofas frescas o congeladas partidas en cuartos *,
1 cubilete de hojas de perejil,	100 g de coliflor fresca, 50 g de guisantes frescos o congelados,
1 ½ pastillas de caldo de verduras o sal,	100 g de calabacines sin pelar,
50 g de zumo de naranja y 50 g de limón,	100 g de champiñón fileteado.
800 g de agua,	4º Paso
azafrán y 1 cayena (opcional)	300 g de arroz
2º Paso	
Sofrito:	
100 g de aceite,	
100 g de pimiento verde,	
100 g de pimiento rojo,	
200 g de tomate natural triturado,	
2 dientes de ajo.	
3º Paso	

PREPARACIÓN:

PASO 1: Ponga en el vaso los ajos, el perejil y los calditos, trocee 15 segundos en velocidad 4. A continuación añada el resto de los ingredientes del paso 1º triture durante 20 segundos en velocidad 8. Saque y reserve.

PASO 2º: Sin lavar el vaso, ponga los ingredientes del paso 2º. Trocee: de 6 a 8 segundos en velocidad 3 y ½. Programe después 7 minutos a 100° en velocidad 1

PASO 3º: Ponga la mariposa en las cuchillas. Añada a lo anterior los ingredientes del paso 3 y Programe: 7 minutos, 100° en velocidad 1

PASO 4º: Eche el arroz y Programe: 3 minutos, 100° en velocidad 1. Añada el líquido del paso 1º que habíamos reservado y programe 13 minutos temperatura Varoma velocidad 1 (ponga sobre la tapadera el cestillo invertido para que no le salpique). Sáquelo después a una fuente de servir amplia y baja para que quede el arroz bien extendido, remuévalo con la espátula para que absorba el líquido y sirva.

Nota: Si ve que queda caldoso, no se preocupe con los minutos de reposo, el arroz absorbe el caldo y queda en su punto.

Si pone las verduras frescas, pártalas finicas.

Nº 594. ARROZ NEGRO

INGREDIENTES:

Para el fumet:

250gr. de agua,

250gr. de gambas.

Para el sofrito:

100gr. de aceite de oliva,

100gr. de pimiento verde,

100gr. de pimiento rojo,

3 dientes de ajo,

3 bolsitas de tinta o las tintas de los calamares,

300gr. de tomate natural triturado.

350gr. de calamares limpios en tiritas finas.

1 hoja de laurel

350gr. de arroz bomba.

500gr. de agua.

2 ½ pastillas de caldo de pescado.

1 cayenita (opcional).

Perejil troceado.

PREPARACIÓN:

Prepare un fumet. Lave muy bien el vaso.

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito, trocee durante 6 segundos en velocidad 3 ½ y programe a continuación 10 minutos, 100°, velocidad 1.

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada los calamares y la hoja de laurel. Programe 7 minutos, varoma, velocidad 1. Incorpore el arroz y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1. Cuando termine, agregue los líquidos, los calditos y la cayena (si la pone) y programe 7 minutos, 100°, velocidad 1, y después 5 minutos, varoma, velocidad 1, poniendo el cestillo invertido sobre la tapadera para evitar salpicaduras. Cuando acabe, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar dentro del vaso durante 1 minuto. Vuelque todo sobre una fuente plana y grande, extiéndalo bien con una cuchara para que acabe de absorber el líquido, espolvoree con perejil troceado y sirva.

Nº 595. ARROZ PILAF

INGREDIENTES:

3 medidas de arroz.

1 cebolla.

1 cucharadita hierbas provenzales.

6 medidas de agua.

1/4 de medida de aceite.

sal

PREPARACIÓN

Pon la cebolla cortada en rodajas entre las cuchillas del Iber Gourmet y añade el aceite.

Coloca el cestillo con el arroz, la sal y las hierbas provenzales en el vaso del Iber Gourmet, programa a velocidad 1, temperatura 100°, durante 20 minutos. Transcurridos 3

minutos de tiempo, sin parar el Iber Gourmet, añade el agua por el bocal y remueve con la espátula de vez en cuando para evitar que el arroz se apelmace.

Cuando haya pasado el tiempo retira el arroz del cestillo sin lavarlo.

SUGERENCIA: Puedes ponerlo en un molde de flan, es perfecto para acompañar a algún guiso con salsita.

Nº 596. BABAGANUSH

INGREDIENTES:

2 berenjenas medianas
2 dientes de ajo pelados y troceados
2 cucharadas de zumo de limón
2 cucharadas de tahini
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
Sal al gusto
Un chorrito de aceite de oliva para adornar

PREPARACIÓN

Cortar las berenjenas por la mitad a lo largo, sazonar con sal y dejar reposar dadas la vuelta durante media hora para que pierdan el amargor.

Precalentar el horno a 180°.

Hornear las berenjenas durante 30 minutos, hasta que estén blandas. Quitar la pulpa con una cucharilla, desechando las pieles, y triturarla velocidad 8 junto con el ajo, el zumo de limón, el tahini y el aceite de oliva, y sazonar con sal.

Extender esta crema en un plato llano, verter un chorrito de aceite de oliva virgen extra por encima y espolvorear con un poco de pimentón.

Servir a temperatura ambiente acompañada de unos triángulos de pan de pita del tamaño de un bocado.

Nº 597. BERENJENAS A LA CREMA CON GAMBAS Y JAMÓN

INGREDIENTES:

750 g de berenjenas de color violeta
500 g de gambas frescas con cabeza y piel
150 g de queso Emmental
200 g de jamón serrano
3 o 4 dientes de ajo
1/2 decilitro de aceite si "freímos" los ajos en el microondas = 5 cucharadas
aceite de oliva en abundancia si vamos a freír las berenjenas en la sartén
harina si vamos a freír las berenjenas

Bechamel

PREPARACIÓN

1. Lavar las gambas debajo del grifo de agua fría y nunca sumergidas, escurrirlas en un colador, y pelarlas conservando las cabezas y las patitas y tirando la piel del cuerpo.
1. Con estas cabezas y patas y 3 decilitros de leche haremos un concentrado de gambas o marisco en el Thermomix o por el método tradicional.
2. Pelar los ajos y dejarlos enteros.
3. Picar muy fino el jamón con la Thermomix en velocidad máxima, pero sólo ir y volver; en el Thermomix conseguimos hebritas finas de jamón que van muy bien para este plato.
4. Cortar las berenjenas en rodajas de 1/2 cm de grosor, espolvorearlas con bastante sal y dejarlas así unos 5 o 10 minutos. Con este procedimiento conseguimos que pierdan el amargor que a veces tienen. Si la pila de la cocina está bien limpia y seca se pueden poner allí las berenjenas. Al cabo de ese tiempo, lavarlas bien para que no resulten saladas, escurrirlas, secarlas un poco con papel absorbente de cocina y cocinarlas.
5. Se pueden freír o cocer en su jugo como veremos un poco más adelante.
6. Confeccionar la bechamel por cualquiera de los 3 procedimientos que se pueden emplear: el Thermomix si lo tenemos, el microondas o el cacito. Como vamos a utilizar un "concentrado de gambas" en lugar de leche, esta bechamel saldrá de color rosa intenso y con un sabor delicioso a gamba.

ELABORACIÓN DE LAS BERENJENAS

a. Freír las berenjenas en la sartén.

1. Si las vamos a freír, enharinarlas previamente.
2. Poner a calentar aceite de oliva en abundancia, el suficiente para cubrir las, y cuando el aceite esté ligeramente caliente meter los ajos y dejarlos dorar sin quemarlos. Con este procedimiento aromatizamos un poco el aceite que luego transmitirá el sabor del ajo a las berenjenas.
3. A continuación retirar los ajos e ir metiendo las rodajas de berenjena enharinadas. A los pocos segundos, cuando se comprenda que ya están doradas por el lado que está sumergido en el aceite, darles la vuelta ayudándonos de un tenedor largo de cocina y de una espumadera de alambre o de unas pinzas de cocina.
4. Sacarlas, ayudándonos de dichos utensilios, y dejarlas encima de papel absorbente de cocina para que éste absorba el exceso de aceite y las gotas que caen de la espumadera.

b. Cocción de las berenjenas en su jugo en el microondas.

Si se tiene microondas y se quiere evitar el proceso engorroso de freír las berenjenas, y evitar también las calorías que añadimos al plato al freírlas, se pueden cocer en el microondas. Como además la receta lleva muchos ingredientes, a la hora de comer este plato, no se nota para nada si las berenjenas están fritas o cocidas, y resultan así más fáciles de digerir y menos calóricas.

1. Colocar las berenjenas en un buen recipiente que tenga una tapa que encaje bien.

Como las microondas penetran sólo 2 o 3 centímetros de profundidad, las berenjenas se pondrán en una sola capa, para que la cocción sea buena y, como no nos caben todas de una sola vez, las haremos en dos veces.

Se pueden cocer así, sin nada, ni siquiera aceite puesto que la siguiente preparación, la bechamel, sí va a llevar gasa, la mantequilla.

1. Si se quisiera, también se podrían "freír" los ajos enteros y pelados en el microondas, con ½ decilitro de aceite, y en el mismo recipiente del que hablábamos anteriormente, pero esta vez con el recipiente destapado.
2. Tener la precaución de remover bien los ajos con el aceite, antes de freírlos, para que se queden bien envueltos de gasa. Programar 2 o 3 minutos, al 100 por 100 de potencia, es decir a potencia máxima, pero vigilándolos porque se pueden quemar.
3. A continuación sacar los ajos, añadir las rodajas de berenjenas y removerlas bien con el aceite de los ajos. Dependiendo de la potencia del microondas, de la variedad de las berenjenas, y de su grosor, se podrá tardar 6 o 7 minutos al 100 por 100 de potencia.
4. Comprobar siempre que están hechas, pinchando con una aguja de cocina, y no pasarse nunca de tiempo para que no se resequen.
5. Si no estuvieran blandas programar algún minuto más.
6. Si freímos ajos, las berenjenas se pondrán en la parte inferior de la fuente multiuso, en donde hemos frito los ajos, y no usaremos la rejilla.

ELABORACIÓN FINAL DEL PLATO Y PRESENTACIÓN.

1. En una fuente refractaria grande, puesto que va a ir al horno poner las berenjenas en una capa.
2. Encima el jamón muy picado, luego las gambas crudas y cubrir con la bechamel.
3. Espolvorear por encima el queso rallado y meter en el horno caliente y con el gratinador muy fuerte hasta que el queso se funda y forme una bonita costra dorada.
4. Servir a continuación.

Aquí la presentación va unida al recipiente, y hay fuentes de horno de cerámica muy bonitas.

MI SUGERENCIA

No olvidar que en el microondas se puede cocinar con muy poca grasa, pero todos los alimentos deben estar bien envueltos en ella.

Nº 598. BERENJENAS RELLENAS DE SALMÓN

INGREDIENTES:

- 3 berenjenas grandes
- 3 rodajas gordas de Salmón (aproximadamente 350g)
- 1 huevo
- 1 hoja de laurel
- 2 pimientos del piquillo
- 60g de margarina
- 70g de harina
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 400g de leche
- 3 lonchas de queso para fundir (puede ser Havarti)

6 cucharadas de tomate frito

Ajo en polvo, nuez moscada, pimienta y sal.

PREPARACIÓN:

Previamente se lavan las berenjenas, se secan y se parten a lo largo, por la mitad, se les hacen unos cortes encima, se les echa un poquito de sal y al horno (fuerte) durante 25 ó 30 minutos, Cuando estén, se sacan y se dejan enfriar para luego sacarles la pulpa con una cuchara y reservar en un bol la pulpa; y las conchas de las berenjenas las colocamos en la bandeja del horno para rellenar.

El salmón lo cocemos unos minutos en agua, con un pellizco de sal y una hoja de laurel, dejamos enfriar y limpiamos bien de piel y espinas, reservamos.

En el vaso de la Thermomix, bien limpio y seco echamos la margarina, el aceite y la harina y programamos 2 minutos, 100°, velocidad 4

Agregamos la leche (a temperatura ambiente) y programamos 4 minutos, temperatura 90° velocidad 4

Añadimos el salmón y la pulpa de las berenjenas que teníamos reservadas, los pimientos del piquillo, el huevo, ajo, nuez moscada, pimienta y sal y le ponemos 6 segundos a velocidad 3 ½ acto seguido programamos 4 minutos, temperatura. 80°, velocidad 1; puede ayudarse con la espátula.

Rellenamos las conchas de las berenjenas con esta mezcla y le ponemos por encima una cucharada de tomate a cada una, y media loncha de queso; lo llevamos al horno y gratinamos unos segundos.

Nº 599. BIZCOCHO DE CALABACÍN

INGREDIENTES

100 g nueces

150 g azúcar

La piel de 1 limón (solo parte amarilla)

250 g calabacinos troceados, sin pelar

3 huevos

100 g mantequilla

1 cucharadita de canela

180 g harina

1 sobre levadura Royal

1 pellizco de sal

100 g de dátiles sin huesos, cortados en trocitos pequeños

100 g de pasas de corinto maceradas en brandy

PREPARACIÓN:

Trocear las nueces con la máquina unos segundos velocidad 4, no deben quedar muy pequeñas. Poner el azúcar y pulverizar 1 minutos velocidad 9. Con la máquina en marcha añadir la cáscara de limón bien seca por el bocal y pulverizar. Añadir los calabacinos y programar 25 segundos velocidad 5, abrir la máquina y bajar con la espátula los residuos de las paredes del vaso. Incorporar los huevos, la mantequilla y la canela, programar 15

segundos velocidad 6. Agregar la harina, la levadura y la sal, programar 4 segundos velocidad 2. Añadir los dátiles troceados, las nueces y las pasas remojadas bien escurridas, mezclar suavemente.

Colocamos en molde de corona o plum-cake horneamos a 180°C entre 35 ó 40 minutos.

Nº 600. BRÓCCOLI VESTIDO DE FIESTA

INGREDIENTES

Para los rollitos:

600 g de brócoli congelado

12 lonchas finas de jamón de York (unos 300 g)

12 lonchas finas de queso para sándwich.

sal y pimienta para el brócoli

1/2 litro de agua que pondremos en el vaso para cocer el brócoli al vapor.

Para cubrir los rollitos:

800 g de leche.

80 g de harina.

50 g de mantequilla.

30 g de aceite.

150 g de queso Gruyère, Emmental o parmesano, rallado para gratinar.

Sal, pimienta y nuez moscada.

PREPARACIÓN

Ralle el queso, saque del vaso y reserve.

Ponga el agua en el vaso del Thermomix, y programe durante 5 minutos a velocidad 2 y temperatura Varoma.

Ponga el brócoli en el recipiente Varoma (lo puede hacer sin descongelar, en cuyo caso tardará unos minutos más en hacerse). Cuando el agua hierva y salga vapor, quite el cubilete y ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera. Programe 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Cuando termine, compruebe la cocción de la verdura. Ponga el brócoli sobre papel de cocina, séquelo y salpiméntelo.

Para hacer los rollitos, ponga sobre las lonchas de jamón una de queso y el brócoli y envuélvalo a continuación. Vaya colocando los rollitos en una fuente de horno y resérvelos.

Prepare una bechamel con el resto de los ingredientes, excepto el queso rallado, poniéndolos en el vaso del Thermomix y programando 7 minutos a 90° en velocidad 4.

Cubra los rollitos con esta bechamel y espolvoree con el queso rallado.

Con el horno precalentado a 180°, hornee primero durante 10 minutos y gratine a continuación hasta que el queso tenga un bonito color dorado.

NOTA: Puede cambiar el brócoli por endibias o puerros cocidos al vapor.

Nº 601. CALDERETA MANCHEGA

INGREDIENTES

½ kg. De espalda de cordero en trozos pequeños	2 pimientos verdes
½ cubilete de aceite	4 tomates muy maduros
1 seso de cordero	1 hoja de laurel
1 hígado de cordero	Tomillo y orégano
2 dientes de ajo	La cantidad de agua que admita
1 cebolla	Sal
	Pimienta

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso menos la carne, el agua y las hierbas aromáticas. Tapar, cerrar y triturar a velocidad 4. Limpiar las paredes del vaso con la espátula, y poner el cestillo con la carne previamente condimentada con sal, pimienta, laurel, tomillo y orégano. Tapar y cerrar y poner el colador, programando velocidad 1, temperatura 100°, durante 15 minutos.

Una vez terminado el tiempo, incorporar 3 cubiletes de agua, y conectar 10 minutos más a velocidad 1 y temperatura de 100°. Si fuera necesario, añadir un poco más de agua.

Comprobar si el cordero está tierno, de no ser así, conectar nuevamente 10-15 minutos más.

Verter todo el contenido en una fuente de servir, rectificar la sazón, mezclar bien y servir muy caliente, junto con patatas fritas cortadas en cuadraditos.

Nº 602. CALLOS "ESTILO ANA"

INGREDIENTES

-estómago de ternera limpio	-chorizo rojo dulce o picante, a gusto, a rodajitas finas
-harina	-beicon a tiritas
-limón	Sofrito:
-laurel 1 hoja	- 1/2 lata de tomate natural
-pimienta negra en grano	-1/2 pimiento rojo o 1 si es de lata
- setas (opcional)	-50g de aceite
- un puñado de almendras	- 1/2 cebolla
- una copita de brandy	- 1 puerro
-sal	- 2 ó 3 ajos
-2 cayenitas o a gusto	
-pimienta molida	
- pimentón	
- hierbas: tomillo, orégano , romero...	

PREPARACIÓN

Poner el estómago a remojo, que lo cubra escasamente con agua, un par de puñados de harina y un limón a trocitos durante un par de horas +/- . Aclarar debajo del grifo quitando algún trozo que no haya quedado bien limpio.

Poner a hervir en la olla rápida con agua que lo cubra, unos granos de pimienta, sal, laurel y trocitos de limón, media hora +/- desde que empieza a hervir. Si no está bastante cocido dejarlo 5 minutos más.

Sacar y dejar que se enfríe.

Mientras hacer el sofrito poniendo todos los ingredientes en la Th. 6 minutos, Tem 100° vel 5.

En una tartera de barro poner un poquito de aceite y el beicon y el chorizo, cuando empiecen a dorarse echar los callos que previamente habremos partido a cuadraditos, el sofrito y un poquito de agua. Dejar unos 10 minutos al fuego, añadiendo más agua si fuera necesario.

Están más ricos si se consumen al día siguiente calentándolos unos minutos y añadiendo medio vasito de agua.

Nº 603. CALZONE

INGREDIENTES:

100 g de queso de burgos o requeson

100 g de jamón serrano a daditos

100 g de mozzarella rallada

3 cucharadas de aceite de oliva

sal y pimienta

masa para pizza.

PREPARACIÓN

Preparar una masa de pizza , tal como se explica en el libro.

Picar en la thermomix ligeramente el jamón serrano, a continuación añadir el queso de burgos y la mozzarella, la sal y la pimienta, y mezclar a velocidad 3, formando una pasta.

Con la masa de pizza se forma un disco, de 25 cm de diametro y 1/2 cm. de grueso.

Untar el disco con una cucharada de aceite.

Se rellena, se pone la mezcla en la mitad del disco y la otra mitad se dobla sobre esta formando una media luna. El relleno debe llegar a 3 cm del filo, se aprietan los bordes y se unta por encima de aceite.

Se hornea unos 20 minutos hasta que este dorado. (tambien se puede hacer en vez de un disco grande varios de pequeños.)

Nº 604. CALZONE II

INGREDIENTES

masa de pizza segun el libro de masas.

Tomate frito

Jamón York, Mozzarella, ...

PREPARACIÓN

Para el relleno ponemos tomate frito en la th y le añadimos sal y un diente o dos de ajo (muy picado) segun la cantidad de relleno que querais hacer. O bien le poneis una cucharadita de ajo molido. Lo ponemos tres o cuatro minutos para que coja saborcito.

Lo untamos a gusto de cada uno sobre la mitad del redondel de masa estirada y sobre esta ponemos mucho jamon york en taquitos gambas peladas y crudas y abundante queso mozzarella. Tambien champiñones. La doblais y al horno.

Nº 605. CANELONES

INGREDIENTES

Para los canelones:

40 placas de canelones

100 g de aceite

200 g de cebolla (troceada a gajos)

2 dientes de ajo

2 tomates cortados a cuartos (o 150 g de tomate triturado)

300 g de pechuga de pollo, en dados

600 g de carne magra de cerdo pulida y cortada a dados

1 hoja de laurel, sal y pimienta

30 g de coñac

50 g de harina

200 g de leche

Para la bechamel:

800 g de leche

50 g de mantequilla

60 g de harina

10 g de aceite

sal, nuez moscada y pimienta

(A la hora de preparar la bechamel, poner los ingredientes en el vaso y programar 7 minutos, 90°, velocidad 4)

PREPARACIÓN:

Poner la mariposa en las cuchillas y calentar el aceite 3 minutos, Varoma, velocidad 1. Añadir la cebolla y los ajos y programar 5 minutos, Varoma, velocidad 1. Añadir el tomate y programar 2 minutos, Varoma, velocidad 1. Añadir la carne (salpimentada), el laurel, el coñac y programar 30 minutos, Varoma, velocidad 1. Cuando falten 2 minutos para acabar el tiempo, añadir la harina. Quitar la mariposa de las cuchillas y trocear 6 segundos, a velocidad 4. Añadir la leche y programar 3 minutos, 100°, velocidad 3. Apartar y dejar enfriar. Llenar los canelones y ponerlos en la bandeja para el horno. Preparar la bechamel, verter por encima y cubrir con queso rallado. Gratinar y servir.

Nº 606. CANELONES DE PUERRO RELLENOS DE CALAMARES

INGREDIENTES

Para la base:

6 puerros gordos (sólo la parte blanca)

Para el relleno:

300 g de calamares congelados pescanova en aros

50 g de aceite de oliva virgen, extra.

50 g de tomate triturado natural

100 g de pimiento verde de asar pelado

100 g de cebolla roja

1 diente de ajo

Sal, pimienta y un toque de cayena

Para la salsa:

50 g de aceite de oliva virgen, extra.

100 g de pimiento verde de asar

100 g de cebolla roja

1 diente de ajo

150 g de tomate natural triturado

150 g de vino blanco

Sal, pimienta y un toque de cayena

2 sobrecitos de tinta

PREPARACIÓN

Prepare los canelones, lávelos bien y póngalos en el recipiente Varoma.

Ponga en el vaso del Thermomix 1/2 litro de agua y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando termine, ponga el recipiente Varoma con los puerros sobre la tapadera y vuelva a programar 5 minutos a la misma temperatura Y velocidad Sáquelos, póngalos sobre papel de cocina, aplánelos y resérvelos.

Separe los calamares congelados de 100 en 100 g para trocearlos en tres veces. Ponga la máquina en marcha en velocidad 5 y eche 100 g de calamares troceándolos durante 5 ó 6 segundos Saque y reserve. Repita esta operación con el resto de los calamares y resérvelos.

Sin lavar el vaso, ponga en el mismo todos los ingredientes del relleno, menos los calamares (el pimiento pelado con un pela patatas) y trocee 6 segundos En velocidad 3 1/2. A continuación programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los calamares picados y programe 12 minutos a la misma temperatura Y velocidad Compruebe que el calamar está bien cocido. Rellene los canelones con el relleno reservado y colóquelos en una fuente de horno.

Sin lavar el vaso, eche en el mismo todos los ingredientes de la salsa excepto el vino blanco y la tinta. Trocee 6 segundos En velo 3 1/2 y después programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada el vino y la tinta, triture 30 segundos En velocidad 5 y a continuación programe 7 minutos, 100°, velocidad 1. Si ve que queda muy espeso, añada un poco de agua y rectifique la sazón.

Vierta la salsa por encima de forma decorativa y sívalos calientes.

Nº 607. CHAMPIÑONES AL GRATEN:

INGREDIENTES

500 g de champiñones
2 dientes de ajo
1/2 cubilete de aceite de oliva
1 y 1/2 cubiletes de harina
7 cubiletes de leche
100 gr. De queso rallado
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos, a 100°, velocidad 4. Cuando falte 1 minuto para finalizar el tiempo, añadir el ajo por el bocal.

Abrir la maquina y colocar la mariposa. Introducir los champiñones laminados y rehogar 2 minutos, 100°, velocidad 2. Añadir el cubilete y medio de harina y programar 1 minuto, 100°, velocidad 4. Añadir los 7 cubiletes de leche y programar 6 minutos, 100°, velocidad 2.

Se vierte el contenido en una fuente de horno, se espolvorea con el queso y se pone en el horno a gratinar.

Nº 608. CHAMPIÑONES CON CREMA Y LIMÓN

INGREDIENTES

500 g de champiñones limpios y laminados
30 g de ceite de oliva vírgen extra
2 dientes de ajo laminados
50 g de leche evaporada
40 g de zumo de limón
sal, pimienta y perejil picadito

PREPARACIÓN

Lave bien los champiñones y séquelos con papel de cocina. RESERVE.

Ponga la mariposa en las cuchillas, vierta en el vaso el aceite y programe 3 min, 100°, vel. 1

Añada los ajos laminados y programe 3 min, 100°, vel.1

A continuación incorpore los champiñones, la sal y la pimienta y programe 8 min, temp. Varoma, vel. 1

Por último agregue la leche, el zumo de limón y el perejil picadito y programe 3 min, 100°, vel. 1

Sirva muy caliente.

Nº 609. CHARMELA CON BERENJENAS

INGREDIENTES

- 80gr de pimientos verdes
- 20 g de ajo
- ½ kg de tomate triturado o maduro
- 20 g de perejil y cilantro
- 1 cayena
- .-1 cucharada de comino
- 1 cucharada de pimenton
- sal
- 50 g de aceite
- ½ kg de berenjenas

PREPARACIÓN:

1º se trocean las berenjenas a trozos, se colocan en la fuente del Varoma y se reserva.

2º a continuación con la maquina en marcha en velocidad 5,durante 6 segundos se añaden pimientos, cilantro, perejil y ajo. Seguidamente, colocamos la mariposa y añadimos el tomate, sal y especias, colocamos la fuente del Varoma y programamos 15 minutos a temperatura Varoma

Nº 610. CONSOMÉ

INGREDIENTES

- 2 zanahorias medianas troceadas.
- 1 patata troceada
- 1 puerro grande troceado
- 1 rama de apio troceada
- 1 latita de maíz
- 2 pastillas de caldo de pollo o sal
- Agua hasta cubrir

PREPARACION

1. Ponga todos los ingredientes troceados en el vaso del Thermomix y cúbralos con agua, procurando que no pase de los 2 litros en total.

2. Programe, a continuación, 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

3. Cuando empiece a salir el vapor, ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma con verduras, pechuga de pollo, pechuga de pavo o los ingredientes que usted desee.

Al terminar el tiempo, puede agregar más líquido, hasta completar los dos litros. Cuélelo y tome el caldo como un consomé, o bien triture en velocidad 4 para que las verduras queden gorditas. Puede servirlo con huevo duro troceadito y espolvorear con perejil.

Nº 611. COLIFLOR DIFERENTE CON BECHAMEL, MANZANA Y QUESO AZUL

INGREDIENTES.

Una coliflor (500-600 g)

Para la bechamel

- una cucharada de mantequilla

-60 g De harina.

-5 decilitros de leche.

Una manzana reineta grande

100-125 g De queso azul.

100 g de bacon.

Sal, pimienta blanca y nuez moscada.

PREPARACIÓN

Hervir la coliflor en agua con sal. Pelar y trocear la manzana y cocerla en un recipiente tapado, al 100 por 100 de potencia ,en el microondas 2-3 minutos, hasta que este blanda. Poner la mantequilla, la harina y la leche en el vaso de la Thermomix y programar 100º y velocidad 1 hasta que cueza. Dejar cocer 2-3 minutos. Añadir a la bechamel ya cocida, la manzana y el queso azul y triturar mezclando todo bien. Por ultimo dorar el bacon cortado a trocitos en una sartén, con un pelin de aceite, o hacerlo en el microondas, para ello debéis envolverlo en papel absorbente de cocina, 1-2 minutos al 100 por 100 de potencia en el micro y cuidado que no se quemem.

Añadir el bacon a la bechamel y remover. Colocar en una fuente la coliflor hervida y echar por encima la salsa bechamel. Se puede servir así, o gratinar un momento en el horno.

Nº 612. CRUJIENTES DE VERDURAS CON QUESO BRIE

INGREDIENTES

· 1 paquete de pasta PHILO o pasta china o pasta BRICK o 2 laminas de pasta bric (receta en libro nuevo amanecer)

· Mantequilla derretida para pintar la masa

· 100 g de calabacín sin pelar

· 100 g de cebolletas (sólo la parte blanca)

· 100 g de repollo

· 100 g de zanahorias

· 200 g de queso Brie

· Escarola

· Granos de granada

· Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso del Thermomix las verduras en trozos regulares y trocéelas muy menuditas durante 6 a 8 segundos en velocidad 3 y medio. Sáquelas y póngalas en el recipiente Varoma.

Eche medio litro de agua en el vaso y póngala a hervir durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando empiece a salir el vapor, ponga el recipiente Varoma con las verduras sobre la tapadera y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. (tienen que quedar al dente) Cuando termine, saque las verduras y añádales sal, pimienta y un poco de la mantequilla.

Coja a dos láminas de la masa elegida, pínelas con mantequilla por ambos lados y rellénelas de la siguiente manera: ponga un poco de verdura, queso Brie en láminas sobre ellas y otro poco de verduras. A continuación proceda a cerrar el paquete? Este tiene que tener forma cuadrada y deberá estar bien cerrado y apretado para que no se salga el relleno. Selle bien los bordes con agua para que quede bien cerrado.

Coloque los paquetitos en una fuente de horno y hornéelos a 200° durante 10 o 12 minutos hasta que estén bien dorados.

Sírvalos sobre un lecho de escarola con granos de granada, y acompañados de una salsa vinagreta o bien la salsa para Foie.

Nº 613. ENSALADA DE CASTAÑAS Y BONITO ASALMONADO

INGREDIENTES:

- 10 hojas de cogollos de lechuga
- 1 lata bonito asalmonado
- 250 g Castañas
- ralladura de 1 naranja

PREPARACIÓN:

Coger las hojas que tengan forma de barca. Ponerlas en remojo un rato.

Pelar las castañas y escaldarlas en el agua hirviendo, 3 minutos, temperatura Varoma velocidad 4. Sacarlas y quitarles la piel.

Una vez frías rallar las castañas junto con la piel de la naranja a Velocidad 4.

Rellenar la mezcla con las hojas de la lechuga.

Introducir el bonito en el vaso y picar a velocidad 3 durante unos segundos.

Sacar del vaso y poner también en las hojas de la lechuga.

Rociar con una salsa vinagreta en el momento de servir.

Nº 614. ENSALADA DE COL

INGREDIENTES:

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 350 g De repollo, aproximadamente | 100 g De pasas de corinto |
| 3 zanahorias peladas y troceadas | 2 pimientos verdes de los de freír |
| 1 manzana golden o al gusto | 1 cucharada de mostaza |

2 cucharadas de azúcar
2 yogures naturales
3 ó 4 cucharadas de vinagre

Sal
30 g De cebolla
1 cucharada de aceite

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso las zanahorias y trocéelas 10 Seg. Vel.3 ½.

Póngalas en un recipiente hondo y reserve.

Corte el repollo en trozos pequeños, ponga la mitad dentro del vaso y trocee 8 Seg.Vel.3 ½ sáquelo y póngalo en el recipiente de las zanahorias. Haga lo mismo con la otra mitad.

Corte la manzana en 6 trozos y póngala dentro del vaso 5 Seg.Vel. 3 ½. Viértala en el mismo recipiente y agregue las pasas encima.

A continuación, prepare la salsa. Ponga el resto de los ingredientes en el vaso y triture durante 30 segundos, velocidad 6, hasta que los pimientos y la cebolla queden bien triturados. Rectifique la sazón.

Vierta todo sobre las verduras reservadas, remueva y déjela reposar por lo menos 1 hora a ser posible. Quedará mucho más sabrosa.

Nº 615. ENSALADA DE PASTA

INGREDIENTES:

Pasta de Colorines

Tomate

Cebolletas

Maíz

Huevo duro

Zanahoria picada

Para la Salsa:

Mezclando a velocidad 1 y 1/2 1 yogurt natural, una cucharada de mayonesa o all i oli, una cucharada de queso fresco, una cucharada de orégano y sal.

NOTA: Esta salsa también está muy buena para acompañar las patatas al vapor.

Nº 616. ENSALADA EN FLOR DE JAMÓN

INGREDIENTES

150 g de champiñones fileteados

1/2 limón

30 g de aceite de oliva virgen, extra

30 g de margarina vegetal

150 g de cebollas

100 g de zanahorias

100 g de calabacín sin pelar

400 g de filetes de pechuga de pollo cortadas en tiras finitas
1 cubo de nata vegetal líquida para cocinar
12 lanchas de jamón serrano muy finas (cortadas a máquina)
Pimienta y sal
Perejil troceado

PREPARACIÓN

Lave bien los champiñones y riéguelos con el zumo del medio limón. Reserve.

Trocee las cebollas, las zanahorias y el calabacín en velocidad 3 1/2 durante 10 segundos (tiene que quedar en trocitos pequeños). Saque y reserve.

Parta las pechugas en tiras estrechas con ayuda de unas tijeras, salpiméntelas y póngalas en el recipiente Varoma que habrá pincelada previamente con aceite. Cierre y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso el aceite, la margarina y todo lo que teníamos troceado excepto el champiñón. Coloque el recipiente Varoma con las pechugas encima de la tapadera y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo programado, retire el recipiente Varoma y reserve.

Introduzca en el vaso los champiñones, la pimienta y la sal a través del bocal de la tapadera y programe 7 min., temperatura Varoma, velocidad 1.

Añada la nata a través del bocal y programe 5 minutos, 90°, velocidad 1.

Trocee las tiras de pollo en trozos muy pequeños y reserve. Compruebe la sazón de lo que tenemos en el vaso y añada pimienta recién molida. Incorpore el pollo y remueva bien con la espátula. Reserve

A continuación pincele con margarina unos recipientes de vidrio resistentes al calor y del tamaño de un lavafrutas. Fórrelos con 2 lonchas de jamón e introdúzcalos en el horno precalentado a 200° por espacio de 10 minutos para que el jamón quede crujiente.

Rellene las flores de jamón con la mezcla del vaso, espolvoree con perejil picado, desmolde con cuidado en un plato y sirva.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Sugerencias: Esta receta también se puede hacer cambiando el pollo por pescado blanco. Puede utilizar las tulipas de jamón para cualquier ensalada o ensaladilla de su gusto.

Nº 617. ENSALADA FESTIVA

INGREDIENTES:

400g de gulas
1 canastilla de tomatitos Cherry
2 aguacates grandes no muy maduros
Zumo de limón
1 lechuga "lollo rosso" (de color morado) o cualquier otra al gusto
200g de aceite de oliva virgen extra

70g de vinagre balsámico de Módena
sal a gusto

PREPARACIÓN:

Lavar la lechuga elegida y secarla . Poner en un bol las gulas y los tomatos partidos por la mitad, reservar. Pelar los aguacates y partíolos en media luna pintándolos con el zumo de limón, reservar. Poner en el vaso de la thermo, el aceite, vinagre y la sal y emulsionar durante 20 segundos en velocidad 6. Echar la mitad de la salsa sobre las gulas y tomatos reservados, mezclar con cuidado para que todo se impregne bien, reservar.

Montar la fuente de ensalada:

1. En una fuente ovalada rodear toda la parte externa con la lechuga y poner en el centro el aguacate con las rodajas de media luna contrapeadas.
2. Rociar el conjunto con la salsa que queda.
3. Rodear el aguacate con el preparado de gulas y tomates que tenemos en maceración (sin escurrir) .

Nº 618. ENSALADA SOBRE MANZANA

INGREDIENTES:

Para el recipiente Varoma:	1 lata de 200g de bonito asalmonado
600g de patatas cortadas en rodajas finas	60g de aceitunas sin hueso
150g de zanahorias en rodajas finas	60g de pepinillos en vinagre
3 huevos	Para decorar:
Para la mayonesa:	50g de pepinillos
1 huevo	50g de aceitunas verdes sin hueso
½ diente de ajo	1 zanahoria, etc
vinagre al gusto	Para servir:
300g de aceite de oliva virgen extra	4 manzanas Golden peladas y sin corazón
sal	
Resto:	

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso 600g de agua y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 ½

Mientras tanto coloque los ingredientes del recipiente Varoma, cierre bien y cuando termine el tiempo programado anteriormente, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 ½

Retire el recipiente, espolvoree las patatas y zanahorias con sal y reserve. Pele los huevos rápidamente y reserve.

Ponga en el vaso los ingredientes de la mayonesa, sin el aceite y mezcle durante 15 segundos en velocidad 5

Sin quitar el cubilete de la tapadera eche el aceite despacio hasta terminar los 300g, saque y reserve.

Sin lavar el vaso, eche las aceitunas, pepinillos y huevos y trocear todo durante 4 segundos velocidad 3 ½ , saque y reserve.

Echar en el vaso las zanahorias y trocearlas 4 segundos velocidad 3 ½ . Sobre ellas eche las patatas y macháquelas un poco programando de 6 a 8 segundos en velocidad 2 ½ , ayudándose con la espátula.

Añada el bonito bien escurrido y mezcle en velocidad 2 ½ , termine de hacerlo con la ayuda de la espátula, incorpore los pepinillos, aceitunas y los huevos troceados, así como la mayonesa que admita. Mezclar bien.

Parta las manzanas en rodajas gruesas, colóquelas en una fuente de servir y cúbralas con la ensalada, en forma de montículo. Adorne con trocitos de aceitunas, pepinillos, y zanahoria cruda, ponga entre ellas hojas de lechuga, endibias, etc (al gusto).

Nº 619. ESCONES DE CEBOLLA Y HARINA INTEGRAL

INGREDIENTES:

- 150 gr. de cebollas
- 50 g de aceite
- 1 yogur natural
- 1 cucharadad de tomillo molido
- 1 cucharadita de sal
- un pellizco de azúcar
- 350 gr. de harina integral
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso la cebolla y trocéela 4 segundos, velocidad. 3 1/2. Añada el aceite y programe 5 min. a 100 °C. velocidad.1. Retire del vaso y reserve.

Vierta en el vaso el yogur, el tomillo, la sal y el azúcar y mézclelos durante 6 segundos, velocidad.4. Agregue la harina y el bicarbonato y programe 10 segundos, velocidad.6. Incorpore la cebolla reservada y mezcle todo 5 segundos, velocidad. 1. Si fuera necesario, termine de unirlo con la espátula.

Estire la masa entre dos láminas de plástico, dejándola de 1 cm de grosor y corte redondeles con el cubilete o un cortapastas. Colóquelos en una bandeja engrasada o bien utilice moldes de silicona. Píntelos con leche e introdúzcalos en el horno precalentado a 180 °C, durante 15 min. aproximadamente. Se toman fríos o calientes.

Estos bollitos resultan muy buenos para servirlos en una comida especial. Se pueden calentar en el momento de servirlos.

Nº 620. ESCUDELLA BARREJADA

INGREDIENTES:

- 1 litro y ½ de agua
- 30 g aceite
- 2 pastillas caldo
- 3 patatas pequeñas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de apio
- 2 judías tiernas
- garbanzos y judias
- 1 trozo de jamón
- un trocito chorizo
- un trocito de butifarra negra

un trocito de beicon

PREPARACIÓN:

Vierta el agua en el vaso y programe 7 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Añada las verduras, el aceite y las pastillas. Programe 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Al acabar programe 10 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Añadir los ingredientes restantes y programar 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1. En el último punto también se puede añadir la pasta que usted desee.

Nº 621. ESPAGUETIS A LA VÓNGOLE

INGREDIENTES:

50 g de aceite	1 cucharadita de azúcar
4 dientes de ajo grandecitos	1 pastilla de caldo de pescado ó sal
Un puñado hojas de perejil	Pimienta negra recién molida
1 bote de 1 kg de tomate natural triturado	1 kg de chirlas o berberechos
Cayena al gusto (opcional)	½ kg de espaguetis

PREPARACIÓN

Lave bien las chirlas y déjelas en un recipiente con agua y sal para que suelten la tierra.

Ponga la máquina en velocidad 6 y eche los ajos y la mitad de las hojas de perejil a través del bocal para que se troceen. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes, añada el aceite y programe 3 minutos 100° velocidad 1

Añada el tomate, pastilla de caldo o sal, azúcar y cayena (si la pone) y

Programe 15 minutos temperatura varoma velocidad 1. mientras tanto, enjuague las chirlas y póngalas en el recipiente varoma. Resérvelas.

Cuando acabe el tiempo programado, quite el cubilete y ponga encima el varoma. Programe a continuación 10 minutos temperatura varoma velocidad 1

Vuélquelas sobre la salsa y déjelas reposar unos minutos. Saque del vaso y espolvoree con el perejil troceadito con una tijera. Reserve.

Ponga a coser los espaguetis. Vierta en el vaso 1500 g de agua, sal y un poco de aceite y programe 12 minutos 100° velocidad 1. Cuando el agua esté hirviendo, quite el cubilete y a través del agujero de la tapa, ponga los espaguetis enteros y empújelos suavemente (el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia dentro) ayudándose con la espátula. Programe el tiempo que indique el fabricante en el paquete, 100° velocidad 1.

Por último, escurra los espaguetis y colóquelos en una fuente de servir. Caliente la salsa y viértala sobre los espaguetis. Puede coser otro tipo de pasta a su gusto.

Nº 622. ESPAGUETIS CARBONARA

INGREDIENTES:

100 g de panceta o bacon,
1 cuchara sopera de aceite,
1 cuchara sopera de vino blanco,
1 diente de ajo,
cebolla,

4 huevos,
40 g di pecorino (supongo que es una queso italiano),
40 g di queso parmigiano,
pimienta negra a voluntad y por supuesto sal.

PREPARACIÓN:

Cortar los quesos a dados, mezclar bien el pecorino y parmigiano, por 20 segundos con el turbo a velocidad turbo.

Añadir los huevos,(para mi gusto solo las yemas) la sal y abundante pimienta negra , 20 sec., velocidad 4 y dejarlo en una bonita sopera. Sin lavar la Thermomix poner el ajo y la cebolla (para mi gusto media cebollita) y la panceta y triturarlo por 10 sec a velocidad 6, unir el aceite y cocerlo 3 minutos a temperatura 100, velocidad 1; desde el bocal añadir una cucharada de vino blanco y hacerlo evaporar por 1 minuto a temperatura 100, velocidad 3. Al tiempo cocer los espaguetis en agua salada cuando estén los spaghetti cocidos y bien colados, echarlos en la sopera y terminar de condimentarlos con el contenido de la Thermomix Mezclar enérgicamente y servir.

CONSEJO esta es la receta con las dosis propuestas por la cocina italiana tradicional , es posible disminuir el numero de huevos sin que el gusto sufra demasiado

Nº 623. ESPAGUETIS CON GAMBAS

INGREDIENTES

250 g de gambas arroceras
2 ó 3 dientes de ajos
50 g aceite
Perejil
Sal
Una cayenita (Opcional)
500 g espaguetis

PREPARACIÓN:

Hacer un fumet con las pieles y cabezas de las gambas y 500 g de agua. Programar 6 minutos, 100°, velocidad 4. Colar y reservar.

Lavar bien el vaso, con la máquina en velocidad 6, dejar caer los ajos, la cayena (si se utiliza) y el perejil, bajar con la espátula lo que haya quedado en las paredes. Añadir el aceite de oliva y programar 5 minutos, 100°, velocidad 1

Una vez dorados los ajos con el perejil, añadir el fumet con agua hasta aprox. 1 litro y la sal programar 10 minutos, 100°, velocidad 1

Cuando hierva el agua, poner la velocidad 1, quitar el cubilete y añadir los espaguetis enteros a través del agujero de la tapadera, el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia dentro.

Programar el tiempo que indica el fabricante del paquete, añadiendo dos minutos más a 100°, velocidad 1, si veis que no están blandos, le ponéis dos minutos más. Escurrirlos si gustan secos y añadir los cuerpos de las gambas. Mezclarlos bien y servir

Nº 624. ESPAGUETIS CON GAMBAS Y ATÚN

INGREDIENTES:

200 g de espaguetis
150 g de gambas peladas
300 g de nata líquida de cocinar
dos latitas pequeñas de atún al natural
ajos
sal y pimienta
un cubito de caldo de pescado
50 g de aceite.

PREPARACIÓN:

Cocer los espaguetis con el caldo de pescado y sal si les hace falta

Poner el aceite en el vaso y programar 3 minutos temperatura Varoma, velocidad 1.

Con la máquina en marcha a velocidad 5 y echar los ajos por el bocal y programar 3 minutos temperatura 100 velocidad 1.

Añadir las gambas y programar otros 3 minutos a la misma temperatura y velocidad

Añadir la nata y el atún, y dejar que espese la salsa 10 minutos mas o menos a temperatura 100 velocidad 1. Si no ha espesado en este tiempo, ponerle unos minutos mas a temperatura Varoma.

Agregarle los espaguetis cocidos y mezclar a velocidad 1 unos segundos.

Nº 625. ESPAGUETIS CON SALSA DE SETAS

INGREDIENTES: PARA 2 PERSONAS

Unos 200 g de setas
100-120 g de espaguetis (integrales)
1/2 cucharada de harina (integral)
150 g de leche desnatada
15 g de aceite
un ajo
sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cocer los espaguetis o cualquier otra pasta.

Para hacer la salsa:

Poner el aceite en el vaso y calentarlo a velocidad 1 unos minutos. Poner la máquina en velocidad 5 y echar por el bocal el ajo. Bajar los restos con una espátula y programar 3 minutos velocidad 1 temp.. 100. Añadir las setas cortadas a trocitos y programar 5 minutos velocidad 1 temperatura 100.

Añadir la harina y refreírla un minutos a velocidad 1 temperatura 100.

Echar la leche y programar 4 minutos temperatura 90 velocidad 2. Salpimentar al gusto.

La salsa resultante echarla sobre la pasta.

Nº 626. ESPAGUETIS EN SALSA LIGERA

INGREDIENTES:

300 g de espaguetis

3 manzanas golden

250 g de judías verdes

3 cucharadas de aceite de oliva

1 limón

Unas ramitas de albahaca

Perejil

Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cocer las judías verdes y después en el mismo agua los espaguetis.

Mientras se pelan las manzanas y se rocían con el limón.

Se hace la salsa en la Thermomix triturando la manzana, las judías, el aceite, la albahaca, el perejil y el jugo del limón. e sazona al gusto.

Se sirven los espaguetis con la salsa verde

Nº 627. ESPAGUETIS VÓNGOLE

INGREDIENTES

50 g de aceite

4 dientes de ajo grandecitos

Un puñado de hojas de perejil

1 bote de 1 kg. de tomate natural triturado

Cayena al gusto (opcional)

1 cucharadita de azúcar

1 pastilla de caldo de pescado o sal

Pimienta negra recién molida

1 kg. de chirlas o berberechos

½ kg. de espaguetis

PREPARACIÓN:

Lave bien las chirlas y déjelas en un recipiente con agua y sal para que suelten la tierra.

Ponga la máquina en velocidad 6 y eche los ajos y la mitad de las hojas de perejil a través del bocal para que se troceen. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes, añada el aceite y programe 3 minutos a 100° en velocidad 1.

Añada el tomate, la pastilla de caldo o sal, el azúcar y la cayena (si la pone) y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras tanto, enjuague las chirlas y póngalas en el recipiente Varoma. Reserve.

Cuando acabe el tiempo programado, quite el cubilete y ponga encima el Varoma. - Programe a continuación, 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Vuélquelas sobre la salsa y deje reposar unos minutos. Saque del vaso y espolvoree con perejil troceadito con una tijera. Reserve. Ponga a cocer los espaguetis.

Vierta en el vaso litro y medio de agua, sal y un poco de aceite y programe 12 minutos, 100°, velocidad 1.

Cuando el agua esté hirviendo, quite el cubilete y a través del agujero de la tapa, ponga los espaguetis enteros y empújelos suavemente con la parte hueca del cubilete (el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia adentro).

Programe el tiempo que indique el fabricante en el paquete mas 2 minutos, 100°, velocidad 1.

Por último, escurra los espaguetis y colóquelos en una fuente de servir. Caliente la salsa y viértala sobre los espaguetis

Nº 628. ESPÁRRAGOS RELLENOS DE SALMÓN CON SALSAL CALIENTE

INGREDIENTES:

6 espárragos de lata gruesos

125 g de salmón ahumado

6 yemas

150 g de mantequilla

1 limón el zumo

1/2 cubilete de agua

sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Abra los espárragos longitudinalmente, rellénelos con el salmón troceado y reserve.

Ponga en el vaso, la mantequilla a 70° cuando esté líquida, retire y reserve en una jarrita.

A continuación, ponga en el vaso las yemas, el zumo del limón, el agua y sazone con sal y pimienta. Programe a velocidad 4, temperatura 70°, 3 minutos.

Pasado la mitad del tiempo programado, vaya añadiendo a través del bocal, la mantequilla derretida anteriormente.

Cuando pare el reloj, deje la máquina girando unos minutos para que no se corte la salsa, y a aumente la velocidad a 8.

Finalmente, vierta la salsa sobre los espárragos y gratine en el horno, hasta que la superficie esté dorada. Adorne al gusto.

Nº 629. ESPINACAS DELICIOSAS

INGREDIENTES

Paso 1.- gratinado

70 g de pan

100 g de queso emmental

1 diente de ajo

50 g de mantequilla

Paso2.- bechamel

1 cuch de aceite

1 cuch de mantequilla

400 g de leche

40 g de harina

50 g de queso emmental

Paso 3 .-

50 g de aceite de oliva

800 g de espinacas congeladas
descongeladas o escaldadas escurridas
muy bien

40 g de ajos

30 g de piñones

70 g de pasas de corinto

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Rallar los ingredientes del P 1 a vel 9 durante 30 segundos. Sacar y reservar. Sin lavar el vaso hacer la bechamel : 6 minutos, 90 °, vel 4. Sacar y reservar. Lavar el vaso. Poner el aceite y programar 3 minutos, Varoma, vel 2. Echar los ajos y poner 3 minutos más a la misma temp y vel 4.

Poner la mariposa en las cuchillas. Echar las espinacas en el vaso 10 min, Varoma, velocidad 1. Echar las pasas, los piñones, la sal y pimienta y programar 2 minutos, varoma, velocidad 1, despues programar 4 minutos, 100°, velocidad 1 y echar la bechamel con la máquina en marcha.

Echar toda la mezcla en una fuente de horno grande. Cubrir con el rallado reservado y gratinar. Si no se gratina enseguida, calentar antes 15 minutos al horno a 180°.

Nº 630. ESTOFADO VEGETARIANO

INGREDIENTES:

1 taza de garbanzos remojados toda una noche y pre-cocidos

1 taza de chayote picado

1 taza de zanahoria picada

1/3 taza de apio picado

1/2 taza de calabacita picada

1/2 taza de acelgas trozadas

1/2 taza de hojas de cilantro

1/3 taza de tomate

2 tomates rojos grandes

1/2 barra de mantequilla sin sal (opción vegana: margarina vegetal)

1 1/2 taza de agua

- 1 cuch. de sal
- 1/2 cuch. de cúrcuma
- 1/2 cuch. de asafetida (producto oriental)
- 1/4 cuch. de comino molido
- 1/4 cuch. de pimienta molida
- 1/3 cuch. de semillas de mostaza

PREPARACIÓN:

1. Salsa de tomate: se muele el tomate con el cilantro.
2. Por otro lado, se derrite la mantequilla, luego se le agregan los condimentos a que se sofrían levemente, luego se agregan los vegetales frescos, luego los garbanzos por aproximadamente 6-8 minutos, enseguida se les agrega la salsa de tomate que se elaboró previamente.
3. Y se deja sazonar por aproximadamente 15 minutos.

Nº 631. FABES CON ALMEJAS

INGREDIENTES

Sofrito:

- 50 g de aceite de oliva virgen, extra
- 300 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón

Resto:

- 2 frascos (800 g) de judías blancas cocidas
- 500 g de almejas pequeñas
- 1 hoja de laurel grande
- 600 g de agua
- 2 pastillas de caldo de pescado o sal
- 1 cayena (opcional)
- Perejil picado para decorar

PREPARACIÓN

Ponga las almejas en un recipiente con agua y sal para que suelten la arena.

Vuelque las judías en el recipiente Varoma y lávelas bajo el chorro del grifo. Resérvelas.

Ponga en el vaso del Thermomix las cebollas en trozos y los ajos. Trocee 10 segundos En velocidad 3 1/2. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso, añada el aceite y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2. Cuando termine añada el pimentón y deje reposar unos segundos A continuación, eche tres cucharadas de judías y el agua y triture durante 40 segundos En velocidad Máxima.

Ponga la mariposa en las cuchillas añada la hoja de laurel, las pastillas de caldo o sal y la cayena si desea ponerla. Programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore las judías y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras tanto, lave bien las almejas, cambiándoles varias veces el agua. Póngalas en el recipiente Varoma y colóquelas sobre la tapadera, para que se abran y caiga el jugo dentro del vaso.

Acabado el tiempo, agite el recipiente Varoma para que termine de caer el jugo.

Eche las almejas en el vaso, rectifique la sazón y deje reposar unos minutos.

Por último, vierta todo en la fuente y sírvalas muy calientes espolvoreando con perejil picado.

Sugerencia: Puede sustituir las almejas por gambas peladas añadiendo un poco de líquido de cocción de las cabezas (consultar la preparación del fumet de la receta "guiso mar y tierra")

Nº 632. FIDEOS EN CAZUELA

INGREDIENTES:

50 g de aceite

1 cebolla

1 diente de ajo

1 tomate

1 pimiento

patatas

pimentón

colorante

1 puñado de fideos gordos por persona

pescado de tipo cazón, aguja. , etc. a trozos

PREPARACIÓN:

Se ponen en el Thermomix los ingredientes del sofrito a trozos, la cebolla, pimiento, tomate, aceite y ajo. Se programa 7 minutos a 100º velocidad 3 y medio. Cuando termine, podemos triturar el sofrito o dejarlo como esta, al gusto de cada una.

Poner la mariposa en el vaso y añadir el pimentón y las patatas a dados (se pueden añadir como 15 almejas) y darles unas vueltas a velocidad 1. Las patatas depende de la calidad, si son rojas, necesita menos tiempo.

Añadir agua (1 litro), el colorante y los fideos y programar 20 minutos a 100 ° a velocidad 1. Cuando falten 10 minutos para terminar, se echa el pescado.

Nº 633. FILETES RUSOS DE AVENA

INGREDIENTES:

1 Vaso de avena (preferiblemente de la marca Quaker)

1 vaso de leche

1 huevo batido

2 cucharaditas de semillas de sésamo o cualquier fruto seco molido.

Ajo y perejil

Aceite de oliva

1 cucharada de salsa de soja o tamari

1 pizca de pimienta

PREPARACIÓN:

Poner el vaso(tipo Duralex) de avena y la leche a remojo durante unas horas.

Después en el Thermomix o en un bol grande, mezclar la avena, el huevo batido y la salsa de soja, en velocidad "espiga", y seguidamente añadir las semillas de sésamo, el ajo y perejil

(tritурados previamente) y la pimienta, hasta obtener una masa homogénea y de consistencia húmeda.

En una sartén antiadherente calentar el aceite de oliva, apenas un centímetro de grosor. Verter una o dos cucharadas de la masa y extenderla lo más posible, y dorar ambos lados. Reservar en una fuente sobre papel absorbente.

Nota: Se pueden guardar en el frigorífico por varios días, veréis que ganan en sabor.

Nº 634. FONDUE EN PAN DE PAYÉS

INGREDIENTES

1 pan Payés de 600 g

300 g de cebolletas.

300 g de mayonesa

250 g de queso Emmental.

250 g de queso Flor de Esgueva

Pimienta recién molida.

Papel de aluminio para envolverlo.

PREPARACIÓN:

Cortar el pan por la parte superior a modo de tapa, vaciar la miga y reservar. Rallar cada queso por separado, unirlos en un bol y reservar.

Echar las cebolletas troceadas en el vaso, cubrir con agua y rallarlas durante 30 segundos en velocidad 5. Escurrirlas en el cestillo y ponerlas sobre papel de cocina para quitarle el exceso de agua. Reservar. Echar la mayonesa, las cebolletas, los quesos y la pimienta recién molida en el vaso, mezclar bien en velocidad 2, ayudándose con la espátula.

Rellenar el pan con el preparado anterior, asegurándose de que está bien mezclado y rectifique la sazón si fuera necesario. Tapar con la tapa y envolver con dos hojas de papel de aluminio, apretando bien.

Precaliente el horno a 180° y hornee el pan durante 1 hora. Pasado ese tiempo sívalo inmediatamente, haciendo gajos con la tapa, a modo de cucharillas. A medida que se acaben, ir haciendo tiras con el pan de los bordes, ayudándonos de un buen cuchillo, para seguir mojándolas en la fondue.

NOTA.- Se puede tener el pan relleno y congelarlo. El día que queramos consumirlo, lo metemos en el horno aumentando el tiempo en 15 minutos.

Nº 635. FRITADA MURCIANA CON PATATAS Y HUEVOS

INGREDIENTES

EN EL VASO DE Thermomix

70 g de aceite.

500 g de cebolla.

200 g pimiento verde.

200 g pimiento rojo.

3 dientes de ajo.

1 bote de kilo de tomate natural triturado.

2 pastillas de caldo o sal y pimienta de cayena al gusto (optativo).

EN RECIPIENTE Varoma

800 g de patatas en rodajas.

4 huevos con la cáscara bien limpia.

PREPARACIÓN

Prepare las verduras y trocéelas en dos o tres veces, procurando que no quede muy pequeño, durante 4 ó 6 segundos en velocidad 3 ½. Échelas en un bol y reserve.

A continuación, ponga el aceite en el vaso, coloque la mariposa en las cuchillas, agregue todos los ingredientes y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. (El vaso queda lleno pero, no se preocupe, NO se sale).

Mientras tanto, ponga las patatas en rodajas en el recipiente Varoma y los huevos encima. (No ponga las patatas en sentido totalmente horizontal, póngalas un poco inclinadas para no tapar los orificios del recipiente). Reserve.

Pasados los 12 minutos, ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Rectifique la sazón.

Sirva en una fuente grande redonda poniendo en el centro la fritada y las patatas en rodajas alrededor de la misma. Corte los huevos duros en gajos y póngalos como adorno.

NOTA: En lugar de patatas, también se puede poner 1 Kg de bonito en trozos o cualquier otro pescado de carne firme (cazón, pez espada, etc.).

También puede poner salchichas blancas de cerdo o pollo si no desea pescado.

Nº 636. FRITO DE VERDURAS

INGREDIENTES

1 manojo de espárragos frescos,

pimiento verde, rojo

1 zanahoria,

una cebolla tierna

PREPARACIÓN

Todo a la termomix con un bote de champiñones enteros con un poco de aceite y sal, velocidad 1 a 90 grados unos 15 minutos cuando quedan unos 4 minutos para terminar se echan 2 huevos.

Después de sacar el frito que quedo muy bueno, sin limpiar el vaso, eche agua , una pastilla de caldo y un sobre de pure patatas y lo puse a temperatura varoma, velocidad 3 otros 15 minutos y la Varoma con patas cortadas a rodajas encima, y salio un consome de pիրmero muy bueno.

Para el frito , pongo en un plato las patatas debajo y el frito encima.

Nº 637. FUSILLI CON HONGOS Y AZAFRÁN

INGREDIENTES:

300 g de fusilli (es muy importante elegir una buena marca),
600 g de agua,
1 cucharadita escasa de sal gruesa,
1 bolsita de hongos secos,
azafrán,
queso parmesano rallado,
1 zanahoria,
un poco de apio,
½ cebolla
1 calabacín pequeño.

PREPARACIÓN:

Meter en el vaso 20 g de aceite de oliva virgen extra junto con las verduras para hacer el sofrito, 100° 3Min. primero a velocidad 3-4 durante pocos segundos y después a velocidad 1

Introducir la mariposa, el agua y la sal y llevar a ebullición a tem. varoma.

Introducir la pasta y los hongos y bajar a tem. 100°

Cocer durante el tiempo indicado en el paquete de pasta.

Al finalizar el tiempo de cocción unir el azafrán y el queso, también se puede añadir una nuez de mantequilla, dejar cocer 2Min. más y si el liquido no se ha consumido terminar a tem. Varoma sin el vasito medidor o dejar reposar algún segundo pues la pasta seguirá absorbiendo algo de liquido.

Nº 638. FUSILIS CON SALSA DE SOJA Y VERDURITAS

INGREDIENTES

Para la salsa:

100 g de salsa de soja

50 g de agua

1 diente de ajo

150 g de zanahorias

150 g de pimiento rojo en tiras

150 g pimiento verde en tiras

150 g de brotes de soja (pueden ser de bote o frescos)

150 g de champiñones laminados

Pimienta al gusto (la sal se pondrá una vez comprobada la sazón, la salsa de soja sala mucho)

Para cocer la pasta:

1 1/2 l de agua
Un chorrito de aceite
Sal
500 g de fusillis

PREPARACIÓN

Ponga las zanahorias partidas en 3 trozos y el ajo en el vaso del Thermomix y programe 7 segundos En velocidad 3 1/2. Saque y reserve.

Coloque la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso la salsa de soja y el agua. Programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada a continuación todas las verduras menos los brotes de soja y programe 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2. Añada los brotes de soja y la pimienta, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Compruebe la sazón y rectifique si es necesario. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, quite la mariposa y eche el agua para cocer los fusillis con el aceite y la sal. Programe 11 minutos, 100°, velocidad 1. Añada los fusillis y programe el tiempo que indique el paquete, 100°, velocidad 1.

Escorra la pasta en el recipiente Varoma o en un colador grande. Sírvala en una bandeja echando la salsa caliente por encima.

Nota:

1. Los ingredientes son para 6 personas.
2. Las verduras con el tiempo programado quedan al dente. Si le gustan más hechas, programe unos minutos más.

Consejo:

1. Puede utilizar cualquier otra pasta al gusto, bien normal o al huevo
2. Si lo desea, puede poner parmesano rallado y pimienta recién molida.

Nº 639. GARBANZOS CON TAHINI

INGREDIENTES

1 bote de garbanzos al natural sin escurrir el agua.
1 diente de ajo
Chorrito de limón
1 cucharada sopera de Tahini blanco
Sal
Aceite de oliva virgen extra
Pimentón
Perejil

PREPARACIÓN:

Picar el ajo en el vaso. Echar los garbanzos, el zumo de limon, el Tahini y sal. Poner velocidad 6 o 7 hasta que se haga bien pure.

Poner este pure en un plato haciendo un círculo con un agujero grande en el centro.

En el agujero poner el aceite de oliva con cierta generosidad.

Adornar el pure con manchas de pimentón grandecitas repartidas por todo el círculo que se hizo.

Terminar como Arguiñano con unos adornitos de hojas de perejil.

Se come utilizando como cuchara trocitos de pan de pita. El de el Corte Inglés es delgadito muy bueno para ello.

Nº 640. GRATEN DE CHAMPIÑONES

INGREDIENTES

500 gr. de champiñones

2 dientes de ajo

1/2 cubilete de aceite de oliva

1 y 1/2 cubiletes de harina

7 cubiletes de leche

100 gr. de queso rallado

sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos, a 100°, velocidad 4 cuando falte 1 minuto para finalizar el tiempo, añadir el ajo por el bocal

Abrir la máquina y colocar la mariposa. Introducir los champiñones laminados y rehogar 2 minutos, 100°, velocidad 2.

Añadir el cubilete y medio de harina y programar 1 minuto, 100°, velocidad 4.

Añadir los 7 cubiletes de leche y programar 6 minutos, 100°, velocidad 2

Se vierte el contenido en una fuente de horno, se espolvorea con el queso y se pone el horno a gratinar.

Nº 641. GRATÉN DE SALMÓN AL CAVA CON ESPINACAS

INGREDIENTES

1 kg de salmón fresco,

1/2 kg de espinacas congeladas

2 chalotas

1 cucharada de mantequilla

1 decilitro de cava seco

1 decilitro de nata líquida

sal y pimienta blanca

salsa holandesa

salsa bechamel

Para la salsa holandesa:

300 g de mantequilla

3 yemas de huevo

1 cucharada de agua fría

1 ó 2 cucharadas de vinagre de estragón
u pizco de estragón fresco, o seco se no se
tiene fresco
sal y pimienta blanca
Para la bechamel

2 cucharadas de mantequilla
60 g de harina
1/2 litro de leche
sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN

Salsa holandesa: Fundir en el vaso la mantequilla a velocidad 1 y a 50 grados y sacarla a una jarrita que vierta bien. Sin fregar el vaso, añadir el agua fría, las yemas, el vinagre, el estragón, la sal y la pimienta. Programar 2 minutos a 70 grados y velocidad 1, ir añadiendo por el bocal, sin retirar el cubilete, la mantequilla derretida. Cuando acaba el tiempo programado, es decir cuando el calor se corta automáticamente, mantener todavía al máquina en marcha en velocidad 1 durante 3 ó 4 minutos más para que la salsa se vaya enfriando en movimiento, si no, la salsa se cortará. Sacarla del vaso con una espátula lisa y reservarla

Salsa de cava: Llenar el vaso con agua hasta la mitad y aclararlo llevando el mando de la velocidad durante unos segundos hasta el tope, Tirar el agua y sin fregar, hacer la salsa del cava poniendo la mantequilla y las chalotas sin picar y sofreírlas a 100 grados y velocidad 1 unos 5 ó 6 minutos. Añadir ahora el cava y la nata, salpimentar y cocer hasta conseguir la consistencia de salsa deseada. Sacar la salsa y reservarla. Rebañar de nuevo con la espátula lisa y aclarar el vaso igual que antes, sin necesidad de fregarlo. Confeccionar la bechamel. Cuando esté hecha, volcar encima las espinacas cocidas, escurridas por sin picar, y picarlas en varios golpes en velocidad 5 ó 6 e introduciendo en el vso sa espátula de la máquina, puesto que la preparación que tenemos es bastante espesa. Tener cuidado de no hacer puré, sino trocitos.

Salmón: Coger una fuente de horno y volcar dentro las espinacas. Colocar encima los lomos de salmón crudos y ligeramente salpimentados y la salsa de cava ya hecha. Recubrir los escalopes de salmón con la salsa holandesa.

Meter la fuente en el horno ya precalentado a 175 grados si es con turbo y a 185 se es con horno tradicional y con el gratinador al rojo vivo para que la salsa holandesa se gratine en cuestión de segundos. Si el gratinador no está al rojo vivo se derretirá en vez de gratinarse.

El pescado, con el calor del horno y el del grill, se cocinará en un momento. Servir inmediatamente.

Nº 642. GUISANTES CON JAMÓN

INGREDIENTES:

250 g de jamón
1 kg. de guisantes
½ litro de agua o caldo
1 cebolla
pimienta
50 g de aceite
sal

PREPARACIÓN:

Poner el aceite en el vaso y programar 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Añadir la cebolla y programar 5 minutos, temperatura 100, velocidad 4.

Poner la mariposa a las cuchillas e introducir el jamón partido en dados; programar 5 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Por último se añaden los guisantes, el agua, la sal y la pimienta y se programan 50 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Nº 643. GUIISO DE GARBANZOS

INGREDIENTES:

Para el sofrito:

50g de aceite de oliva virgen extra

400g de cebolla

2 dientes de ajo

200g de tomate natural triturado

Resto:

2 frascos de garbanzos cocidos (800g)

1 hoja de laurel grande

500g de agua

sal

1 cayena (opcional)

2 cucharaditas de comino en polvo

pimienta al gusto

perejil picado para decorar

PREPARACIÓN:

Ponga los garbanzos en el recipiente Varoma, lávelos y reserve.

Eche en el vaso los ingredientes del sofrito, troceados; programe 10 segundos velocidad 3 1/2 y a continuación 10 minutos temperatura Varoma, velocidad 1 1/2.

Cuando termine eche 3 cucharadas de garbanzos y el agua y triture 40 segundos a velocidad 6.

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada la hoja de laurel, sal, cayena,, cominos y la pimienta. programe 7 minutos temperatura Varoma velocidad 1

Incorpore los garbanzos y programe 10 minutos, 100°, velocidad 1

Sírvalos espolvoreados con el perejil picado.

Nº 644. HUEVOS IMPERIALES

INGREDIENTES

4 huevos

150 g De jamón serrano

1 cebolla

1 berenjena

1 cucharada de harina

1 cucharada de salsa de tomate

½ vasito de vino blanco

1 vaso de leche

4 cucharadas de nata líquida
Nuez moscada
4 triángulos de pan frito
Aceite virgen extra hojiblanca

Sal
1 nuez de mantequilla
Perejil picado

PREPARACIÓN

En el vaso de la thermo ponemos el aceite, la cebolla, la berenjena cortada en cuatro trozos 5 segundos, velocidad 3 1/2. Posteriormente, programamos 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 y sofreimos el contenido (debe quedarnos doradito, si no, volver a programar unos minutos más). Cuando este hecho el sofrito echamos el jamón, que ya picamos anteriormente. (en trozos no muy pequeños) sofreimos un poco un poco, agregamos la harina sofreimos otro poco, agregamos y ponemos un minuto con las mariposas para mezcla, velo-2, añadimos la salsa de tomate, el vino, la leche y la nata. Ralla encima un poco de nuez moscada.

Vertemos la mezcla en una fuente refractaria (que se pueda introducir en el horno), coloca encima los huevos, sazónalos y gratinamos en el horno durante 1-2 minutos.

Espolvoreamos con perejil picado. Untamos una punta de los triángulos en la mantequilla e introduce la punta en el perejil. Coloca los panes para decorar

Nº 645. HUEVOS REVUELTOS AL QUESO

INGREDIENTES:

5 huevos
50 g de mantequilla
1/2 cubileta de queso rallado
sal y pimienta

PREPARACIÓN

Poner en el vaso del thermomix una cucharadita de mantequilla, 4 huevos enteros y una clara, sal y pimienta. Programar 8 minutos a 80° velocidad 4y1/2 . Cuando falte 3 minutos para terminar añadir la mantequilla restante a trocitos y el queso y en los últimos segundos la yema que queda. Sacar inmediatamente del vaso mezclar con la espátula y verter en una fuente de servir.

Nº 646. LASAGNA

INGREDIENTES:

18 placas de lasaña	Un trozo de apio
120 g de queso para gratinar	1 diente de ajo
1/2 Kg de carne picada	1/2 Kg de tomate triturado
50 g (1/2 cubilete) de aceite	2 pastillas de caldo de carne o sal
130 g de zanahorias	3 higaditos de pollo (opcional)
100 g de cebolla	Pimienta y orégano
120 g de champiñones	3/4 de litro de <u>bechamel</u>

PREPARACIÓN

Ponga las placas de lasaña en agua o hiérvalas. Ralle el queso partido en 4 trozos pulsando el botón Turbo 5 veces y luego pase por las velocidades 5-7-9 hasta que esté bien rallado. Reserve. Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la carne, las pastillas de caldo, las especias, el queso y la bechamel, y trocee 10 segundos a velocidad 3 1/2 o ponga más tiempo si lo desea totalmente triturado. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula, y programe 7 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Pasado este tiempo, añada la carne picada, las pastillas y las especias, bajando lo que hubiera en las paredes, y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Si ve que la salsa ha quedado un poco líquida, programe temperatura Varoma 5 minutos más y a la misma velocidad. Rectifique la sazón. Seguidamente ponga, en una fuente, una capa de láminas de pasta, cubra con parte de la salsa preparada y vaya repitiendo la operación hasta terminar con una capa de pasta. Por último, cúbrala con la bechamel, espolvoree con queso rallado y hornee 15 minutos en el horno precalentado a 180° y, después, gratínela hasta que tenga un bonito color dorado.

Nº 647. LASAÑA CON VERDURAS

INGREDIENTES:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| Relleno | - 1 cebolla |
| - ¼ de queso enmental | - 1 puerro (la parte blanca) |
| - 300 g de brócoli | Optativo: un poco de col rizada o un poco de apio. |
| - 150 g de coliflor | - Sal, tomillo, pimienta blanca. |
| - 150 g de zanahorias (1 o 2) | - 70 g de aceite |
| - 150 g de champiñones (ya limpios) | - 18 láminas de pasta para lasaña |
| - 100 g de alcachofas (ya limpias) | |

PREPARACIÓN:

Rallar el queso y reservar. Cocer le brócoli en ramitas en el cestillo con 1 l. de agua 12 minutos 100°, Velocidad 4.

Trocear la zanahoria y la coliflor 6 segundos Velocidad 3 ½. Trocear la alcachofa, el champiñón y la col rizada. Trocear el puerro y la cebolla 6 segundos ½ . Sofreír con 70 g de aceite 5 minutos, 100 ° velocidad 1 ½ , Cuando termine poner la mariposa. Añadir la coliflor y la carlota y rehogar 10 minutos 100 °, Velocidad 1 , al concluir esto añadir la alcachofa, el champiñón y la col rizada 8 minutos 100° , Velocidad 1. Cuando termine sazonar con tomillo, sal y pimienta y añadir medio cubilete de caldo de cocer el brócoli y programar 5 minutos 100° , Velocidad 1.

Montar la lasaña:Capa de láminas de pasta para lasaña. Capa de verduras mezcladas con ramitas de brócoli y queso rallado. Terminando con una capa de pasta. Cubrir con Bechamel, y por encima queso rallado y mantequilla. Gratinar.

Nº 648. LASAÑA DE ESPINACAS

INGREDIENTES

30 g de mantequilla
½ cebolla
2 manojos de espinacas
100 g de nata
pasta para lasaña
agua
100 g de queso manchego rallado
sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Poner en el vaso de la TH la mantequilla y derretir a 85° en velocidad 1. agregar la cebolla y trocear en velocidad 3 ½ y programar unos minutos en temperatura varoma,(según guste). Añadir las espinacas y sazonar con sal y pimienta y programar 15 minutos 100° velocidad 1, añadir la nata .y mezclar.

Ponga la pasta (previamente remojada si son precocidas, o cocidas si hay que hacerlo) en una fuente refractaria alternando una capa de pasta y otra de espinaca, termine con pasta, espolvoree el queso y horneé en ALTO por 3 minutos, saque y sirva caliente.

Nº 649. LENTEJAS

INGREDIENTES:

-350 g (3 112 cubiletes) de lentejas
-100 g de calabaza troceada
-1 pimiento verde troceado
-1 zanahoria troceada
-1 cucharada de pimentón
-50 g (112 cubilete) de aceite
-2 pastillas de caldo o sal
-2 dientes de ajo
-1/2 cebolla troceada
-750 g (7 1/2 cubiletes) de agua
-1 hoja de laurel

PREPARACIÓN

Ponga las lentejas en remojo la noche anterior a su preparación. Al día siguiente, ponga la mariposa en las cuchillas. Escurra las lentejas del agua del remojo y viértalas en el vaso. A continuación, agregue todos los ingredientes restantes, finalizando con el agua, y sin poner el cubilete en el bocal, programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. A

mitad de la cocción, si comprueba que hierven muy fuerte, baje la temperatura a 90°. Cuando pare la máquina, compruebe si las lentejas están tiernas. De no ser así, programe unos minutos más. Finalmente, si lo desea, añada más agua, rectifique la sazón y deje reposar unos minutos antes de servir.

NOTA: Si lo desea, puede agregar rodajas de chorizo, morcilla o panceta y alguna patata troceada.

Nº 650. LENTEJAS CON ARROZ Y SALCHICHAS

INGREDIENTES

Sofritos:

50 g de aceite de oliva virgen, extra.

100 g de cebolla

2 dientes de ajo

50 g de pimiento rojo

50 g de pimiento verde

Resto

300 g de lentejas (en remojo del día anterior)

100 g de arroz

1 hoja de laurel grande

1 cucharada de pimentón

1 cucharadita de cominos

1 litro de agua

2 pastillas de caldo o sal

6 salchichas de pollo troceadas

PREPARACIÓN

Eche el aceite en el vaso del Thermomix y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1. Añada las salchichas troceadas y rehóguelas programando 3 minutos, 100°, velocidad 1. Retírelas del vaso dejando el aceite dentro del mismo. Reserve.

Ponga las verduras del sofrito en el vaso y trocéelas 6 segundos En velocidad 3 1/2. Ponga la mariposa en las cuchillas y programe 5 minutos, 100°, velo 1. Añada el pimentón, las pastillas de caldo, la hoja de laurel y los cominos y programe 1 minutos, 100°, velocidad 1. Añada el agua y las lentejas bien escurridas del agua de remojo. Programe 20 minutos, 100°, velocidad 1.

Cuando acabe, incorpore el arroz y las salchichas, y programe 11 minutos, temperatura Varoma, velocidad1 (ponga el cestillo sobre la tapadera para evitar salpicaduras). Por último, rectifique la sazón y sírvalas de inmediato muy calientes.

Nº 651. MACARRONES CON TOMATE

INGREDIENTES:

50 g Aceite

½ cebolla

1 bote de ½ Kg de tomate natural triturado

Agua (la misma cantidad que el tomate)

250 g Macarrones

Sal

½ cucharadita de azúcar

Chorizo, bacón, jamón. (opcional)

PREPARACIÓN:

Echar el aceite y la cebolla en el vaso y programar 3 minutos a 100° en velocidad 5.

Seguidamente, echar los trocitos de chorizo, bacón o jamón, al gusto, y pocharlo todo junto 1 minuto a 100° en velocidad 1.

Después verter el bote de tomate, la ½ cucharadita de azúcar y la sal y dejar que se sofría durante 10 ó 15 minutos a 100° en velocidad 1.

A continuación añadir el bote de agua y calentar durante 4 minutos a temperatura Varoma (ya que el agua enfriará el sofrito).

Finalmente, poner la mariposa, programar entre 10-15 minutos, según la pasta, a 100° en Velocidad 1 y con la máquina en marcha ir echando la pasta por el bocal de la tapa.

Nº 652. MACARRONES "LA GLORIA"

INGREDIENTES:

200 g de macarrones

250 g de carne picada

1 cebolla pequeña

ajo

pimiento verde

pimiento rojo

champiñón

un chorrito de coñac

tomate triturado

bechamel

queso rallado

aceite

sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cocer los macarrones en el cestillo, pasarlos por agua fría y reservarlos.

Poner el aceite a calentar en el vaso y cuando esté caliente y con la maquina a velocidad 5 añadir los ajos, dejarlos 1 o 2 minutos a 100° velocidad 1. Añadir la cebolla y picarla 6 segundos a velocidad 3 y 1/2, dejarla pochar 5 minutos velocidad 1 añadir el resto de las verduras de sofrito, picarlas a velocidad 3 y 1/2 y dejarlas 10 minutos mas o menos a velocidad 1, 100°.

Poner las mariposas (retirando momentáneamente, si hace falta los ingredientes del vaso, volviéndolos a poner luego) añadir la carne picada y la chorrada de coñac, programar 10 minutos velocidad 1, 100°. Añadir el tomate y salpimentar al gusto dejar 20 minutos 100° velocidad 1. Si queda muy caldoso, dejar 5 minutos más a temperatura Varoma y misma velocidad. Si se tiene prisa, poner el tomate ya frito y solo calentar unos 5 minutos velocidad 1 100°. Mezclar esta salsa con los macarrones cocidos en una fuente refractaria. Hacer la bechamel según la receta del libro, y echarla por encima de los macarrones. Poner el queso rallado por encima y gratinar

Nº 653. MARMITAKO

INGREDIENTES:

- 300 g de bonito o atún en trozos
- 600 g de patatas troceadas
- 1 hoja de laurel
- 2 cucharadas de perejil picado
- Cayena al gusto
- 2 pastillas de caldo de pescado
- 2 cucharaditas de concentrado de pimientos choriceros o pimentón
- 750 g (7 1/2 cubiletes) de agua

Para el sofrito:

- 1 pimiento verde picado
- 1 cebolla picada
- 2 cucharadas de tomate triturado
- 2 dientes de ajo
- 50 g (1/2 cubilete) de aceite

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y programe 5 minutos, a temperatura 100° velocidad 2.

A continuación, ponga la mariposa en las cuchillas y añada al vaso todos los ingredientes restantes, excepto el bonito y el perejil. programe 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Cuando pare la máquina, incorpore el bonito y el perejil picado con una tijera, y programe 10 minutos, temperatura 100° velocidad 1. Si cuece muy fuerte, baje ligeramente la temperatura.

NOTA: El tiempo final dependerá del tipo de patata que utilice.

Nº 654. MIGAS

INGREDIENTES:

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| 500 g. De pan de hogaza. | 100 g. De chorizo. |
| 100 g. (1 cubilete) de aceite. | 30 g. De manteca de cerdo. |
| 8 dientes de ajo. | Agua para remojar el pan. |
| 1 cucharadita de pimentón dulce. | Sal. |
| 100 g. De jamón serrano en trocitos. | Uvas de moscatel. |

PREPARACIÓN

El día anterior, corte el pan, como para torrijas, póngalo en un paño de cocina y salpíquelos con agua para humedecerlos. Cierre bien el paño formando como un hatillo y humedézcalo también por fuera. Resérvelo así hasta su uso.

Para trocear las migas, hágalo vertiendo en el vaso de 100 en 100 g y troceando 5 segundos a velocidad 3 1/2 cada vez. Resérvelas.

Prepare una sartén de bordes altos o una olla. Frote el fondo con la manteca de cerdo, dejando en la misma la manteca que sobre. Añada el aceite, ponga al fuego y cuando esté caliente, agregue los ajos a los que habrá dado un corte para que no salten. Fríalos hasta

que estén muy dorados y retírelos con una espumadera. Incorpore el chorizo y el jamón a continuación, dándoles vueltas rápidas, y vierta encima las migas y el pimentón. A partir de ese momento, remueva constantemente con la espumadera para que el pan pierda la humedad. Cuando vea que están sueltas, rectifique la sazón y sírvelas acompañadas de uvas de moscatel.

Nº 655. MILHOJAS DE VERDURAS

INGREDIENTES

Para el pisto:

En el vaso:

100 g de aceite,

250 g de berenjenas,

250 g de calabacines sin pelar,

150 g de pi-mientos verdes,

150 g de pimientos rojos,

200 g de cebollas,

1 bote de ½ k de tomate natural triturado,

2 pastillas de caldo o sal,

pimienta al gusto.

Para el recipiente varoma:

600 g de patatas

4 huevos.

Para el resto:

2 o 3 calabacines sin pelar,

300 g de queso de Mozzarella rallada,

50 g de queso Parmesano rallado y

unas bolitas de mantequilla para gratinar.

Un molde desmontable de 26 cm. de diámetro y 7 de alto.

Para adornar

aceitunas verdes y ne-gras

un poco de mujol,

aceite de perejil (optativo).

PREPARACIÓN

1. Si deseas poner aceite de perejil, al servir, tritura 300 g de aceite de oliva con 20 g de hojas de perejil durante 30 seg en vel. 5. Resérvalo en una botella o recipiente para que tome gusto. Lava bien el vaso.

2. Trocea las verduras del pisto en 4 veces: trocea la mitad de la cebolla con los pimien- tos verdes y la otra mitas con los rojos. programando 4 seg en vel. 3 ½ . Saca y ponlas sobre una capa doble de papel de cocina para que escurran el liquido. Reserve. Proce- de igual con los calabacines y por último las berenjenas.

3. Pon la mariposa en las cuchillas. Echa todos lo ingredientes menos el tomate y los condimentos y programa 15 min. Temp. Varoma en vel. 1.

4. Incorpora el tomate y los condimentos y programa 20 min. misma temperatura y veloci- dad. Coloca el recipiente Varoma en el que habrás puesto las patatas en rodajas, y es- polvoréalas con sal, y los huevos envueltos en film transparente.

5. Lava los calabacines restante y sin pelarlos haz láminas muy finas ayudándote con un pela vegetales o con un corta fiambres. Salpimienta y reserva sobre el papel de cocina.

6. Cuando el pisto esté hecho, observa si a ha quedado caldoso, de ser así vuélcalo en el cestillo para que escurra un poco. Forras el molde con papel de aluminio, para evitar que escurra líquido dentro del horno, y engrásalo por dentro. Pon una capa de tiras de calabacín, a continuación una de pisto, espolvorea con queso de Mozzarella rallado y así

sucesivamente hasta terminar con una de tiras de calabacín. Espolvorea con el que so Parmesano rallado, y encima unas bolitas de mantequilla.

7. Introduce en el horno caliente y cuécelo a 200° durante 25 min. (el calabacín debe que dar el dente).

8. Pasa un cuchillo alrededor del molde para despegarlo de las paredes y desmóldalo con cuidado. Sirve adornado con patatas en rodajas alrededor, encima de ellas una lámina de huevo cocido (puedes hacerlo con un corta huevos) y encima de esta un poco de mujol o una aceituna (puedes alternar las aceitunas con el mujol). Echa por encima de ellas un hilito de aceite de perejil,

Variantes: También se puede hacer con capas de lascas de bacalao desalado, con arroz blanco, laminas de champiñones o setas crudos o al gusto.

Nº 656. MOUSSAKA (PARA 4 PERSONAS)

INGREDIENTES

800 g de berenjenas.

Para la salsa:

-500 g de ternera y cerdo picados.

-1 cebolla.

-3 o 4 dientes de ajo.

-400g de tomate, natural mucho mejor, y mejor quitarle la piel.

-50 g de aceite de oliva.

-sal, pimienta, canela ,nuez moscada, y un pellizco de azúcar.

Para la bechamel:

90 g de harina.

2 cucharadas de mantequilla.

7 cubiletes y medio de leche.

sal, pimienta y nuez moscada.

Para recubrir queso Emmental 250 g

PREPARACIÓN

1-Rallar el queso a velocidad 4 y reservar.

2-Lavar las berenjenas, y cortarlas en rodajas de 1 cm de grosor o menos, a continuación ponerlas en un recipiente de microondas, solo tres capas de berenjena, y a fuego máximo, 6 minutos. Se tiene que tapar el recipiente con film transparente para que las berenjenas suelten su jugo y se puedan cocer. Repetir otros 6 m y así hasta acabar con toda. Tiene que quedar blandita.

3-Mientras se van haciendo las berenjenas, colocar en el vaso de Thermomix ,los ingredientes de la salsa, (el aceite, los ajos pelados, los tomates, la cebolla pelada y en 4 trozos, sal pimienta nuez moscada canela, orégano y un pellizco de azúcar.

Triturad a velocidad 4, 2 minutos.

Introducir la carne en el cestillo metálico(salpimentarla previamente) y programar Temperatura 100, V4, unos 15 minutos.

Pero a mitad de tiempo parar la maquina y remover la carne ,para que no se cueza en bloque. Así también comprobareis que tal anda de cocción!

4-Bechamel.

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 100° V4 hasta que cueza ; dejar cocer 3-4 minutos mas.

5-En una fuente refractaria colocar alternativamente ,capas de berenjena y salsa de tomate, empezando y terminando siempre por berenjenas.

6-Espolvorear con el Emmental rallado y hornear a 200° 15 minutos, hasta que se gratine el queso.

Nota: Aunque estaba de rechupete, me ha quedado algo líquida la salsa, y también decir que la bechamel la he hecho de manera tradicional, así que espero vuestros consejos para mejorarla.

Nº 657. NIDOS DE TOMATE CON LENGUADO SOBRE LECHO DE ARROZ

INGREDIENTES

Para la base:

6 tomates rojos y firmes

6 filetes de lenguado o de fletán frescos o congelados

300 g, de arroz blanco

Para la salsa:

50 g de aceite de oliva virgen, extra.

250 g de puerros en rodajas (sólo la parte blanca)

2 dientes de ajo

La pulpa de los tomates

1 pastilla de caldo de pescado

200 g de vino blanco

250 g de agua

20 g de cilantro

Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Separe las hojas de cilantro de los tallos y reserve ambas cosas

Pele los tomates con ayuda de un pela patatas, quíteles la parte superior y vacíelos con una cucharilla, reservando la pulpa. Ponga los tomates sobre papel de cocina boca abajo para que escurran bien.

Aplaste los filetes de lenguado para que queden bien finitos. Salpimiente y pincélelos con un poco de aceite. Ponga sobre ellos unas hojas de cilantro y enróllelos sobre sí mismos

Salpimiente los tomates, pincélelos con aceite por dentro y meta dentro de cada uno un rollito de lenguado. Pincele los tomates por fuera con aceite y colóquelos en el recipiente Varoma. Reserve.

Eche los tallos de cilantro troceados en el vaso junto con el vino y el agua y triture 1 minutos en velocidad 8. Cuele y reserve.

Lave bien el vaso y eche los puerros y los ajos. Trocee 8 segundos en velocidad 3 1/2. Añada el aceite y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1. Incorpore la pulpa de los tomates y vuelva a programar 5 minutos a la misma temperatura Y velocidad A continuación triture todo durante 30 segundos En velocidad 8.

Agregue el líquido reservado, la pastilla de caldo, y la pimienta, y programe 4 minutos, temperatura Varoma, val. 1. Terminado el tiempo, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Retire el recipiente Varoma, eche las hojas de cilantro en el vaso y programe 1 minutos, 100°, velocidad 1.

En una fuente de servir, ponga un lecho de arroz cocido y riéguelo con un poco de salsa. Sobre él, coloque los tomates regándolos también con un poco de salsa. Eche el resto en una salsera y sirva.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Sugerencia: Puede servirlos sobre patatas al vapor si no desea el arroz. Ponga rodajas de patatas en el recipiente Varoma, alrededor de los tomates, para hacerlas al mismo tiempo.

Consejo: Una variante sería utilizar pimientos pequeños cortados por la mitad y vaciados de sus semillas.

Nº 658. ÑOQUIS RELLENOS

INGREDIENTES

450 g de patatas	para el relleno
100 g de mantequilla	25 g de piñones
100 g de harina	1 diente de ajo
1 huevo	50 g de queso feta
	aceite de oliva
	nuez moscada
	sal

PREPARACIÓN

Cocer las patatas cortadas a rodajas en Varoma durante 30 minutos. comprobar que estén tiernas

Poner en el vaso las patatas el huevo, la harina ,sal ,nuez moscada y 1 cucharada de mantequilla programar 1 1/2 minuto a velocidad 6 dejar reposar 1 hora en el frigorífico.

Poner un poco de aceite en el vaso y programar 3 minutos a 100 ° velocidad 1 añadir los piñones y triturar a velocidad 3 1/2 unos segundos. Añadir el queso ,el diente de ajo y un poco de nuez moscada.

Extender un poco de masa sobre un plástico de cocina formando un rectángulo poner en el centro un poco de relleno enrollar y cortar en trozos regulares, presionando para que quede bien sellada repetir hasta terminar la masa.

Cocer en agua salada hirviendo 4 minutos o hasta que suban a la superficie escurrir y servirlos regados con la mantequilla fundida y albaca picada

Nº 659. OLLETA ALICANTINA

INGREDIENTES:

2 ñoras secas	1 trozo de calabaza
6 almendras peladas	1 caldito o sal
1 penca	100 gramos de lentejas
1 nabo	150 gramos de habichuelas en remojo
2 acelgas	100 gramos de aceite
1 rebanadita de pan duro	100 gramos de arroz
1/2 cebolla	1 litro de agua o más

PREPARACIÓN.

Se calienta el aceite 3 minutos a 100° velocidad 1, agregamos las ñoras el pan y las almendras y se sofrien 5 minutos a 100 grados velocidad 1. acabado este tiempo se tritura en velocidad 6 unos segundos. se añade la cebolla, se trocea 6 segundos en velocidad 3 1/2 y se sofríe 3 minutos a 100° velocidad 2. se añade toda la verdura las legumbres el agua y la sal y se cocina 40 minutos a temperatura varoma velocidad 1. pasados 10 minutos bajamos la temperatura a 100° se añade el arroz y se cocina 15 minutos a 100° velocidad 1.

Nº 660. PANACHE DE VERDURAS

INGREDIENTES:

Una patata cortada en cuatro rodajas

Dos zanahorias enteras y peladas

12 coles de Brúselas

Unos tronquitos de brécol

Un puerro cortado en dos

4 espárragos trigueros

Judías verdes de las redondas (si son planas, cortarlas en juliana)

Mostaza Antigua (de la que viene en frasco y se ven las semillas de la mostaza)

Aceite de oliva virgen

Sal

Semillas de sésamo (esto se lo he añadido yo de mi cosecha, porque le aporta calcio al plato además de un agradable sabor)

PREPARACIÓN:

Colocar las verduras en el Varoma y cocer al vapor 20 ó 30 minutos según si las queremos al dente o no.

Ponerlas en una fuente o en platos individuales, con mucho cuidado para no romperlas y sazonarlas con la sal, el sésamo y una mezcla hecha con una cucharadita de mostaza y aceite de oliva.

Nº 661. PAPAS RELLENAS

INGREDIENTES:

2 kilos de patatas

sal

mantequilla

Relleno al gusto

PREPARACIÓN

Las patatas en cuadritos pequeños las pones en el recipiente Varoma 25' tienen que quedar bien blanditas para luego hacer un puré de patatas con la mantequilla y su punto de sal (nada de líquido). Cuando el puré se refresque un poquito te mojas las mano y cojes una porción en la palma de la mano y le das la forma de pelota, le haces un hueco en el centro y pones el relleno que quieras luego unes esa parte del hueco y envuelves la bola en pan rallado, huevo y otra vez en pan rallado (como las croquetas) dejas reposar en el frío por dos horas mínimo y las fries en aceite bien caliente procurando moverlas para que no se te abran por donde te marca el aceite .

Nº 662. PASTEL DE BERENJENAS Y PIMIENTOS ROJOS

INGREDIENTES

400 g de berenjenas sin pelar

200 g de pimientos rojos

5 huevos

100 g de aceite de oliva virgen, extra

Sal y pimienta al gusto

Un molde de plum-cake de Albal, de 1 l de capacidad (que quepa en el recipiente varoma)

Mayonesa con bastante zumo de limón para servir (ver receta base en pág. 18 del libro "un nuevo amanecer")

PREPARACIÓN

Parta las berenjenas en trozos grandes, écheles sal y deje reposar durante 15 minutos Lávelas y séquelas bien con papel de cocina.

Parta los pimientos, quíteles las simientes y mézclelos con las berenjenas. Trocee, en dos veces en el termomix, programando 4 segundos, velocidad 3 1/2 (debe quedar grandecito). Saque y reserve.

Coloque la mariposa en las cuchillas, eche el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación eche las berenjenas con los pimientos y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Saque la mezcla y póngala a escurrir. Retire la mariposa de las cuchillas.

Mientras tanto, eche los huevos con la sal y la pimienta en el vaso y bátalos durante 10 segundos En velocidad 2. Añada la mezcla de berenjenas y pimientos y remueva bien con la espátula.

Forre el molde, por dentro, con film transparente albal. Vierta la mezcla en el mismo y tape bien con papel de aluminio albal o con la tapa que lleva el molde. Colóquelo en el recipiente varoma, cubra con papel de cocina y tape el recipiente. Reserve.

Ponga en el vaso 1/2 l de agua y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 (compruebe si está cuajado pinchándolo con una brocheta, de no ser así, programe 10 minutos más).

7. Sírvalo con la mayonesa o si lo prefiere con una bechamel ligera.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Nº 663. PASTEL DE PUERROS

INGREDIENTES:

PARA EL SOFRITO:

500gr de lo blanco de los puerros(lo verde amarga),

190gr de mantequilla temperatura ambiente,

30 g de aceite,

1 cucharadita de azúcar.

RESTO:

1 tarrina de queso philadelphia de 200gr,

250 g de nata líquida,

5 huevos,

2 pastillas de caldo de pollo o sal, pimienta, nuez moscada, y un toque de cayena en polvo (optativo)

PREPARACIÓN:

Poner los puerros partidos en rodajas y trocear 5 o 6 segundos velocidad 3 ½. PONER LA MARIPOSA EN LAS CUCHILLAS, Agregar mantequilla, aceite, y el azúcar y programar 30 minutos velocidad 1. Cuando termine añadir el resto de los ingredientes , batir un poco en velocidad 1 1/2 y programar 7 minutos 90° velocidad 1 1/2. Cuando termine poner dos minutos sin temperatura en V 1 1/2 y dejar que baje el calor para volcarlo rápidamente en un molde de corona de tupper o al gusto. Dejarlo enfriar un mínimo de 3 horas. Cuando lo desmoldes, servir al gusto con salsa holandesa, mahonesa, rosa.....

NOTA: en lugar de ponerlo en un molde puede hacer tartaletas de masa quebrada (libro pag 26, añadir una cucharadita de levadura royal) de tamaño individual:cuando sale del horno pincelarlo con clara de huevo y un hornear un poco para que seque. Echar aquí el relleno y gratinar. queda muy bonito

Nº 664. PASTILLO DE PATATA

INGREDIENTES

Para la masa:

- 150 g de agua
- 100 g de aceite
- 1 huevo
- 1 sobre de levadura de panadería
- 1 cucharadita de sal
- 400 g de harina
- Opcional: 1 puñado de semillas de sésamo

Para el relleno:

- 2 ó 3 patatas
- 1 cebolla
- sal y pimienta
- tomillo, orégano, canela en polvo, u otras hierbas al gusto
- Opcional: unas tiritas de beicon y/o trocitos de queso

PREPARACIÓN

Preparar la masa poniendo en el vaso el agua, y el aceite 30 segundos, a 40 ° y velocidad 1.

Añadir el resto de ingredientes y programar 1 minuto a velocidad espiga.

Sacar la masa y reservar la mitad. Estirlarla hasta que quede muy fina entre dos láminas de papel albal rociadas de aceite de oliva. Ponerla sobre la fuente del horno conservando el papel de procurando que quede bien cubierta y que sobre un poquito por los bordes.

Picar la patata y la cebolla unos segundos al 3 y ½ y extender sobre la masa. Espolvorear con sal, pimienta y las hierbas y rociar bien de aceite.

Repetir el mismo método para estirar la masa pero quitando las láminas de albal después. Tapar la fuente con la masa cerrando los bordes presionando con los dedos. Pinchar con un tenedor por la superficie y rociar con aceite.

Poner al horno precalentado a 180° 30 minutos o hasta que esté bien cocida y dorada. Si al media cocción se ve muy reseca rociar con más aceite.

Servir caliente o frío acompañado de ensalada.

Variante:

Se puede rellenar con espinacas escaldadas y escurridas, con pasas piñones y queso

Nº 665. PATATAS A MI MANERA.

INGREDIENTES:

- | | |
|------------------------|-------------------|
| 120 g de aceite, | 1 pimiento verde, |
| 100 g de agua, | 700 g de patatas, |
| 1 cebolla, | 4 ó 5 huevos |
| 2 ó 3 dientes de ajos, | sal. |
| 1 pimiento rojo, | |

PREPARACIÓN:

Poner el aceite y el agua en el vaso y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, cuando termine el tiempo programado añadir la cebolla, los ajos y los pimientos y picarlos a velocidad 4; después programar 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, sin poner el cubilete en la máquina. Pasado el tiempo ponemos la mariposa, añadimos las patatas troceadas, la sal (la mariposa nunca debe estar cubierta totalmente de patatas) y programar 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando le quede un minuto, sin parar la máquina, añadir los huevos que previamente hemos echado en un cuenco y pinchado con un tenedor.

Nº 666. PASTA CAPRICHOSA

INGREDIENTES:

- 500 g de pasta (espirales, macarrones, ...)
- 50 g (1/2 cubilete) de aceite
- 3 dientes de ajo
- 1 cayena
- 100 g de aceitunas negras sin hueso
- 50 g de aceitunas verdes sin hueso
- 2 cucharadas soperas de alcaparras
- 3 botes de ½ kg de tomate triturado
- 6 anchoas (1 latita pequeña)

PREPARACIÓN:

Primeramente, cocine la pasta en el vaso. Reserve.

A continuación, prepare la salsa. Vierta en el vaso las aceitunas junto con los filetes de anchoas y trocéelas durante 6 segundos a velocidad 3 ½. Vierta en un plato y reserve.

Seguidamente, ponga en el vaso el aceite, los ajos y la cayena y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

Cuando termine, ponga la mariposa en las cuchillas, añada las aceitunas y las anchoas reservadas e incorpore los ingredientes restantes.

Programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Por último, vierta la salsa sobre la pasta ya cocida y escurrida, mezcle todo bien y sirva muy caliente.

Nº 667. PASTA RÁPIDA

INGREDIENTES:

- 250 g de pasta (macarrones, tornillos, etc.).
- 1 bote de tomate triturado natural de 500 gr.
- 50 g de aceite.
- 1 cebolla.
- 500 g de agua. (Se pesa con la Thermomix)

PREPARACIÓN:

Calentar el aceite durante 3 minutos a 100 grados en velocidad 1.

Trocear la cebolla a velocidad 3 1/2 durante 4 segundos.

Colocar la mariposa y sofreír la cebolla a 100 grados

Opcional: chorizo, jamón, sofreír con la cebolla durante 15 segundos.

Añadir el tomate.

Añadir la misma cantidad de agua que de tomate.

Añadir los 250 g de pasta.

Sal al gusto.

Proceder a la cocción durante 12 o 14 minutos a 100 en velocidad 1

Nº 668. PASTEL DE BERENJENAS Y PIMIENTOS

INGREDIENTES

400 g berenjenas sin pelar

200 g de pimientos rojos.

5 huevos

100 g aceite virgen extra

sal y pimienta al gusto

molde Plum cake que quepa en el Varoma (1 L. de capacidad)

mayonesa con bastante zumo de limón para servir

PREPARACIÓN

1.- Partir las berenjenas en trozos grandes, echar sal y dejar reposar 15 minutos. Lavar y secar bien con papel de cocina.

2.- partir los pimientos, quitar las semillas y mezclar con las berenjenas. Trocear en la Thermomix en dos veces, programar 4 segundos velocidad 3 1/2. Debe quedar grandecito. Sacar y reservar.

3.- colocar la mariposa en las cuchillas, echar el aceite y 5 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación se echan las berenjenas con los pimientos y 12 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. Sacar la mezcla y ponerla a escurrir. Quitar la mariposa.

4.- Mientras tanto echar los huevos, sal y pimienta y batir 10 segundos velocidad 2. Añadir la mezcla de las berenjenas escurridas y remover bien con la espátula.

5.- Forrar el molde por dentro con film transparente(Albal), se vierte la mezcla y se tapa bien con papel aluminio o con la tapa del molde. Se pone en el Varoma, se cubre con papel de cocina y se tapa.

6.- Poner en el vaso 1/2 l. de agua programar 6 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine colocar Varoma y 30 minutos temperatura Varoma, velocidad 2.

Comprobar que está cuajado pinchando con una brocheta, de no ser así programar 10 minutos más.

7.- Se sirve con la mayonesa ó con una bechamel ligera.

Nº 669. PASTEL DE VERDURAS

INGREDIENTES:

500 g agua
sal y pimienta
600 g calabacines sin pelar
200 g de zanahorias
3 huevos
300 g nata líquida
1 cucharada mantequilla
1 cucharada aceite
150 queso en lonchas

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el agua y sal, programar 5' temperatura Varoma, velocidad 2. Laminar los calabacines y las zanahorias y colocar en el recipiente Varoma. Reservar.

Colocar el Varoma encima de la tapadera y programar 15', Varoma, velocidad 2. Poner el calabacín cocido a escurrir sobre papel de cocina. Forrar un molde y extender en él el calabacín. Poner en el vaso los huevos, la nata, la mantequilla, el aceite, sal y pimienta, 5', a 90°, velocidad 4.

Cubrir el calabacín con parte de esta mezcla. Salpimentar. Poner encima las zanahorias, y cubrir con otra capa de la mezcla. Salpimentar. Colocar encima las lonchas de queso, y acabar con el resto de la mezcla. Salpimentar.

Poner el molde en el horno, precalentado a 200°, y hornear de 15 a 20'.

Para servir, se puede cubrir con mayonesa y gratinar.

Nº 670. PATATAS A LA IMPORTANCIA LIGERAS (SIN REBOZAR NI FREÍR)

INGREDIENTES

Para la base:

1 kg de patatas para hervir, peladas y cortadas en rodajas gruesas

Para la salsa:

50 g de aceite de oliva virgen, extra

300 g de cebollas

4 dientes de ajo más bien grandes

1 hoja de laurel

250 g de vino blanco

600 g de agua o más

- 2 pastillas de caldo de pescado o sal
- 1 cubo de hojas de perejil (troceadas con tijera), reservando los tallos
- Unas gotas de tabasco o 1 cayena pequeña (opcional)

PREPARACIÓN

Coloque en el recipiente Varoma las rodajas de patata en sentido vertical, tape y reserve.

Ponga en el vaso del Thermomix el agua y el vino junto con los tallos del perejil troceados, y triture 1 minutos en velocidad 9. Cuele a través de un colador fino y reserve el líquido.

Lave el vaso y eche las cebollas en trozos. Trocee durante 6 segundos En velocidad 3 1/2. Saque y reserve.

Eche en el vaso el aceite y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1. Añada los dientes de ajo en lonchitas y programe 3 minutos, 100°, velocidad 4. Incorpore las cebollas y vuelva a programar 7 minutos, 100°, velocidad 1.

Después, triture unos segundos En velocidad 4 y luego 30 segundos En velocidad 6. Agregue el líquido reservado y vuelva a programar 30 segundos En velocidad 6.

Incorpore la hoja de laurel y las pastillas de caldo, y programe 4 mmin, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y vuelva a programar 30 minutos a la misma temperatura Y velocidad

Por último, compruebe que las patatas están bien cocidas, de no ser así, programe 5 minutos más.

Ponga las patatas en una fuente de horno muy extendidas, espolvoréelas con el perejil picado, rectifique la sazón y vierta la salsa sobre las patatas. Métalas en el horno, precalentado a 200°, para que den un hervor.

Sugerencia: Si lo desea, puede añadir guisantes, almejas, etc.

Nº 671. PATATAS CON FUMET DE GAMBAS

INGREDIENTES:

Para el Fumet:

- 150 ó 200 g de gambas.
- 400 ml de agua.

Para el sofrito:

- 70 ml de aceite.
- 1 cucharada de pimiento choricero pulverizado, o una cucharada de pimentón.
- 100 g de pimiento rojo.
- 100 g de pimiento verde.
- 150 g de cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 200 g de tomate natural triturado.

Para el resto:

- 1 Kg. de patatas peladas y troceadas en tamaño mediano.

- 1 hoja de laurel.
- 2 pastillas de caldo de pescado.
- 1 cucharadita de cominos (opcional).
- 1/2 cucharadita de nuez moscada.
- Pimienta y perejil picado.

Para 6 personas

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos, 100°, velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. (Los cuerpos de las gambas se pondrán al final de la receta). Lave cuidadosamente el vaso y la tapadera para que no queden restos.

Ponga los ingredientes del sofrito y trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación programe 10 minutos, 100°, velocidad 5. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue el resto de los ingredientes y el fumet reservado. Programe 20 ó 25 minutos, 100°, velocidad 1. Cuando termine, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar. Rectifique la sazón. Espolvoree con perejil picado y sirva.

Nº 672. PATATAS GUIADAS

INGREDIENTES:

-Para el fumet:

- 150 ó 200 g de gambas
- 400 g de agua (4 cubilete)

Para el sofrito:

- 70 g de aceite (3/4 de cubilete)
- 1 cucharada de pimiento choricero pulverizado (o 1 pimiento seco), o una cucharada de pimentón
- 100 g de pimiento rojo
- 100 g de pimiento verde 150 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 g de tomate triturado

Para el resto:

- 1 Kg de patatas peladas y troceadas en tamaño mediano, para que no se deshagan
- 2 pastillas de caldo de pescado
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de cominos (opcional)
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- Pimienta
- Perejil picado

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos a 100° en velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. (Los cuerpos de las gambas se deben poner al final de la receta). Lave cuidadosamente el vaso y la tapadera de manera que no queden restos.

Ponga los ingredientes del sofrito y trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación, programe 10 minutos a 100° en velocidad 5. Baje con la espátula lo que hubiera quedado en las paredes.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue el resto de los ingredientes y el fumet reservado. Programe 20 ó 25 minutos a 100° en velocidad 1. Cuando termine, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar. Rectifique la sazón. Espolvoree el perejil picado y sirva.

VARIANTE: También puede preparar esta receta utilizando 200 g de chorizo en rodajas y sin piel en vez de las gambas y sustituyendo el fumet por agua y las pastillas de caldo de pescado por caldo de carne. El resto de la receta no varía.

Nº 673. PATATAS GUIADAS CON SALSA DE SOJA

INGREDIENTES

Para el sofrito:

50 g de aceite de oliva virgen, extra

150 g de cebolla

100 g de pimiento verde

100 g de pimiento rojo

2 dientes de ajo

Resto:

70 g de salsa de soja

1 kg de patatas de hervir peladas y chascadas en trozos grandes

600 g de agua

1 cubo de hojas de perejil troceadas

1 hoja de laurel

1 cayena (opcional)

Pimienta al gusto

1 pastilla de caldo de ave o sal

PREPARACIÓN

Ponga la cebolla, los pimientos y los ajos en trozos en el vaso del Thermomix y piquelos programando 4 segundos En velocidad 3 1/2, ayudándose con la espátula para que quede en trozos pequeños. Saque y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Añada el aceite y lo troceado anteriormente y programe 10 minutos, 100°, velocidad 1.

A continuación, incorpore las patatas y programe 2 minutos, 100°, velocidad 1. Añada la soja, el agua, la hoja de laurel, la cayena si la pone, la pastilla de caldo o sal y la pimienta, y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. (ponga el cestillo invertido sobre la tapadera para evitar salpicaduras).

Sírvalas espolvoreadas con el perejil troceado.

Nº 674. PATATAS REVOLCONAS.

INGREDIENTES:

600 g de patatas para hervir.

50 g de aceite

80 g de longaniza, y si gusta, mejor picante.

100 g de tocino entreverado (a ser posible de cerdo ibérico)

1 cucharada rasa de buen pimentón (si gusta picante, mejor).

Sal.

400 g de agua.

PREPARACIÓN:

1. Pele las patatas y trocéelas. Reserve.
2. Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche las patatas, el agua y la sal, y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
3. Vuelque las patatas en el cestillo para que escurran el agua y reserve.
4. Sin lavar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, eche el aceite y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Mientras tanto, trocee la longaniza y el tocino en trozos pequeños. Cuando acabe el tiempo programado, añádalos al vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Eche el pimentón y programe 30 segundos, velocidad 1.
5. Incorpore las patatas y programe 10 segundos en velocidad 3. Rectifique la sazón.

NOTA: Si le gustan más caldosas, reserve 1/2 cubilete del agua de cocer las patatas y añádalo al tiempo que éstas.

Nº 675. PEPINOS RELLENOS DE QUESO FRESCO Y VERDURAS

INGREDIENTES:

6 pepinos pequeños (o tomates)

300 g de queso fresco (de untar)

30 g de nata líquida

4 cebollitas francesas o 100 g de cebolla

1 diente de ajo

80 g de pimiento rojo

80 g de pimiento verde

Un manojo de berros (opcional)

dos cucharaditas de mostaza

Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Pele los pepinos de forma que queden tiras verticales alternas con y sin piel. Córtelos longitudinalmente por la mitad y vacíelos con ayuda de una cucharilla. Salpimiente las barquitas de pepino y resérvelas boca abajo sobre papel absorbente para que queden bien secas.

Ponga en el vaso del Thermomix las cebollitas, el ajo, los pimientos y unas hojas de berros. Trocee todo durante 7 segundos a velocidad 3 1/2. Saque y reserve. Sin lavar el vaso ponga el queso, las mostaza, la nata y los condimentos y bata 10 segundos en velocidad 3 hasta que quede una mezcla cremosa.

Añada las verduras troceadas y mezcle en velocidad 2 durante 3 segundos Rectifique la sazón

Rellene las barquitas de pepino y sívalas adornadas como quiera. (yo los tomates los puse encima de lechuga troceadita y con la tapa de sombrero.

NOTA: Este relleno sirve para rellenar cualquier cosa, incluso para hacer canapés

Nº 676. PIÑA EXOTICA

INGREDIENTES:

- 1 piña
- 2 manzanas
- 1 pechuga de pollo, cocida
- 3 huevos duros
- 100 g de aceitunas sin hueso
- 100 g de pepinillos
- Salsa rosa

Para adornar:

- 100 g de gambas cocidas
- Escarola, Guindas, Ganada

PREPARACIÓN

Parta la piña por la mitad sin quitar las hojas y vacíela, reservando la pulpa y la cáscara con el penacho. Trocee en el Thermomix todos los ingredientes por separado, a velocidad 3 1/2, (El tiempo dependerá del ingrediente), vertiéndolos, por este orden, en un recipiente: primero, la piña; segundo, la pechuga; tercero, las manzanas peladas; cuarto, los huevos duros y por último trocee juntos los pepinillos y las aceitunas. Una vez todo troceado pequeño, sazone y mezcle. Sin lavar el vaso haga la salsa rosa. Mezcle con la ensalada y rellene las dos mitades de piña, adornándolas con las gambas, las guindas, la escarola, la ganada, etc.

NOTA: Las gambas serán para adornar, si se quieren añadir a la ensalada, agregue 100 g más y trocéelas con el mismo sistema. También se puede sustituir el pollo por jamón de York.

Nº 677. PIZZA 4 QUESOS

INGREDIENTES:

Para la Masa:	20 g de levadura prensada
200 g de agua	400 g de harina aprox.
50 g de aceite	Para la cobertura:
1 cucharadita de sal	100 g de cada queso (al gusto).

PREPARACIÓN:

Masa: Pese la harina y reserve. Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe 1 minuto a 40° C en velocidad 2 (si utilizara la levadura de pandería seca, programe solamente 30 segundos, añada después la levadura y mezcle 15 segundos en velocidad 3). Añada la harina y la levadura prensada y amase 1 minuto en velocidad Espiga. Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite. Deje reposar la masa media hora antes de estirla. (Si no dispone de tiempo, estírela directamente). Estire la masa dejándola muy finita (en el horno aumenta su volumen), sobre la bandeja del horno bien engrasada con aceite.

NOTA: Si desea hacer el doble de cantidad de masa, programe 3 minutos a velocidad Espiga y ayúdese con la espátula.

Cobertura: Ralle los quesos elegidos, uno por uno, en el Thermomix y resérvelos. Si pone queso azul, no lo ralle en la máquina, trocéelo a mano. Disponga los quesos sobre la masa, separándolos unos de otros. Para ello puede ayudarse con una cartulina con forma de triángulo o con una regla, para evitar que se mezclen. Póngala en el horno, calentado a 225° C durante 15 ó 20 minutos.

Nº 678. POTAJE DE SOJA

INGREDIENTES

Un cubilete de soja verde (puesta a remojo la noche anterior)	50 g de calabaza amarilla
Un cubilete de arroz integral	1 tomate maduro
1 cebolla pequeña	1/2 copa de vino tinto
1 ajo	Aceite
1 pimiento rojo	Sal, pimienta, menta, tomillo, jengibre, laurel.....
1 pimiento verde	Unos 300 ml de agua
1 zanahoria	

PREPARACIÓN:

Poner las mariposas y echar en el vaso el aceite con la cebolla y el ajo, 10 minutos velocidad 1 100°. Añadir el resto de las verduras troceadas con la sal y las especias y programar otros 10 minutos a la misma velocidad y temperatura. Añadir la soja, el vino y el agua y programar 15 minutos velocidad 1 tem. 100, después de ese tiempo añadir el arroz y programar 30 minutos a la misma velocidad y temperatura (si el arroz no es integral echarlo cuando falte sólo 13 o 14 minutos para finalizar la cocción).

La soja la podéis encontrar ya en muchos supermercados en la sección de dietética y la podéis cocinar igual que haríais unas lentejas.

En los ingredientes, se le puede poner cualquier verdura u hortaliza que tengáis por la nevera. Igual pasa con el vino.

Nº 679. POTAJITO DE VERDURAS.

INGREDIENTES para 6 personas:

250g de zanahorias peladas
250g de espinacas congeladas
50g de aceite virgen extra
150g de puerros en rodajas (solo la parte blanca)
150g de patatas en trozos pequeños
1 diente de ajo
2 pastillas de caldo de ave ó sal
800g de agua
pimienta al gusto
2 cucharadas de cilantro picadito(opcional)

PREPARACIÓN:

1- Ralle durante 10seg, en velocidad 5 las zanahorias, puerros y el ajo; ayudándose con la espátula, eche el aceite y programe 5min, temperatura 100º, velocidad 1 1/2.

2- Incorpore las patatas, espinacas, los condimentos y el agua, programe 30min, temperatura 100º, velocidad 1

Cuando termine compruebe la cantidad de líquido y añada más agua si lo desea, rectifique la sazón y sirva bien caliente con el cilantro troceado.

Puede añadirle 200g de garbanzos cocidos.

Nº 680. POTAJE DE VIGILIA

INGREDIENTES:

300 g de Garbanzos cocidos	2 huevos
250 g de espinacas congeladas y escurridas	2 ramas de perejil troceado
2 huevos duros	1 cubilete de migas de bacalao desalado
250 g de migas de bacalao	Para el sofrito:
700 g de agua (7 cubiletos)	100 g de aceite (1 cubilete)
1 hoja de laurel	1 cebolla grande
Para el relleno:	2 dientes de ajo
una barrita de pan duro remojado	1 cucharada de pimentón dulce

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes del relleno en el vaso y triture 20 segundos en velocidades 6-8. Tiene que quedar una masa consistente. De no ser así, añada más pan. Vierta éste preparado a cucharadas en una sartén con abundante aceite caliente. Fría y reserve. A continuación ponga en el vaso los ingredientes de sofrito excepto el pimentón y programe 5 minutos, temperatura 100° velocidad 5. Seguidamente, añada el pimentón dulce con un poco de agua de cocer los garbanzos y cuatro cucharadas de garbanzos. Programe 15 segundos a velocidad 6. agregue el agua, las espinacas troceadas, los garbanzos cocidos, las migas de bacalao y el laurel. Programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Unos segundos antes de que termine añada los rellenos, para que hiervan. Por último, rectifique la sazón e incorpore el agua que le admita. Sírvalo colocando los huevos duros en rodajas, decorativamente. (Puede haber hecho los huevos duros en el recipiente Varoma).

Nº 681. PUCHERITO

INGREDIENTES

- 1 puerro
- 1 zanahoria
- un poco de apio
- 1 nabo
- 1 patata mediana
- una pechuguita de pollo o pavo en trocitos
- jamon a taquitos
- 1 litro de agua
- 2 pastillas de caldo

PREPARACIÓN:

1º echar las verduras y trocearlas de 3 a 6 segundos en 3 ½

2º echar el pollo, el jamon, el agua y las pastillas de caldo y ponerlo todo 30 minutos temperatura Varoma en velocidad 1

3º se puede aprovechar la media hora de Varoma para cocer papas, zanahorias y huevos al vapor para hacer una ensaladilla rusa.

4º una vez terminado si se quiere echar el arroz o los fideos se puede echar.

Si es arroz ponerlo 17 minutos a 100° en velocidad 1, y si es pasta ponerlo el tiempo que indique el paquete a 100° en velocidad 1.

Sale para 4 o 5 personas.

Nº 682. REBOLLONES CON LANGOSTINOS

INGREDIENTES:

500 g de rebollones (si no es tiempo podemos sustituir por setas)

300 g langostinos o gamba langostinera

Media Cebolla

2 ó 3 dientes de ajo

Nata líquida

Pimienta negra (4 bolitas molidas)

Sal

Aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Hacemos el fumet: Ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos, 100°, velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. (Los cuerpos de las gambas se pondrán al final de la receta). Lave cuidadosamente el vaso y la tapadera para que no queden restos. Añadimos los ajos junto con la cebolla y la pimienta trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación programe 5 minutos, 100°, velocidad 5.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue los rebollones (previamente bien lavados y escurridos). Programe 20 minutos. Añadimos los langostinos pelados y un cubilete de fumet 5 minutos 100°, velocidad 1. Para finalizar vierte 1 bote pequeño de nata líquida y déjalo cocer durante 3 o 4 minutos 100°, velocidad 1

Nº 683. RECETA DE PATATAS

INGREDIENTES:

100gr. de agua

100gr. de aceite de oliva

600gs. de patatas peladas ypartidas como para tortilla.

sal

4 huevos (que se pondran en un plato sin batirlos, hasta el momento de de incorporarlos). Los huevos se batiran en el plato solo un poco.

PREPARACION:

Sale las patatas,una vez peladas y partidas y reserbe. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche el agua y el aceite. Programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando termine incorpore a traves del vocal de la tapa las patatas. Programe 13 minutos temperatura Varoma velocidad 1. Cuando falte 1 minuto para terminar echar los huevos a traves del bocal. Retire la mariposa y servir enseguida.

Nº 684. ROLLO DE ANACARDOS CON BRÓCOLI

INGREDIENTES:

- PARA EL ROLLO:
 - 250 g de anacardos tostados
 - 4 huevos
 - 2 dientes de ajo
 - Sal y pimienta

- PARA EL RELLENO:
 - 500 g de brécol cortado en trozos pequeños y hecho al vapor en el Varoma
 - Salsa holandesa (página 34 del libro de recetas de Thermomix, hace falta el doble de ración de lo que viene en la receta)
 - Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1. Encender el horno al máximo, engasar ó forrar con papel vegetal la bandeja de horno
2. Poner los anacardos y el ajo en el vaso y pulverizar en velocidad 5-7-9 hasta que estén triturados pero sin formar una pasta, reservar
3. Colocarla mariposa en las cuchillas y echarlos huevos, la sal y la pimienta y programar 5 minutos, 40°, velocidad 3 y medio, cuando termine volver a programar igual pero sin temperatura
4. Agregar los anacardos picados con el ajo y mezclar suavemente con la espátula, verter en la bandeja que teníamos preparada y hornear a 200° hasta que esté firme (6 - 8 minutos)
5. Sacar cuando esté y volcarlo sobre un paño limpio, retirar el papel y enrollar con mucho cuidado para darle la forma, dejar reposar y enfriar un poco.
6. Desenrollar con cuidado y extender la salsa holandesa, .y cubrir con una capa de brécol,
7. Volver a enrollar y servir acompañado de la salsa restante, se puede servir frío ó templado.

Nº 685. SOUFLÉ DE QUESOS SOBRE PIMIENTOS

INGREDIENTES

- *4 pimientos rojos grandes
- *1 cucharada margarina vegetal
- *30 g aceite de oliva
- *30 g harina
- *50 g leche desnatada
- *200 g leche evaporada (Ideal de Nestlé)
- *4 huevos (separando las claras de las yemas)
- *50 g queso parmesano
- *200 g queso curado ó queso fresco de cabra
- *1/2 cucharadita de mostaza
- * sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1.- Rallar los quesos por separado unos segundos en velocidad máxima, reservar
 - 2.- Partir los pimientos por la mitad longitudinalmente, quitar las semillas, las membranas y reservar.
 - 3.- Poner en el vaso el aceite, y la margarina, programar 2 minutos, 100°, velocidad 1. Añadir la harina y 2 minutos, 90°, velocidad 3. Incorporar la leche y la leche Ideal y volver a programar 4 minutos 90°, velocidad 3.
 - 4.- agregar a lo anterior las 4 yemas, los quesos rallados, la mostaza, sal (con precaución), y la pimienta, se mezcla todo en velocidad 4 hasta obtener una mezcla homogénea, se saca del vaso y se reserva.
 - 5.- Se lavan muy bien vaso y cuchillas para montar las claras. Poner la mariposa en las cuchillas, echar las claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón o vinagre. Programar 4 minutos velocidad 3. Cuando estén bien firmes añadir a la mezcla reservada uniendo con movimientos envolventes. Rectificar la sazón.
 - 6.- Precalentar el horno a 200°. Ir rellenando los pimientos con la mezcla, pasando un cuchillo por los bordes de3l relleno para igualar y que suban por igual. Poner en una bandeja de horno pincelada con aceite, y meterlos en el horno, bajando la temperatura a 180° durante 35 minutos aprox., o hasta que los soufflés hayan subido. Servir inmediatamente.
- Nota.- Se puede hacer con pimientos verdes de asar y así poder alternar los colores. También podemos cambiar los 200 g de queso por carne picada.

Nº 686. TARRINA DE SETAS CON CENTRO DE FOIE-GRAS

INGREDIENTES

Para 8 personas

- 1 kilo de setas frescas variadas.
- 6 cucharadas de aceite de oliva.

- 250 g de flauta de 'mousse' o de bloque de foie-gras de pato
- 4 huevos.
- 1,5 vasos (150 cl) de nata líquida.
- sal y pimienta
- mantequilla y pan rallado para el molde.

PREPARACIÓN

Congelar la flauta de foie-gras. Limpiar las setas con un paño, trocearlas, saltearlas en el aceite y reservar dos tercios.

Pasar el resto de las setas(un tercio), los huevos y la nata por la Thermomix y salpimentar.(*)

Mezclar con el batido las setas reservadas y llenar hasta casi la mitad un molde de aluminio tipo plum-cake engrasado y espolvoreado de pan rallado.

Poner la flauta de foie-gras congelada en el centro y cubrir con el resto de la mezcla.

Introducir el molde en el horno a 180° al baño María, con agua que lo cubra hasta la mitad 40-50 minutos.

Dejar templar para que se corte fácilmente y servirlo.

Nº 687. TIMBAL DE ALCACHOFAS CON FLAN DE FOIE-GRAS AL OPORTO

INGREDIENTES

180 g Foie-gras extra moular
 1,5 dl Nata líquida hervida
 1,5 dl Salsa bechamel ligera
 4 unidades Yema de huevo
 sal y pimienta blanca
 PARA LA VINAGRETA
 300 cc oporto
 foie-gras (la grasa)

3 cucharas soperas aceite de confitar los ceps

sal y pimienta

PARA LA GUARNICIÓN

10 corazones de Alcachofa

250 cc aceite de girasol

Ceps confitados en daditos

harina

sal Maldon

PREPARACIÓN

Confitar los corazones de alcachofas en un bote de cierre hermético al baño María durante unos 15 minutos, cubiertos con el aceite de girasol y agua. Dejar enfriar dentro del baño. Saltear el Foie-gras en una sartén bien caliente 60 segundos por cada lado. Dejar reposar y separar la grasa que ha soltado para la vinagreta. Poner en un Thermomix el foie-gras salteado, la nata, la bechamel, las yemas, sal y pimienta, a 80° durante 12 minutos. Pasar por el colador fino y dejar enfriar. Reducir el oporto a 125 cc. Con máquina cortafiambres, cortar en láminas finas las alcachofas y disponerlas en un molde bien escalonadas. Rellenar con el flan de foie gras y cerrar el timbal con la misma alcachofa. Enharinar los daditos de ceps confitados y freír a gran fritura. Desmoldar el timbal y emplatar. Napar con la vinagreta hecha con el oporto reducido, más la grasa del foie-gras y el aceite de ceps confitados. Espolvorear con un poco de sal Maldon. Disponer los ceps fritos. Servir templado.

Nº 688. TORTELLINIS FRESCOS RELLENOS DE PESTO

INGREDIENTES

Para la salsa:

50 g de aceite de oliva virgen extra

1 bote de 1 kg de tomate natural triturado

2 dientes de ajo

200 g de cebolla

100 g de zanahorias

2 pastillas de caldo o sal

Pimienta recién molida

8 hojas de albahaca fresca

2 cucharaditas de edulcorante en polvo
natreen (opcional)

Para cocer la pasta:

2 paquetes de 250 g de tortellinis
frescos rellenos de pesto o al gusto

1 1/2 l de agua

Un chorrito de aceite

Sal

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso del Thermomix el aceite, las zanahorias, la cebolla y el ajo. Trocee 15 segundos En velocidad 3 1/2 y a continuación programe 5 minutos, 100°, velocidad 1 1/2. Después triture durante 40 segundos En velo 8.

Añada el tomate a lo anterior, las pastillas de caldo o sal y la pimienta. Baje todo lo que haya quedado en las paredes del vaso y la tapadera con la espátula, y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2 (coloque encima de la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras).

Unos segundos Antes de que acabe, añada la albahaca a través del bocal y deje reposar. Rectifique la sazón y si estuviese un poco ácido, échele 2 cucharaditas de edulcorante en polvo y remuévalo con la espátula. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, eche el agua para cocer los tortellini con el aceite y la sal. Programe 11 minutos, 100°, velocidad 1. Añada los tortellini y programe el tiempo que indique el paquete, 100°, velocidad 1.

Escorra los tortellini en el recipiente Varoma o en un colador grande. Sírvalos en una bandeja echándoles la salsa caliente por encima.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Consejo:

Si lo desea, puede poner queso parmesano rallado por encima. Si lo prefiere, puede sustituir el edulcorante por azúcar.

Nº 689. TRONCOS DE CALABACÍN RELLENOS DE BACALAO A LA NATA

INGREDIENTES:

4 calabacines sin pelar	50 g de mantequilla
Primer paso:	1 cucharada de aceite
100 g de aceite de oliva	50 g de harina
400 g de patata (cortada para tortilla)	1 pastilla de caldo de pescado o sal
200 g de cebollas en aros finitos	pimienta recién molida.
100 g de agua	Nuez moscada
300 g de migas de bacalao desalado.	Para adornar:
Segundo paso:	200 g de aceitunas negras sin hueso.
300 g de leche	Pan rallado
200 g de nata	Unas bolitas de mantequilla.

PREPARACIÓN:

Corte los calabacines, sin pelarlos, en trozos de unos 6 cm. de alto. Vacíelos sin llegar al fondo con ayuda de una cucharilla pequeña o con el utensilio apropiado.

Haga tantos trozos como le den los calabacines. Colóquelos en el recipiente Varoma con el hueco hacia abajo. Tape y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche el aceite del primer paso y el agua y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada las patatas y las cebollas y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Ponga en este momento el recipiente Varoma con los calabacines sobre la tapadera, para que se hagan al mismo tiempo. Acabado el tiempo, retire el recipiente e incorpore el bacalao desmenuzándolo con la mano. Programe 1 minuto, temperatura Varoma, velocidad 1. Saque y reserve en un recipiente hondo.

Saque los calabacines del recipiente Varoma y póngalos sobre papel de cocina para que escurran el líquido. A continuación colóquelos en una fuente apta para horno y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes del segundo paso y programe 6 minutos, 90 grados, velocidad 4. Cuando hayan transcurrido 1 ó 2 minutos, baje la velocidad a 2 ½.

Cuando termine el tiempo, incorpore el bacalao con las patatas y mezcle bien con la espátula hasta que la mezcla sea uniforme. Compruebe el punto de sal y pimienta y rectifique si fuera necesario.

Rellene los troncos de calabacín con esta mezcla, espolvoree con pan rallado,

Adórnelos con las aceitunas troceadas (puede hacerlo con la Thermomix en velocidad 3 ½) y ponga un botón de mantequilla encima de cada uno. Hornéelos durante 15 minutos y a continuación gratínelos hasta que se doren.

Nota: si no tiene pan rallado comience por rallarlo.

Nº 690. VERDURAS AL VAPOR

INGREDIENTES:

- 70 gramos de aceite.
- 1 cebolla.
- 2 zanahorias.
- 750 gramos de judías verdes (puede hacerse con otras verduras).
- 1 pastilla de caldo (opcional).
- 1 cucharadita de pimentón (opcional).

PREPARACIÓN:

Calentar el aceite durante 3 minutos a 100 grados en velocidad 1.

Añadir la cebolla y la zanahoria, trocear durante 5 minutos en velocidad 3 1/2. Programar 5 minutos en velocidad 1 a 100 grados.

Colocar la mariposa añadir las judías troceadas, la pastilla de caldo y el pimentón. Programar 25 minutos a 100 grados en velocidad 1.

Nº 691. VERBENA DE VERDURAS CON VINAGRETA

INGREDIENTES

Para la vinagreta:

- 60 ml de aceite de oliva
- 20 ml de vinagre
- 100 g. De pimiento verde
- 100 g. De pimiento rojo
- 100 g. De cebolla
- 1 huevo duro
- Hojas de perejil y sal

Para el vaso:

- 1 litro de agua

Para el recipiente varoma:

- 400 g de patatas con piel
- 300 g de berenjenas
- 150 g de zanahorias
- 150 g de alcachofas
- 100 g de cebolla
- Aceite de oliva, sal y pimienta

Para la bandeja varoma:

- 200 g de guisantes
- 300 g de calabacines

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso todos los ingredientes de la vinagreta y trocéelos 6 segundos en velocidad 3 1/2. Vierta en una salsera y reserve.

Ponga las verduras en el recipiente varoma partidas en rodajas y lo más verticalmente posible para no tapar los orificios. Ponga los guisantes y calabacines en rodajas en la bandeja, introduzca esta en el recipiente y tápelo asegurándose de que cierra bien. Reserve.

Ponga el agua en el vaso y programe 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando empiece a salir vapor, quite el cubilete de la tapadera y coloque sobre la misma el recipiente varoma con las verduras. Programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad

1. Compruebe la cocción de las verduras. Si no estuvieran bien cocidas, programe unos minutos más.

Sirva las verduras con la salsa vinagreta.

Nº 692. VERDURAS CRUJIENTES CON QUESO BRIE

INGREDIENTES:

2 laminas de pasta bric	100 g de zanahorias
mantequilla derretida	200 g de queso brie (o cualquier otro que os guste)
100 g calabacín sin pelar	escarola
100 g cebolletas (parte blanca)	granitos de granada
100 g de repollo	sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso las verduras y trocearlas muy menuditas durante 8 segundos velocidad 3 y medio. Sacarlas y ponerlas en el recipiente varoma.

Echar medio litro de agua en el vaso y poner a hervir durante 5 minutos, temperatura Varoma velocidad 2. Cuando empiece a hervir, poner el recipiente Varoma con las verduras sobre la tapadera y programar 7 minutos temperatura Varoma velocidad 2 (tienen que quedar cocidas pero no pasadas....al dente).

Cuando termine, sacar las verduras, añadirle la sal, la pimienta y parte de la mantequilla. Coger las 2 láminas de pasta brick, pintarlas con el resto de la mantequilla (los 2 lados) y rellenarlas con una capa de verdura, otra de lonchitas de queso brie y por último otra de verduras.

Cerrar bien el paquete para que no se salga el contenido y sellar bien los bordes con agua.

Colocar en una fuente de horno y hornear a 200 grados durante unos 12 minutos. Hasta que se dore la pasta. Comer calentitos, mientras que el queso está casi derretido.

PESCADOS

Nº 693. ACELGAS CON GAMBAS

INGREDIENTES:

1 manojo de acelgas
media cebolla
150 g de gambas congeladas ya peladas
30 g de aceite
sal

PREPARACIÓN:

Se cuecen las acelgas en olla; mientras tanto se pone en el vaso el aceite durante 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Después se echa la cebolla cortada (o bien triturar en el Thermomix al 3 y ½). Programar 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Después se echan las gambas (se pueden echar directamente congeladas) y se programa 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Cuando haya acabado se echan las acelgas escurridas y se ponen 5 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Nº 694. ALBÓNDIGAS DE BACALAO

INGREDIENTES:

500 g de patatas cocidas
250 g de bacalao (desalado)
2 yemas de huevo
50 g de aceite
Ajo, perejil, pimienta, canela, sal y piñones

PREPARACIÓN:

Cocer las patatas en el Varoma o en el cestillo de 15 a 20 minutos.

Sacar y pelar. Con la máquina a velocidad 5, dejar caer los ajos y el perejil, añadir 50 g de aceite, rehogar 3 minutos 100° velocidad 1.

Añadir el bacalao escurrido, picar 6 segundos en velocidad 3 ½. Sacar y reservar.

Las patatas peladas se pican 10 segundos, en velocidad 4, sin parar la máquina.

Añadir las yemas, el bacalao y sazonar con canela, pimienta, y piñones (probar punto de sal), pasar por las claras a punto de nieve las albóndigas y freír.

Nº 695. ALBÓNDIGAS DE MARISCO

INGREDIENTES PARA LA MASA

1 trozo de cebolla
250 g de gambas o marisco picado
300 g de harina
1 hoja de laurel
500 g de leche
250 g de fumet de pescado
50 g de aceite
20 g de brandy
50 g de tomate triturado
sal o 1 pastilla de caldo

SALSA

50 g de aceite
4 dientes de ajo
1 hoja de laurel
20 g de vino fino
2 cucharadas de harina
250 g de caldo de pescado

PREPARACION :

MASA: Trocear la cebolla en velocidad 3 1/2. Añadir el aceite, el laurel y refreír 3 minutos, temperatura 100 y velocidad 1. Echar las gambas y refreír 2 minutos a la misma temperatura y velo. Añadimos el brandy, la leche, el fumet, la harina y el tomate y lo ponemos 8 minutos a temperatura 90 y velocidad 2 1/2. Lo sacamos del vaso y dejamos que se enfríe.

SALSA: Con la maquina en velocidad 6, echamos los ajos por el bocal. Echamos el aceite y el laurel y programamos 5 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1 . Una vez dorados los ajos, echamos la harina, el vino, el fumet y una pastilla de caldo o sal y programamos 10 minutos, 100° velocidad 4. Con la masa se hacen bolitas y se frien envueltas en harina. Se ponen en una fuente de horno y se cubre con la salsa. Se mete al horno durante 10 minutos a 180 °C.

Nº 696. ALMEJAS A LA MARINERA

INGREDIENTES

150 g de almendras crudas peladas
½ Kg.. de almejas
½ cubilete de aceite
½ cebolla
2 dientes de ajo
1 cucharada de pan rallado

el zumo de ½ limón
1 cubilete de vino blanco
Unas hojas de perejil
Sal
Guindilla

PREPARACIÓN:

Poner en remojo las almejas con agua y sal durante un rato para que suelten la tierra. Enjuáguelas bajo el chorro de agua fría y colóquelas en el cestillo.

Vierta en el vaso del Thermomix todos los ingredientes, menos el pan rallado, el vino y el perejil.

Introduzca el cestillo con las almejas, tape, ponga el colador metálico y programe velocidad 1, temperatura 100 gados y tiempo hasta que vea que se han abierto las almejas (aproximadamente 15 minutos).

Retire el cestillo y vierta las almejas en una fuente de servir.

Agregue al vaso el pan rallado, el vino y un poco de agua y programe velocidad 1, temperatura 100 gados, tiempo 5 minutos. Añada las hojas de perejil, dé dos o tres golpes intermitentes, rectifique la sazón y vierta la salsa sobre las almejas.

Sírvalas bien calientes, adornadas con una ramita de perejil.

Nº 697. BACALAO A LA NATA

INGREDIENTES:

Primer paso:	50 g de mantequilla
100 g de aceite	1 cuchara de aceite
600 g patatas (para tortilla)	60 g de harina
200 g de cebolla	1 pastilla de caldo de pescado
200 g de agua	Nuez moscada
Segundo paso:	pimienta recién molida
100 g de bacalao desalado	Para adornar:
Tercer paso:	200 g de aceitunas negras
400 g de leche	Pan rallado
200 g de nata líquida	Unas bolitas de mantequilla

PREPARACIÓN:

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes del 1º paso. Programe 12 minutos, Varoma, velocidad 1. Cuando termine el tiempo, añada el bacalao desmenuzándolo con la mano, y programe dos minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Espolvoree un poco de sal (teniendo en cuenta la sazón del bacalao). No se preocupe si a la patata le falta un poco de cocción. Saque y reserve en un recipiente Varoma o un colador grande.

Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes del tercer paso, menos la nata, y programe 5 minutos, 90ª, velocidad 4. Cuando termine el tiempo añada la nata y programe dos minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Rectifique la sazón. Vuelque toda la bechamel sobre el recipiente con las patatas.

Envuelva delicadamente y póngalo en una fuente grande de horno. Espolvoree con el pan rallado, ponga bolitas de mantequilla y adorne con las aceitunas. Hornéelo 10-12 minutos en el horno precalentado a 180ª. Después gratínelo hasta que quede doradito

Nº 698. BACALAO CON PASAS

INGREDIENTES:

500gr. de bacalao

1 cubilete de almendras tostadas
2 ajos, unas hojas de perejil
canela en rama un poco
1 cucharadita de café de pimentón
1 cubilete de agua
1 cubilete de vino blanco
1 cubilete de pasas.

PREPARACIÓN

Poner las almendras en el vaso y pulverizar, añadir los ajos el perejil, la canela, la pimienta el cubilete del agua y el vino. Poner en el recipiente Varoma el bacalao y las pasas.

Cocer todo junto en la Thermomix 25 minutos a 100 grados velocidad 4 1/2. Poner el bacalao en una bandeja y la salsa por encima.

Nº 699. BACALAO DORADO

INGREDIENTES:

- 100 g de aceite de oliva
- 400 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 300 g de bacalao, sin piel ni espinas, desalado y desmigado, se pueden utilizar migas (escúrralo bien y póngalo sobre papel de cocina)
- 200 g de patatas paja ya fritas (las venden hechas)
- 100 g de aceitunas negras
- 6 huevos
- Pimienta, sal, perejil picado (hágalo con unas tijeras)

PREPARACION:

Eche en el vaso la cebolla partida en cuartos y los ajos, y trocee 4 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve. Ponga la mariposa en las cuchillas. Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore la cebolla y los ajos reservados y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, añada el bacalao y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Después añada las patatas paja, y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Sáquelo a una sartén grande con un poco de aceite y póngalo a calentar en el fuego.

Sin lavar el vaso del Thermomix, eche los huevos y bata 10 segundos en velocidad 2. Incorpórelos a la sartén y mézclelos bien ayudándose con dos cucharas de madera, levantando la mezcla hacia arriba para que quede todo bien unido y cuajado. Eche la pimienta, compruebe la sazón y añada sal si fuera necesario. Añada las aceitunas y el perejil y sirva rápidamente.

NOTA: No ponga sal hasta el final de la receta. Compruebe la sazón y condimente a su gusto.

Nº 700. CALAMARES EN SU TINTA

INGREDIENTES:

- 1 Kg de calamares en aros
- 50 g (1/2 cubilete) de aceite
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- 100 g (1 cubilete) de tomate triturado
- 200 g (2 cubiletes) de vino blanco
- 2 cucharadas de harina
- 4 bolsitas de tinta de calamar
- Sal
- Pimienta
- Unas gotas de Tabasco (opcional)

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. agregue las hojas de laurel y deje la máquina parada unos minutos para que se frían. Añada las cebollas, los ajos y el tomate, triture 10 segundos a velocidad 3 1/2 y, a continuación, programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes con la espátula.

Seguidamente, incorpore la harina y triture todo bien durante 20 segundos a velocidad 6. Ponga 1a mariposa en las cuchillas, añada los calamares, el vino blanco, la tinta, sal y pimienta y si lo desea unas gotas de Tabasco, y programe 20 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Cuando termine la cocción, si tuviese mucho líquido, porque los calamares hayan soltado agua, ponga temperatura Varoma durante 5 ó 10 minutos para que se evapore, y si por el contrario tuviesen muy poco líquido, añádales agua al gusto. Rectifique la sazón. Sirva con arroz blanco o al gusto.

Nº 701. CALAMARES CON PATATAS

INGREDIENTES

- 1 kg de anillas de calamar
- 2 patatas
- orégano
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 70 g.de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 30g.de vinagre
- 200 g.de agua
- sal

PREPARACIÓN:

Se coloca la mariposa en las cuchillas, añadimos las anillas de calamar, las patatas cortadas a taquitos, los ajos muy picaditos , el orégano, la sal, el pimentón y por último el aceite, el vinagre y el agua.

Programamos 20 minutos velocidad 1,temperatura 100°

Nº 702. CALAMARES EN SALSA

INGREDIENTES

1 kg. De calamares
2 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de mantequilla
1 cubilete de vino tinto
3/4 de lata de tomate (de 1/2 kg.)
1 diente de ajo
1/2 cebolla mediana
Perejil, sal y pimienta

PREPARACIÓN

Lavar y limpiar los calamares. Cortar los calamares en anillas de 1 cm. Poner en el vaso el aceite, el ajo, la cebolla y el perejil. Programar 3 minutos a 90° velocidad 4 y 1/2. Mientras poner en el recipiente varoma los Calamares.

Cuando pare la maquina, añadir el vino, el tomate .(Se puede Poner la tinta de los calamares si se desea). Colocar el recipiente varoma y programar 25 minutos temperatura varoma a velocidad 1.

Al terminar la cocción comprobar que los calamares estén cocidos. Acompañar de una corona de arroz blanco.

Nº 703. CALDEIRADA DE SEPIA O PULPO AL VAROMA

INGREDIENTES:

600 g de Sepia limpia y troceada .	3 hojas de laurel
200 g de tomate triturado	1 pimiento verde
100 g de aceite	2 cucharaditas de sal
50 g de vinagre	3 cucharaditas de pimentón dulce
4 dientes de ajo	1,400 kg. de patatas troceadas
400 g de cebolla	170 g de agua

PREPARACIÓN:

Poner en el Thermomix la cebolla, el pimiento, los ajos y trocear 12 segundos velocidad 3 ayudándote con la espátula, añadir el tomate y el aceite y programar a temperatura Varoma velo 1.

Añadir la sepia, el pimentón, vinagre, sal y el laurel y programar 5 minutos a temperatura Varoma velocidad 1.

Añadir el agua y 200 g de patatas troceadas.

En el recipiente Varoma ponemos el resto de la patata a trozos y programamos 40 minuto temperatura Varoma velo 1.

Una vez terminado juntamos las patatas y la sepia en un recipiente y lo dejamos reposar. Mientras en el Thermomix ponemos un poco de agua con sal y la calentamos 3 minutos Varoma velo 5. Este caldo lo añadimos a la sepia y lo dejamos reposar todo.

Nº 704. CARPACCIO DE BACALAO CON SALMOREJO

INGREDIENTES

1/2 kg. de lomos de bacalao congelado, desalado y sin piel (guarde las pieles en el congelador, envueltas en film transparente).

Para el salmorejo:

1/2 kg. de tomates muy rojos y maduros.

50 g. de miga de pan candeal.

1 diente de ajo.

1 cucharada de vinagre.

Sal

50gr. de aceite de oliva.

PREPARACIÓN:

1. Prepare el salmorejo según receta pág. 84 A del libro "Un nuevo Amanecer".

2. Haga Láminas finas con los lomos de bacalao y póngalas sobre film transparente de cocina. Cubra con otra capa de film y pase por encima el rodillo de masas, delicadamente, para que queden más finas.

3. Cubra el fondo de una fuente plana con el salmorejo y coloque encima las láminas de bacalao. A continuación riegue con un hilito de aceite de oliva virgen. Métalo en el frigorífico hasta el momento de servir, para que esté bien frío.

Nº 705. CHOCOS EN SALSA CON GARBANZOS

INGREDIENTES:

1 Kg de chocos troceados

1/2 Kg de garbanzos en remojo desde la noche anterior

1 cebolla grande

2 pimientos verdes

2 dientes de ajo

1 cucharada de comino

1 cucharadita de pimentón

un poquito de pimienta

1 cubilete de vino blanco

1 sobre de azafrán

150 g de tomate triturado

70 g de aceite

2 cubiletes de agua

1 pastilla de caldo

PREPARACIÓN

1º. Con la mariposa puesta se precocinan los garbanzos en la Thermomix, con 1 litro de agua, durante 20 minutos a temperatura 100 y velocidad 1.

Se sacan y se reservan.

2°. Se ponen en el vaso todas las verduras y se trocean durante unos segundos a velocidad 3 1/2.

3°. Se pone la mariposa, se añade el aceite y se programa 7 minutos a 100 gados en velocidad 1.

4°. Añadir los chocos, las especias, el vino y los dos cubiletes de agua, y se programa 10 minutos, temperatura 100 y velocidad 1.

5°. Añadir los garbanzos que anteriormente habíamos precocinado y programar 10 minutos a temperatura 100 y velocidad 1.

Si no estuviesen tiernos, programar unos minutos mas.

Nº 706. COLAS DE RAPE AL VAROMA CON SALSA AMERICANA

INGREDIENTES:

4 colas de rape	Para el sofrito:
Pimentón rojo dulce	½ cubilete (50 gr.) de aceite
½ cubilete (50 gr.) de aceite	200 g de cebolla
200 g de gambas	2 dientes de ajo
½ cubiletes (50 gr.) de brandy	250 g de tomate triturado
2 ½ cubiletes (250gr) de agua	
1 cucharadita de pimienta de Cayena	
1 pastilla de caldo de pescado	
4 cucharadas de hojas de perejil	

PREPARACIÓN:

- Cortar las colas por la mitad, sacar la espina, obteniendo así 8 raciones.
- Espolvorear las 8 medias colas con pimentón rojo dulce y unas gotas de aceite.
- Envolver cada ración con papel albal o papel vegetal y reservar en nevera 2 horas para que se maceren.
- Haga el fumet y el sofrito según la receta de la pagina 128-B del libro Un nuevo Amanecer Cuando llegue el punto, ponga la mariposa en las cuchillas, desenvuelva las colas de papel albal o vegetal y colóquelas en el recipiente Varoma y tápelo. Coloque éste encima de la tapa y termine guiso según la receta, pero cocinando 20 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1.

Nº 707. CONCHAS DE DELICIAS DE MAR

INGREDIENTES:

20 mejillones	2 cucharadas de aceite
150 g de rape	5 champiñones blanqueados en limon
300 g de gambas	1 pastilla de caldo de pescado
2 cucharadas de mantequilla	1/4 de cebolla

1 cubilete de harina	150 g de queso parmesano
3 cubiletes de leche	2 yemas de huevo
1/2 cubilete de vino blanco	pimienta y nuez moscada.
1/2 cubilete de nata líquida	

PREPARACIÓN

Ralle el queso y reserve. A continuación, ponga en el vaso la mantequilla, el aceite, la cebolla, los champiñones y la parte carnosa del interior de las cabezas de las gambas. Programe 5 minutos temperatura 100° velocidad 4.

Agregue, con la máquina parada, la leche, la harina, el vino, la pastilla de caldo, la nata, 3 cucharadas del queso rallado y las yemas. Sazone con pimienta y nuez moscada, y mezcle ligeramente en velocidad 8.

Ponga el rape y las gambas en el recipiente varoma. Programe velocidad 8 temperatura 100°, tiempo 10 minutos. Cuando falten 5 minutos ponga los mejillones, en el varoma para que se abran. Cuando pare la máquina vierta en el vaso, el rape y las gambas, y los mejillones, reservando, alguna gamba y algún mejillón para adornar. De dos o tres golpes intermitentes a velocidades 3-4, y rectifique la sazón.

Vierta la mezcla obtenida en conchas de vieiras si las tiene o cazuelitas individuales, espolvoree con el queso rallado y gratine en el horno.

Nº 708. CORAZONES DE MERLUZA CON ENELDO AL VAPOR Y GUARNICIÓN DE BRÉCOL Y COLIFLOR

INGREDIENTES:

Para el recipiente Varoma:

200gr. De ramitos de brécol y otros 200 g De ramitos de coliflor (sin los troncos).

Para la bandeja del recipiente Varoma:

600gr. Aproximadamente de corazones de merluza (Si los pone congelados, Pescanova los tiene buenisimos sin piel ni espinas, en cajas de 400gr. Si prefiere pescado fresco, compre una pescadilla de kilo y medio, quítele la piel y las espinas y córtela en trozos de 3 ó 4 dedos). Ramitas de eneldo fresco. Aceite para pincelar. Film transparente para envolver el pescado. Sal y pimienta.

Para el vaso del Thermomix:

½ litro de agua.

Un poco de sal.

PREPARACIÓN:

Se utiliza el pescado congelado, deje descongelar y seque los trozos con papel de cocina. Salpimiente.

Corte un trozo de film transparente, pincele el centro con un poco de aceite de oliva, y ponga encima una ramita de eneldo.

Pincele con un poco de aceite un trozo de pescado y póngalo sobre el eneldo.

Cúbralo con otra ramita de eneldo (procure que las ramitas queden abiertas para que quede más bonito). Envuelva bien con el film transparente presionando bien para que quede apretado y redondito. Repita la operación con todos los trozos de pescado y

colóquelos en la bandeja del recipiente Varoma (pueden caber unos 10). Reserve.

Ponga los ramitos de brécol y coliflor en el recipiente Varoma y sáelos (tenga en cuenta que después tendrá que poner la bandeja dentro).

Eche en el vaso de Thermomix el agua y la sal y programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando hierva, coloque encima de la tapadera el recipiente Varoma con el brécol y la coliflor y programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Cuando termine, abra el recipiente Varoma y coloque la bandeja con el pescado. Cierre y vuelva a programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Abra delicadamente los paquetitos y sirva el pescado con las verduras y con la mayonesa de cilantro o al gusto.

Nº 709. DELICIAS DE SALMÓN RELLENO EN CAMISA DE BRIOCHE

INGREDIENTES:

Fumet:	50 g de cebolla.
250 g de gambas.	80 g de harina.
300 g de leche entera.	Los mejillones (previamente abiertos y sin el borde negro).
50 g de vino blanco	200 g de nata líquida
Para el sofrito:	50 g de queso parmesano rallado,
50 g de mantequilla.	sal, pimienta y nuez moscada.
50 g de aceite.	Resto:
250 g de champiñones (blanqueados en limón).	masa Brioche
1 diente de ajo.	1 cola grandecita de salmón sin piel ni espinas.
Para la bechamel:	1 huevo batido para pintar.
El líquido sobrante del sofrito.	

PREPARACIÓN:

Ponga los mejillones limpios en el recipiente Varoma Reserve. Ponga en el vaso ½ litro de agua y programe 8 minutos. Varoma. velocidad 1.

Coloque el recipiente Varoma sobre 1a tapadera y programe 10 minutos. Varoma, velocidad 1. Compruebe que se han abierto bien.

Sepárelos de las conchas. quíteles el borde negro y reserve Si no tiene queso rallado. rállelo de la forma habitual y reserve.

Haga el fumet con la leche. el vino y las cabezas y cáscaras de las gambas (reserve los cuerpos) Programe 6 minutos. 100°. velocidad 4. Cuélelo por un colador fino y reserve el líquido. Lave muy bien la tapa y el vaso.

Haga el sofrito. Ponga la mariposa en las cuchillas. Añada la mantequilla. el aceite. los champiñones laminados y el diente de ajo en trocitos. Programe 10 minutos. Varoma, velocidad 1.

En el último momento añada los cuerpos de las gambas troceados Ponga el cestillo en un recipiente y vuelque sobre el mismo el contenido del vaso para que escurra bien el líquido Reserve el sofrito y vuelva a poner el líquido escurrido en el vaso del Thermomix.

Haga la bechamel. Incorpore la cebolla y programe 4 minutos. 100°. velocidad 4. Añada la harina y vuelva a programar 2 minutos.90°. velocidad 4. Agregue los cuerpos de los mejillones. el líquido del fumet. la nata y el queso rallado. Sazone y mezcle 10 segundos en velocidad 8. Baje con la espátula los restos y programe 7 minutos. 90°, velocidad 2 ½. Cuando falten 2 minutos. incorpore el sofrito de champiñones y gambas. Compruebe el punto de sal Saque y reserve.

Prepare la masa Brioche tal y como se indica en el libro.

Sobre papel Albal o vegetal del tamaño de la bandeja del horno. ponga la mitad de la masa estirándola muy finita Ponga encima una de las mitades de la cola de salmón. Cúbrala con la bechamel y ponga encima el resto del pescado. a modo de bocadillo Cubra con la otra mitad de masa, dándole forma de pescado, sellando bien los bordes. Pinte toda la superficie con huevo batido. Haga redondeles con los restos de masa, con ayuda de una boquilla. a modo de escamas y píntelos con huevo batido para que queden bien adheridos en la superficie.

Hornee de 20 a 25 minutos a 180° (si ve que se dora demasiado, cúbralo con papel de aluminio).

Sírvalo caliente acompañado de una ensalada con granada. o a su gusto

Nº 710. DORADA A LA SAL

INGREDIENTES:

- 1 dorada grande
- Sal gorda, aproximadamente el doble del peso de la dorada

Para La vinagreta:

- 1 cebolla en rodajas
- 2 pimientos verdes en rodajas
- 2 huevos duros
- 200g. (2 cubiletes) de aceite
- 50 g (112 cubilete) de vinagre
- Sal

PREPARACIÓN

Cubra el fondo de una bandeja de horno con sal gorda y coloque encima la dorada entera, con vísceras y escamas.

A continuación, cúbrala con sal, tapándola totalmente, presionando con las manos para que la sal se quede compacta, e introduzca en el horno, precalentado a 220°, unos 20 minutos. Dependerá del tamaño de la dorada.

Mientras tanto, prepare la vinagreta. Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Compruebe que los trocitos son del tamaño deseado, si no es así, trocee unos segundos más. Rectifique la sazón. Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Cuando la dorada esté horneada, sírvala en el mismo recipiente, junto -con la vinagreta en salsa aparte.

Nº 711. FILETES DE LENGUADO A LA NARANJA

INGREDIENTES:

300 g de filetes de lenguado fresco o congelado
1 cubilete de vino blanco seco
el zumo de media naranja
la pulpa de media naranja
100 g de mantequilla
2 yemas de huevo
2 naranjas en lonchas para acompañar.

PREPARACIÓN

Lavar los filetes de lenguado y ponerlos en el recipiente varoma. En el vaso poner el vino blanco, una cucharada de agua, un pedazo de mantequilla, la pulpa de la naranja, sal y pimienta. Colocar el recipiente varoma y programar 13 minutos temperatura varoma velocidad 1.

Cuando pare sacar el recipiente varoma y añadir en el vaso las 2 yemas de huevo, el resto de la mantequilla a trozos, el zumo de naranja y rectificar la sazón. Programar 4 minutos 100° y velocidad 4. Verter la salsa encima de los filetes, que habrán sido colocados en una fuente. Las lonchas de naranja las pasaremos un poco por la sartén, con un poco de mantequilla, las pondremos alrededor de la fuente.

Nº 712. FILETES DE RAPE GRATINADOS

INGREDIENTES:

600 g rape
70 g mantequilla
1 cubilete de harina
50 g champiñones
5 cubiletes de harina
3 huevos
80 gr. De queso enmenthal rallado
Sal y pimienta
Nuez moscada .

PREPARACIÓN

Poner en el vaso de la thermomix la mantequilla, la harina, los champiñones bien limpios, la leche, sal, pimienta y nuez moscada. Programar 7 minutos a 100° velocidad 4. Cuando pare el minuterero añadir los huevos y la cuarta parte del queso. Mezclar 2 ó 3

segundos sin calor. Verter la mitad de la preparación en una fuente de horno, colocar encima los filetes de rape , uno al lado del otro espolvorearlos con el resto del queso rallado y cubrirlos con el resto de la salsa. Poner en el horno a 180° 20 o 25 minutos. (tambien se puede hacer con otra clase de pescado).

Nº 713. GRATINADO DE BACALAO NAVIDEÑO

INGREDIENTES:

Tomate frito: - 50 g de aceite

- 1 bote de 1Kg. de tomate triturado natural

- 100 g de cebolla

- 2 dientes de ajo

- 2 cucharadas de azúcar

- sal y pimienta

- 6 u 8 lomos de bacalao congelado, desalado y sin piel

Patatas a lo pobre:

Mayonesa sin huevo:

PREPARACION:

1.- Descongelar el bacalao si tiene piel se le quita y se comprueba que no tiene espinas

2.- Ponga el aceite con el diente de ajo y la cebolla en el vaso y programar 5 minutos ,100°, velocidad 4, cuando termine triture unos segundos en velocidad 8. Baje los restos de las paredes, eche el tomate y programe 20 minutos temperatura Varoma, velocidad 1.

3.- Seque bien el bacalao y envuélvalo en film transparente. Coloque los lomos en el recipiente Varoma en sentido horizontal y cuando acabe el tiempo programado anteriormente, póngalo sobre la tapadera y programe 7 minutos temperatura Varoma y velocidad 1. Saque y reserve todo.

MONTAJE DEL PLATO:

Cubra el fondo de una fuente de horno con una capa de tomate frito, coloque sobre él los lomos de bacalao sin el film, por último, cubra estos con la mayonesa sin huevo y gratine, con el grill previamente encendido durante 3 o 4 minutos hasta que esté dorado. Ponga alrededor las patatas con pimientos. Sirva de inmediato.

Nota: Si lo desea, puede hacer el bacalao con antelación, gratinarlo y calentarlo en el momento de servir, pero las patatas hay que hacerlas en el momento en que vaya a consumirse.

Nº 714. GUIADITO DE TERNERA DE MAR

INGREDIENTES:

3 ajos.

70 g de aceite

1 pimiento verde.

½ Kg. de tomate

- 1 Kg. de pescado troceado y enharinado.
- 2 pastilla de caldo de pescado

PREPARACIÓN:

- 1° Trocear los pimientos 4 segundos, velocidad 3 ½ . Reservar.
- 2° Picar los ajos velocidad 5. Añadir el aceite. Programar 3 minutos, temperatura Varoma velocidad 1.
- 3° Poner la mariposa. Echar los pimientos. Programar 3 minutos 100° velocidad 1.
- 4° Añadir el tomate Y la pastilla de caldo Y programar 10 minutos más.
- 5° Finalmente añadir el pescado y programar 7 minutos 100°, velocidad 1 . Reposar.

Nº 715. KEDGEREE

INGREDIENTES:

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 250 g bacalao ahumado | Pimienta negra en grano |
| 100g arroz largo | 2 cucharadas de nata |
| 7 cubiletes de agua | 2 huevos duros |
| 40g mantequilla | Perejil |

PREPARACIÓN

Cubrir las cuchillas con agua y poner el arroz en el cestillo del vaso. Poner el pescado en el recipiente Varoma de la Thermomix.

Programar 15 minutos, Varoma, velocidad 2. Al final de la cocción, comprobar el arroz y el pescado, y si fuera necesario añadir 5 minutos más.

Una vez cocidos, quita la piel y trocea el pescado en el Varoma, añadiendo la mantequilla, la pimienta, la nata y un huevo duro troceado. Añade el arroz y vaporiza otros 5 minutos para calentarlos.

Adorna con huevo duro en rodajas y el perejil.

Variación: añadir curry al pescado, y turmeric al arroz mientras se cuece.

Nº 716. LENGUADOS RELLENOS AL VAPOR

INGREDIENTES

Para la base:

- 8 filetes de lenguado congelados o 4 lenguados frescos (unos 400 g aprox. Por pieza)
- 300 g de gambas arroceras
- 250 g de palitos de cangrejo

Para el sofrito:

- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 100 g de cebolla
- 100 g de tomate triturado natural

3 dientes de ajo
Para el resto:
200 g de agua
200 g de cerveza o vino blanco
1 hoja de laurel
Hojas de perejil en cantidad abundante
2 pastillas de caldo de pescado o sal
Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Trocee 5 segundos En velocidad 3 1/2 los palitos de cangrejo. Saque y reserve.

Si utiliza lenguados frescos, quíteles la espina, pártala en 2 ó 3 trozos y échelas en el vaso junto con las cabezas de las gambas (reserve los cuerpos). Añada el agua y la cerveza o vino y programe 5 minutos, 100°, velocidad 4. Cuando termine, cuele a través de un colador fino y reserve el líquido.

Lave bien el vaso y la tapadera. Eche en el vaso los ingredientes del sofrito, trocéelos 6 segundos En velocidad 3 1/2 y a continuación programe 5 minutos, 100°, velocidad 1 1/2. Cuando termine, triture 30 segundos En velocidad 8.

Con la ayuda de la espátula, baje los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, incorpore el líquido reservado y mézclelo 10 segundos En velocidad 8.

Añada las pastillas de caldo o sal y la hoja de laurel, y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras tanto reparta los palitos de cangrejo troceados y los cuerpos de las gambas sobre cada filete de lenguado. Salpimiente, espolvoree con perejil y haga rollitos envolviéndolos con film transparente Albal, procurando que queden bien apretados. Colóquelos en el recipiente Varoma y reserve.

Cuando acabe el tiempo programado, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2.

Por último, retire el recipiente y deje reposar. Compruebe si la salsa se ha reducido, de no ser así, programe 8 minutos más a la misma temperatura Y velocidad Añada el perejil picado.

Coloque los rollitos de lenguado en una fuente quitándoles el film. Compruebe la sazón de la salsa y rectifique si es necesario. Viértala sobre los rollitos y sirva muy caliente, con una guarnición de arroz o al gusto.

Sugerencia: Puede utilizar filetes de gallo, fletan, bacalao fresco, etc.

Nº 717. MAR Y TIERRA

INGREDIENTES

Para el fumet:

250 g. de gambas o langostinos congelados.

1 carabinero (opcional), si no se utiliza, poner 50 g más de gambas.

30 g. de aceite de oliva.

400 g. de agua

Para el sofrito:

50 g. de aceite de oliva.

100 g. de pimiento rojo.

100 g. de pimiento verde.

100 g. de cebolla.

2 dientes de ajo.

200 g. de tomate natural triturado.

Resto:

4 dientes de ajo.

1 cubilete lleno de hojas de perejil.

2 botes de garbanzos cocidos de 400 g., lavados y escurridos.

200 g. de agua

2 pastillas de caldo de pescado o sal.

1 cayena pequeña (opcional).

Unas hebras de azafrán.

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso los 4 dientes de ajo, las pastillas de caldo, el azafrán y las hojas de perejil, y triture 15 segundos en velocidad 4, a continuación añada los 200 g. de agua y vuelva a triturar otros 6 segundos en velocidad máxima.

Saque y reserve este líquido.

No lave el vaso.

Pele las gambas y el carabinero y reserve los cuerpos, las cabezas y las cáscaras las utilizará para hacer el fumet. Ponga en el vaso el aceite y programe 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Añada las cáscaras y cabezas y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. A continuación incorpore el agua y programe 4 minutos, 100°, velocidad 4. Eche este líquido, colándolo por un colador fino, sobre el anterior reservado. Lave bien el vaso y las cuchillas.

Ponga en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocéelos 10 segundos en velocidad 4, a continuación programe 10 minutos 100°, velocidad 2. Añada la mitad del líquido reservado y triture 30 segundos en velocidad máxima. Ponga la mariposa en las cuchillas, añada el resto del líquido y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1. Incorpore los garbanzos y la cayena, si la pone, y vuelva a programar 15 minutos, 100°, velocidad 1.

Cuando acabe el tiempo, añada los cuerpos de las gambas y del carabinero en trocitos, rectifique la sazón y añada más líquido si lo desea. Deje reposar. Sírvalo caliente

Nº 718. MARMITACO

INGREDIENTES:

300 g. de bonito o atún en trozos.	750 g. (7 1/2 cubiletes) de agua.
600 g. de patatas troceadas.	Para el sofrito:
1 hoja de laurel.	1 pimiento verde picado.
2 cucharadas de perejil picado.	1 cebolla picada.
Cayena al gusto.	2 cucharadas de tomate triturado.
2 pastillas de caldo de pescado.	2 dientes de ajo.
2 cucharaditas de concentrado de pimientos choriceros, o pimentón.	50 g. (1/2 cubilete) de aceite.

PREPARACIÓN:

Para hacer el concentrado de pimientos choriceros ponga 15 pimientos choriceros o 30 ñoras y 400 g. (4 cubiletes) de agua. Quite las semillas y rabitos a los pimientos y viértalos en el vaso. Pulverícelos durante 30 segundos en velocidades 8-9. Limpie bien las paredes del vaso ayudándose de la espátula, agregue el agua y programe 15 minutos, temperatura 100 °C, velocidad 6. Este concentrado le servirá para otros platos como: paellas, salsas y guisos. Puede congelar el sobrante en porciones y lo tendrá listo para su utilización en cualquier receta.

Vierta en el vaso todos los ingredientes del sofrito y programe 5 minutos, a temperatura 100°C, velocidad 2.

A continuación, ponga la mariposa en las cuchillas y añada al vaso todos los ingredientes restantes, excepto el bonito y el perejil. Programe 15 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.

Cuando pare la máquina, incorpore el bonito y el perejil picado con una tijera, y programe 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Si cuece muy fuerte, baje ligeramente la temperatura.

NOTA: El tiempo final dependerá del tipo de patata que utilice.

Nº 719. MERLUZA A LA GALLEGA

INGREDIENTES

- de 800 grs. a 1 kilo de merluza (filetes o rodajas)
- 70 grs. de aceite
- 2 ajos grandes
- patatas
- 1 cebolla mediana
- 1 cucharada de pimentón
- sal

PREPARACIÓN

Ponemos el aceite a calentar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cortamos los ajos en láminas para que se frían, 3 minutos a velocidad 1 y 100 grados. Una vez fritos los ajos, paramos el Thermomix y añadimos el pimentón, mezclando bien a

velocidad 1 (sin calor). Añadimos al sofrito 400 gr. de agua, la cebolla troceada, una hoja de laurel y sal. Programamos 30 minutos en Varoma a velocidad 2.

Mientras, podemos ir cortando las patatas en rodajas y las colocamos en el Varoma que pondremos sobre el Thermomix cuando empiece a salir vapor.

A falta de 7 minutos aproximadamente (y dependiendo del espesor de la merluza), destaparemos con cuidado el Varoma e introduciremos la bandeja con la merluza, tapando y dejándolo hasta que termine el tiempo.

Ponemos las patatas en una fuente, con la merluza encima y rociaremos con la salsa.

Nº 720. MERLUZA O RAPE A LA GALLEGA

INGREDIENTES

Para el recipiente varona:

6 u 8 centros de merluza congelada
pescanova o rape

Para el vaso:

800 g de patatas para hervir en trozos
grandecitos

400 g de agua

2 pastillas de caldo de pescado o sal

1 hoja de laurel

100 g de cebolla partida en 4 trozos

100 g de guisantes congelados

Unas hojas de perejil

Para la ajada:

100 g de aceite de oliva virgen, extra.

40 g de ajos fileteados

2 cucharadas rasas de buen pimentón

PREPARACIÓN

Espolvoree el pescado con un poco de sal, pincele el recipiente Varoma con un poco de aceite y coloque el pescado en el mismo, tape y resérvelo.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche todos los ingredientes del vaso menos los guisantes. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando acabe, añada los guisantes, cierre y ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma con el pescado. A continuación programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Acabado el tiempo, retire el recipiente. Eche el contenido del vaso en una fuente de servir y coloque el pescado del Varoma encima. Reserve.

Ponga en el vaso el aceite para la ajada y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Seguidamente añada los ajos fileteados y programe otros 3 minutos a la misma temperatura Y velocidad 1 1/2.

Por último, eche el pimentón, mezcle 10 segundos En velocidad 2 y vierta la ajada sobre las patatas y el pescado. Sirvalo de inmediato.

Nº 721. MERLUZA SORPRESA EN PAPILOT Y ESPÁRRAGOS AL VAPOR

INGREDIENTES

Vaso del Thermomix

800 de agua (También puede hacer una sopa en el vaso)

Varoma:

8 filetes de merluza finitos sin espinas (pueden ser congelados)

4 lonchas de jamón York

4 lonchas de queso para dieta

Sal, pimienta, hojas de albahaca o de estragón

Un poquito de aceite

Papel de aluminio de doble cara "Suprem" o papel vegetal

PREPARACIÓN

Cueza los huevos y separe las yemas de las claras. Trocee las claras en el Thermomix durante 4 segundos en velocidad 3 1/2 . Saque y reserve. A continuación, trocee las yemas programando el mismo tiempo y la misma velocidad. Saque y reserve.

Corte cuatro láminas cuadradas de papel, pincélelo con aceite y vaya colocando un filético de merluza sobre éste, una loncha de jamón York, otra de queso y otro filético de pescado. Salpimiente, ponga unas hojas de albahaca o de estragón y cierre bien el paquete.

Vaya colocando los paquetes en el recipiente Varoma. Sobre éstos coloque la bandeja del Varoma en el que pondrá los espárragos bien lavados y espolvoreados con un poco de sal gorda. Tape bien y reserve.

Ponga en el vaso del Thermomix el agua, tape y sobre la tapadera, coloque el recipiente Varoma reservado. Programe 30' Tem. Varoma, Vel.1.

Cuando termine el tiempo, espere un poco a que baje la temperatura antes de destaparlo. Compruebe que los espárragos están cocidos. Póngalos en una fuente de servir, adornándolos con el picado de los huevos duros.

Sirva el pescado caliente en su paquete. Si ve que se han enfriado, vuelva a calentarlos en el recipiente Varoma, sin abrirlos, durante 5' Tem. Varoma, Vel.1.

Nº 722. MERO EN PAPILOTE CON GAMBAS Y CREMA DE CEBOLLA

INGREDIENTES

PARA EL PAPILOTE:

3 lomos de mero

un manojo de gambas peladas

sal

PARA LA CREMA

1 cebolla grande

2 dientes de ajo
1/2 vaso largo de fumet de gambas
un buen chorro de manzanilla
1 cucharada grande de mantequilla

1 cubilete de aceite de oliva
1 cucharada de caldo de pescado en polvo
1/2 brick de nata pequeño
pimienta

PREPARACION

Cortamos fina la cebolla y los ajos, y lo ponemos en el vaso con la mariposa el aceite y la mantequilla. Ponemos encima la varoma con la bandejita y en esta bandeja hacemos una papillote en la que colocamos los lomos de mero las gambas y la sal. Programamos 12 minutos, velocidad 1, temperatura varoma.

Pasado este tiempo echamos la fumet, el caldo de pescado, la pimienta, la manzanilla y programamos unos 5 minutos, velocidad 1, temperatura varoma.

Finalmente retiramos la varoma y la mariposa. Echamos la nata y programamos a máxima velocidad hasta que quede cremosito.

Ponemos en una fuente el pescado y las gambas y cubrimos con la crema.

Nº 723. PASTEL DE ATÚN:

INGREDIENTES

1 bote de leche Ideal
2 latitas de atún
3 huevos
2 cucharadas de tomate frito
Sal (al gusto)

PREPARACIÓN:

Se mete todo junto en la Thermomix y se le da velocidad (poner vosotras cual) hasta que esté todo mezclado.

Esa mezcla la ponemos en un molde de cristal y la metemos en el microondas, aproximadamente 10 minutos (lo comprobaremos pinchándolo con un tenedor o un pincho para ver que se ha cuajado).

Cuando esté echo se saca y cuando ya no esté caliente lo metemos en la nevera.

Se sirve frio y se corta como si fuese un pastel.

Es muy fácil y rápido de hacer. Yo lo hago mucho. Ah! podeis sustituir las latitas de atún por todo aquello que se os ocurra,

Yo lo he hecho también con 1 lata de espárragos y está exquisito.

Nº 724. PASTEL DE CABRACHO I

INGREDIENTES:

2 latas de bonito escurrido
4 Rodajas de pan Bimbo remojadas en leche
1 bote de tomate Solís pequeño
5 huevos
350 g de gambas
2 rodajas de pescado (lenguado, merluza...) al gusto un pellizco de sal

PREPARACIÓN:

Todo a la Thermomix (sin espinas el pescado) 9 minutos 100° velocidad 4

Nº 725. PASTEL DE CABRACHO II

INGREDIENTES:

400gr de pescado
200gr de gambas
4 o 5 palitos de sucedáneo de cangrejo
150 g de salsa de tomate
150 g de nata líquida

PREPARACIÓN:

Todo a la Thermomix (sin espinas el pescado) 9 minutos 100° velocidad 4
Lo pasáis a un molde y dejar enfriar, adornar con mayonesa

Nº 726. PASTEL DE CARBACHO III

INGREDIENTES:

1 cabracho cocido y limpio
20 cl de nata de cocinar
400 g aprox de tomate frito
3 huevos y 3 yemas
sal
opcional:
3 pimientos de piquillo

PREPARACIÓN:

Se introduce todo en el vaso de la Thermomix y se tritura a velocidad 6 hasta que este homogéneo. Se pasa a un molde de cake engrasado y se termina de hacer en el horno al baño maría, tarda aprox. una hora o algo más.

Se decora con pimientos del piquillo o langostinos y mahonesa.

Notas:

También se puede hacer en la Thermomix, pero este acabado para mi personalmente es peor.

Nº 727. PATATA CON BACALAO

INGREDIENTES

70 g (3/4 cubilete) de aceite	¾ de litro (7 ½ cubiletos) de agua
1 pimiento verde de freír	Pimienta
1 cebolla grande	150 g de bacalao desalado y limpio de pieles y espinas
3 rodajas de pimiento rojo	1 pastilla de caldo o sal o nada, depende del bacalao
2 dientes de ajo	1 cubilete de arroz
½ cubilete de concentrado de pimientos choricero o 1 cucharada de pimentón	Perejil picado para espolvorear
800 g de patatas troceadas	

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el aceite, los pimientos, el concentrado de pimientos choriceros, los dos dientes de ajo y la cebolla, y trocee 6 segundos a velocidad 3 ½. A continuación, programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2.

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada las patatas troceadas y ½ litro de agua (el cuarto restante lo añadiremos al final). Programe 10' 100° velocidad 1, sin poner el cubilete en el bocal. Cuando termine añada el bacalao, el arroz, la pimienta, la pastilla de caldo y el resto del agua, o al gusto. Programe 15 minutos, 100° velocidad 1. Rectifique la sazón.

En los últimos 5 minutos, si hierve muy rápido, baje la temperatura a 90°. Espolvoree con perejil picado antes de servir.

Nº 728. PESCADO A LA ASTURIANA

INGREDIENTES

50 g de aceite de oliva,	50 g de vino blanco,
100 g de cebolla,	200 g de jugo de los mejillones,
1 diente de ajo,	1 cucharadita de perejil picado,
120 g de tomate triturado	800 g de mero o rape
1 cucharadita pimenton dulce,	500 g de mejillones,
1 pizca de pimenton picante,	sal y pimienta blanca.

PREPARACIÓN:

Se corta el pescado en cuadrados de 3x3 aprox o filetitos. Abrir los mejillones en su jugo y reservar el líquido,

En el aceite caliente añadir los ingredientes del sofrito salpimentados: cebolla, ajo, y el tomate colado en V4o5 unos segundos y cocinarlo 7 u 8 minutos a 100° y misma velocidad.

COLOCAR MARIPOSA y añadir pimenton, perjil y vino blanco, y el líquido de los mejillones, y volver a programar de nuevo 100° V1 5o 6 minutos hasta que todo lo del vaso vuelva a cocer. A continuación añadir la espina del pescado que luego tiramos pero da sabor, y los trozos de pescado. Volver a programar V1 100° 3 nada más. Si vierais que hace falta una chispa dejarlo con la máquina parada o añadir 1 minuto más.

Pero POR FAVOR, no paseis de tiempo. Servir el pescado con los mejillones alrededor y esparcir perejil

Antes de servirlo, cubra con la salsa rosa restante y adórnelo a su gusto

Nº 729. PUDDING DE MAR

INGREDIENTES:

5 huevos

200 g de bonito asalmonado al natural

1 bote grande de leche IDEAL nestle

6 pimientos del piquillo

400 g de palitos de mar Pescanova

sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1.-Ponga los palitos en el vaso del Thermomix y trocéelos 4 minutos en velocidad 3 1/1. Saque la mitad y reserve.

2.- Añada el resto de los ingredientes (el bonito y los pimientos bien escurridos) y programe 6 ó 7 minutos (dependerá del tamaño de los huevos) a 90° en velocidad 5.

3.- Añada los palitos reservados, mezcle bien con la espátula y vierta en un molde de aluminio de Albal (si le sobra échelo en otro molde).

4.- Déjelo enfriar y desmolde.

5.- Puede adornarlo con mayonesa o salsa rosa. aceitunas verdes, pepinillos y tiritas de pimiento del piquillo o Morrón

Nº 730. ROLLOS DE LENGUADO Y FRUTOS DE MAR CON SALSA HOLANDESA AL AZAFRAN.

INGREDIENTES:

- 8 filetes de lenguado
- 8 cigalas
- 12 langostinos o gambas gordas
- 16 mejillones
- 8 palillos
- el zumo de un limón
- sal y pimienta blanca
- 250 gr. de arroz de grano largo mezclado con arroz salvaje.

PARA EL RELLENO:

- 100 gr de espinacas frescas
- 20 gr de mantequilla

- 1 chalota o escalonia

- 1 diente de ajo
- 30 gr de pan rallado

PARA LA SALSA:

- 30 gr de vino blanco seco
- 4 yemas de huevo
- 100 gr de mantequilla
- 1 cucharada sopera de caldo de pescado
- 1 cucharada sopera de zumo de limón
- 1/2 gr. de azafrán
- pimienta blanca
- sal.

PREPARACION

Lavar las hojas de espinacas, cortar los tallos y ponerlas en el Varoma. Llenar el vaso con 500 g de agua, poner el Varoma y regular 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras dura la cocción limpiar los mejillones y rociar los filetes de lenguado con el zumo de limón (reservar una cucharada sopera para la salsa). Salar.

Cuando termine el tiempo de cocción vaciar el vaso.

Preparar el relleno: echar la chalota o escalonia cortada en cuatro trozos y el ajo sobre las cuchillas girando a velocidad 6. Parar la máquina. Introducir la mariposa e incorporar la mantequilla y programar 1 minuto, temperatura 80°, velocidad 1.

Quitar la mariposa e incorporar el pan rallado, las espinacas, sal y pimienta. Mezclar 10 segundos a velocidad 6.

Extender el relleno sobre los filetes de lenguado, enrollarlos y sujetarlos con palillos.

Enjuagar el vaso y echar en él 500 gr de agua, incorporar una cucharadita de sal e introducir el cestillo con el arroz.

Poner los mejillones y las cigalas en el Varoma y los rollos de lenguado y los langostinos o gambas gordas en el plato superior (del Varoma).

Poner el Varoma en el Thermomix y programar 25 ó 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando termine el tiempo, saque todos los ingredientes y manténgalos calientes.

Enjuagar de nuevo el vaso y poner todos los ingredientes de la salsa en el vaso excepto el azafrán. Poner la mariposa y programar 4 minutos a 70°, velocidad 3.

Después incorporar el azafrán y rectificar de sal. Napar los rollos de lenguado y los frutos de mar con esta salsa poniendo alrededor el arroz en forma de corona.

Nº 731. TARTAR DE BONITO

INGREDIENTES:

500 g de bonito limpio sin piel ni espina, ni la piel oscura	60 g de aceitunas verdes sin hueso
40 g de zumo de limón	2 cucharadas de alcaparras
60 g de salsa de soja	100 g de tomatitos
50 g de pepinillos en vinagre	1 aguacate
	cebollino, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Eche el bonito con el zumo de limón en el vaso y píquelo 6 segundos en velocidad 4. Viértalo en un cuenco y reserve. A continuación trocee durante 4 segundos en velocidad 3 1/2 las aceitunas y los pepinillos. Sáquelos del vaso y échelos sobre el bonito añadiendo las alcaparras y la salsa de soja.

Parta por la mitad los tomatitos, vacíelos de semillas, troceelos con un cuchillo e incorpórelos al cuenco, reservando unos trozos para decorar. Sin pelar el aguacate, pártalo por la mitad y apartelo hacia un lado para que se desprenda del hueso. Pele las dos mitades, reserve una para decorar y pique en trozos pequeños la otra, echándola a continuación en el cuenco.

Espolvoree con cebollino picado y mezcle todo bien, añada un poco de pimienta y deje reposar un mínimo de 1/2 hora. Rectifique la sazón.

Para servirlo, puede darle forma con moldecitos o con corta-pastas en forma de aro. Adórnelo con la otra mitad del aguacate y los tomatitos, regándolo con un hilo de salsa de soja.

Nº 732. PUDDING DE PESCADO

INGREDIENTES:

250 g de palitos de cangrejo	250 g (2 1/2 cubiletes) de leche o leche evaporada Ideal
50 g (1/2 cubilete) de aceite	30 g (1/2 cubilete) de harina
1/2 cebolla	4 ó 5 huevos
1/2 pimiento rojo	2 pastillas de caldo de pescado o sal
1 diente de ajo	Pimienta
1 bote de 1/2 Kg de tomates de pera o 4 tomates muy maduros	
1/2 Kg de merluza congelada, sin espinas	

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la mitad de los palitos y trocee 6 segundos a velocidad 4. Vuelque en un plato y reserve. Ponga en el vaso el aceite, la cebolla, el pimiento, el ajo y los tomates bien escurridos. Programe 10 segundos a velocidad 4 y una vez todo triturado programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Pare la máquina y añada la merluza y los palitos picados. Programe 3 minutos, temperatura 100, velocidad 2. Pasado este tiempo, pare la

máquina y agregue la leche, los huevos, la harina, las pastillas de caldo o sal, y pimienta. Mezcle todo durante 15 segundos a velocidad 6. programe 5 minutos, temperatura 90°, velocidad 5. Deje reposar en el vaso para que baje de temperatura y seguidamente conecte 15 segundos a velocidad 9, ayudándose con la espátula para que la mezcla quede muy fina y homogénea.

Por último, vuelque en un molde de corona y deje enfriar. Desmóldelo y decórelo con mayonesa o salsa rosa, o cúbralo con alioli y gratínelo. Adórnelo con los palitos que teníamos reservados y pimientos del piquillo.

Nº 733. MERLUZA A LA GALLEGA

INGREDIENTES

de 800 g a 1 kilo de merluza (filetes o rodajas)

70 g de aceite

2 ajos grandes

patatas

1 cebolla mediana

1 cucharada de pimentón

sal

PREPARACIÓN

Ponemos el aceite a calentar 5 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1

Cortamos los ajos en láminas para que se frían, 3 minutos a velocidad 1 y 100 gados. Una vez fritos los ajos, paramos el Thermomix y añadimos el pimentón, mezclando bien a velocidad 1 (sin calor).

Añadimos al sofrito 400 g de agua, la cebolla troceada, una hoja de laurel y sal. Programamos 30 minutos en Varoma a velocidad 2.

Mientras, podemos ir cortando las patatas en rodajas y las colocamos en el Varoma que pondremos sobre el Thermomix cuando empiece a salir vapor.

A falta de 7 minutos aproximadamente (y dependiendo del espesor de la merluza), destaparemos con cuidado el Varoma e introduciremos la bandeja con la merluza, tapando y dejándolo hasta que termine el tiempo.

Ponemos las patatas en una fuente, con la merluza encima y rociaremos con la salsa.

Nº 734. RAPE A LA AMERICANA

INGREDIENTES:

- 50 g (1/2 cubilete) de aceite
 - 150 g de gambas
 - 2 carabineros
 - 50 g (1/2 cubilete) de Brandy
 - 250 g (2 1/2 cubiletos) de agua
 - 1 Kg de rape
 - 1 cucharadita de estragón
 - Pimienta de Cayena
 - 2 pastillas de caldo de pescado
 - 4 cucharadas de hojas de perejil
- Para el sofrito:
- 50 g (1/2 cubilete) de aceite
 - 250 g de cebolla
 - 2 dientes de ajo
 - 1/2 Kg de tomates triturados

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada las cabezas y pieles de las gambas y de los carabineros, presione el botón Turbo 5 veces y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 6. agregue, cuando acabe el tiempo, el brandy y deje unos segundos en reposo.

A continuación, incorpore el agua y programe 5 minutos, temperatura 100° velocidad 2. Cuele y reserve el líquido. Lave bien el vaso y la tapa. Seguidamente, vierta en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos y trocee 10 segundos a velocidad 3 1/2. Baje todos los residuos que haya en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula, y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Pasado este tiempo agregue el tomate y programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 2. Cuando termine el tiempo, triture a velocidades 5-7-9 durante 20 segundos.

Pare la máquina, ponga la mariposa en las cuchillas, y agregue el caldo reservado, las pastillas, el estragón y la Cayena y programe 15 minutos, temperatura 100° velocidad 1. Cuando hierva (aproximadamente a la mitad del tiempo), pase el rape por harina y póngalo en el vaso a través del bocal. Cuando falten 2 minutos, incorpore las gambas, los carabineros y el perejil troceado, a través del bocal. Deje reposar.

Sirva con arroz blanco, o patatas cocidas o al vapor.

Nº 735. ROSCA DE SALMON

INGREDIENTES:

- 300 g de bechamel clarita
- 1 lata de 1/2 Kg de bonito asalmonado o
- 1/2 Kg de pescado fresco, sin espinas (bonito, salmón, etc.)
- 250 g (2 1/2 cubiletos) de tomate triturado
- 4 pimientos de piquillo
- 5 huevos o Sal y pimienta

Para adornar:

- 1/4 Kg de salmón o trucha ahumada en filetes finos.
- Ensaladilla rusa

- 4 cucharadas de mayonesa
- Aceitunas negras

PREPARACIÓN

Prepare una bechamel para coberturas, siguiendo la receta.

Agregue a ésta los restantes ingredientes, sazone y mezcle unos segundos a velocidad 6. A continuación, programe 6 minutos, temperatura 90% velocidad 4. Si no hubiese cuajado en el tiempo programado, ponga 2 minutos más a la misma temperatura. Si nos gustase muy fina, aumente la velocidad a 8 antes de volcarla en un molde de corona. Déjela enfriar.

Desmolde en una fuente redonda, pincélela con mayonesa y cúbrala con los filetes de salmón, o déjela sólo con la mayonesa si lo desea. Ponga en el centro una ensaladilla y adorne al gusto.

Nº 736. SARDINAS EN PAPILOT AL LIMÓN Y SOPA DE CEBOLLA (A LA VEZ)

INGREDIENTES para el vaso de TM-21

- 800 g de agua (8 cubiletes)
- 400 g de cebolla
- 50 g de aceite (1/2 cubilete)
- 1 diente de ajo
- 2 puerros en rodajas (solo la parte blanca)
- 2 pastillas de caldo de carne
- 2 cucharadas de queso rallado
- pimienta blanca
- biscotes pequeños
- Ingredientes para el vaso Varoma
- De 20 a 24 sardinas
- rodajas de limón
- sal gorda
- ramitas de eneldo (opcional)
- aceite de oliva para pintar el papel
- papel de aluminio o vegetal

PREPARACIÓN

Lave bien las sardinas, No les quite ni las espinas ni las tripas y séquelas con papel de cocina. Con el papel de aluminio, haga unos cuadrados y pincele el centro de los mismos con aceite. Coloque en cada uno dos o tres sardinas (dependerá del tamaño de las mismas).

Coloque una rodaja de limón y si quiere una ramita de eneldo. Cierre bien el paquete y haga tantos como quepan en el recipiente. Tape bien y reserve.

Ponga el vaso de Thermomix el aceite, el ajo y los puerros y programe 3 minutos a 100°, velocidad 1. A continuación tritúrelo 20 segundos en velocidad 5. Añada la cebolla y rehogue 3 minutos a 100°, velocidad 1.

Incorpore el resto de los ingredientes menos el queso y los biscotes. programe 9 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Añádale más agua a la sopa que tenemos en el vaso, rectifique la sazón eche el queso rallado y caliéntelo 5 minutos a 100°, velocidad 1.

Ponga unos biscotes en soperas individuales y vierta la sopa en las mismas. Si desea gratinarla eche queso por encima y métalas en el horno el tiempo deseado.

Si se le enfrían las sardinas, caliéntelas, bien dejando la sopa en el vaso, o bien poniendo agua solamente, programando 12 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Sírvalas en su mismo paquete, haciendo una especie de ventanita y poniendo más rodajas de limón.(ver foto). Puede espolvorear las sardinas con pan rallado, ajo y perejil.

Nº 737. SETAS CON LANGOSTINOS

INGREDIENTES

500 g de rebollones (si no es tiempo podemos sustituir por setas)

300 g de Langostinos o gamba langostinera

Media cebolla

2 ó 3 dientes de ajo

Nata líquida

Pimienta negra (4 bolitas molidas)

Sal

Aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Hacemos el fumet: ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos, 100°, velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. (los cuerpos de las gambas se pondrán al final de la receta). Lave cuidadosamente el vaso y la tapadera para que no queden restos.

Añadimos los ajos junto con la cebolla y la pimienta trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación programe 5 minutos, 100°, velocidad 5.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue los rebollones (previamente bien lavados y escurridos). Programe 20 minutos, Añadimos los langostinos pelados y un cubilete de fumet 5 minutos 100°, velocidad 1

Para finalizar vierte 1 bote pequeño de nata líquida y déjalo cocer durante 3 o 4 minutos 100°, velocidad 1

Nº 738. TARTAR DE BONITO

INGREDIENTES:

500g de bonito limpio, sin piel, espinas, ni la parte oscura	60g de aceitunas verdes sin hueso
40g de zumo de limón	2 cucharadas de alcaparras
60g de salsa soja	100g de tomatitos
50g de pepinillos en vinagre	1 aguacate
	cebollino, sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Eche el bonito con el zumo de limón en el vaso y píquelo 6 segundos, velocidad 4, reserve en un bol.

Trocee las aceitunas y los pepinillos 4 segundos en velocidad 3 ½, échelos sobre el bonito añadiendo las alcaparras y la salsa soja.

Parta por la mitad los tomatitos, vacíelos de las semillas y trocéelos con un cuchillo e incorpórelos al bol; reservando unos trozos para decorar.

Sin pelar el aguacate, pártalo por la mitad y gírelo hacia un lado para que se desprenda el hueso, pele las dos mitades, reserve una para decorar y pique en trozos pequeños la otra; echándola a continuación al bol, espolvoree con cebollino picado y mezcle todo bien, añada la pimienta y deje reposar un mínimo de media hora. Rectifique la sazón.

Para servirlo puede darle formas con moldecitos o con cortapastas, adórnelo con los tomatitos reservados y la otra mitad del aguacate, regándolo con un hilito de salsa soja.

Nº 739. TIMBAL DE PATATAS Y SALMÓN

INGREDIENTES

Para el timbal:

1 Kg de patatas para hervir.

medio litro de agua.

250 g de salmón ahumado.

Para adornar, huevas de mújol negras y rojas (optativo)

Para la salsa holandesa:

6 yemas.

150 g de mantequilla

100 g de agua.

el zumo de un limón.

1/4 de cucharadita de pimienta.

sal.

1 cucharadita de estragón seco o fresco.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso medio litro de agua aproximadamente. programe 8 minutos a temperatura Varoma y velocidad 2.

Mientras tanto, pele las patatas y pártalas como para tortilla, colocándolas en el recipiente Varoma. Cuando el agua del vaso hierva, ponga el recipiente sobre la tapadera y programe 20 minutos a la misma temperatura y velocidad que antes.

Cuando termine, compruebe que están cocidas y espolvoree con un poco de sal.

Si tiene un aro de repostería, utilícelo para formar el timbal. Si no, puede usar el aro de un molde desmontable que sea redondo y alto, de unos 24 ó 26 cm de diámetro.

Coloque el aro sobre la fuente donde vaya a servirlo. Dentro del mismo, ponga una capa de láminas de patata cocida, a continuación una capa de salmón ahumado, otra de patata, otra más de salmón y, para terminar, otra de patatas. Reserve un poco de salmón para adornar luego. Alise bien la superficie y deje en reposo.

Prepare la salsa holandesa poniendo todos los ingredientes en el vaso y programando 5 minutos a 70° a velocidad 4. Cuando haya terminado, programe 1 minuto a la misma velocidad pero sin temperatura para que se enfríe y no se corte. Déjela en el vaso para calentarla a 50° justo en el momento en que vaya a servirse el timbal.

Para servirlo, quite el aro, cubra con salsa holandesa y adorne con un poco de salmón y las huevas de mújol.

Nº 740. TRUCHAS A LA CREMA

INGREDIENTES:

6 truchas

6 lonchas de jamón serrano

5 champiñones, blanqueados con limón

1 cebolla

½ cubilete de aceite

El zumo de 1 limón

100 g de beicon sin ternillas ni corteza

4 cubiletes de nata líquida

1 cucharadita de harina

Sal y Pimienta

PREPARACIÓN:

Limpie bien las truchas y séquelas con un trapo. Introduzca las lonchas de jamón en las truchas. Cierre la abertura con un palillo, fríasas, colóquelas en una fuente de horno y reserve.

Ponga en el vaso del Thermomix, ½ cubilete del aceite de freír las truchas y todos los ingredientes, menos la nata, la harina y el zumo de limón.

Tape, cierre y ponga el colador metálico. Programe velocidad 1, temperatura 100 grados y tiempo 10 minutos.

Agregue la nata, la harina y el zumo de limón, sazone y vuelva a programar la misma velocidad y temperatura, 5 minutos.

Vierta la salsa obtenida sobre las truchas, introduzca la fuente unos minutos en el horno y sirva con patatitas al vapor.

Nº 741. TRUCHAS CON BATATA

INGREDIENTES:

2 kg y medio de batata blanca	1 paquete de pasas (sultanas)
Ralladura de 1 limón	2-3 sobres de anís en grano
2 cucharaditas de canela molida	Licor de anís
Azúcar al gusto	Masa de empanadillas
250 gr de almendras molidas	Aceite de oliva
1 puñado de nueces sin cáscara	Azúcar glacé

PREPARACIÓN

La noche anterior se ponen las pasas en remojo en el licor de anís. Se cuece la batata partida en trozos con el anís en grano y sal. Cuando está cocida se escurre y se pasa por el pasapurés. Se muelen las almendras y las nueces, pero no demasiado finas. Se agrega a la masa de batatas las pasas con el anís, la ralladura del limón, las almendras y las nueces. Se rectifican de azúcar (las batatas ya son dulces), pero teniendo cuidado que no se queden "babosas". Se deja reposar esa masa durante una hora mientras se descongelan las empanadillas. Se rellenan con la masa preparada, se cierran y se fríen en abundante aceite caliente hasta que estén doradas. Se dejan escurrir muy bien en papel de cocina absorbente. Cuando se van a tomar (ya frías), se espolvorean con azúcar glacé.

CARNES

Nº 742. ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA

INGREDIENTES para 4 personas:

1 Kilo de carne picada (ternera y cerdo, mitad y mitad).
2 huevos.
2 cebollas o cebolletas.
4 cucharadas de pan rallado.
½ vaso de leche.
1 diente de ajo.
Harina. Aceite. Sal.

Ingredientes para la salsa:

1/2 kilo de cebolla.
1 zanahoria.
2 dientes de ajo.
1 cucharada de harina.
1 vaso de vino blanco.
2 tomates.
Aceite. Sal.
Guarnición jardinera:
100 g de guisantes crudos.
Una zanahoria en dados y cocida.
200 g de champiñones salteados.

ELABORACIÓN:

Picamos el ajo y la cebolla, mezclamos con la carne, los huevos, el pan rallado, la leche y la sal. Damos a esta masa forma de bolas con la mano, pasándolas por harina y freímos en aceite; sacamos y dejamos escurrir en papel absorbente.

Para hacer la salsa troceamos toda la verdura, sazonomos y en una cazuela con un poco de aceite dejamos a fuego lento hasta que tome color. Añadimos la harina y rehogamos, después el vino y si hace falta un poco de caldo. Dejamos que se cocine de 15 a 30 minutos a fuego lento.

Introducimos en la salsa las albóndigas, junto con la guarnición y cocemos el conjunto durante 5 o 6 minutos aproximadamente.

Nº 743. BERENJENAS A LA TURCA

INGREDIENTES:

800 g De berenjenas (2 o 3)
4 o 5 tomates con caldo pelados y mal cortados o 1 kilo de tomate triturado
300 g de carne picada
2 o 3 dientes de ajo picaditos.
Aceite,
Sal,
Pimienta,
Un poco de azúcar

PREPARACIÓN:

Lo de cortar las berenjenas puedes hacerlo a mano o en el 3 ½ en la TH, piensa que en la Thermomix te saldrá un poco más pequeño, pero eso va en gustos.

Ponerlo con sal en el colador es para que suelten el agua y no se pongan negras, así es que hazlo.

Fries las berenjenas en el vaso con unos 70 g de aceite y luego las sacas y las pones a escurrir. Con ese mismo aceite haces el sofrito de ajos en Varoma unos 4 minutos, luego programas 100° (como en la lasaña), añades el tomate y la carne salpimentas y pones 20 min, 100° velocidad 1 (con la mariposa) al final las berenjenas. Y otros 5 minutos

Recuerda que la Thermomix vaporiza menos, así es que escurre los tomates si son naturales y si es de bote escoge una marca buena, al final siempre es mas barato y mejor.

Nº 744. CALDERETA DE CORDERO

INGREDIENTES:

- 800 g De cordero en trozos pequeños
- 300 g De cebolla
- 250 g De setas o champiñones
- 70 g (3/4 cubilete) de aceite
- 2 dientes de ajo
- 150 g (1 ½ cubiletes) de vino blanco
- 100 g (1 cubilete) de agua
- 1 yogur natural
- 2 pastillas de caldo de carne
- Pimienta

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos. Trocéelos 6 segundos a velocidad 3 ½. Añada las setas o champiñones troceados y programe 5 minutos, temperatura 100° velocidad 1. Cuando termine abra el vaso y ponga la mariposa en las cuchillas

A continuación, añada el cordero, que habrá pasado previamente por harina, y rehóguelo 2 minutos, a temperatura 100° velocidad 1. Incorpore el vino, el agua, las pastillas y la pimienta, y programe 20 minutos, temperatura 100° velocidad 1.

Cuando le falten unos minutos, compruebe si la carne está hecha, de no ser así, programe unos minutos más

Cuando esté listo, agregue el yogur y mezcle 7 segundos a velocidad 1. Rectifique la sazón y si fuera necesario añada más agua.

Nº 745. CALLOS

INGREDIENTES

- estómago de ternera limpio
- harina
- limón
- laurel 1 hoja

-pimienta negra en grano

Sofrito:

- 1/2 lata de tomate natural
- 1/2 pimiento rojo o 1 si es de lata

- 50g de aceite
- 1/2 cebolla
- 1 puerro
- 2 ó 3 ajos
- setas (opcional)
- un puñado de almendras
- una copita de brandy

- sal
- 2 cayenitas o a gusto
- pimienta molida
- pimentón
- hierbas: tomillo, orégano, romero...
- chorizo rojo dulce o picante, a gusto, a rodajitas finas
- beicon a tiritas

PREPARACIÓN

Poner el estómago a remojo, que lo cubra escasamente con agua, un par de puñados de harina y un limón a trocitos durante un par de horas +/- . Aclarar debajo del grifo quitando algún trozo que no haya quedado bien limpio.

Poner a hervir en la olla rápida con agua que lo cubra, unos granos de pimienta, sal, laurel y trocitos de limón, media hora +/- desde que empiece a hervir. Si no está bastante cocida dejarlo 5 minutos más.

Sacar y dejar que se enfríe.

Mientras hacer el sofrito poniendo todos los ingredientes en la Thermomix 6 minutos, Temperatura 100° velocidad 5.

En una tartera de barro poner un poquito de aceite y el beicon y el chorizo, cuando empiecen a dorarse echar los callos que previamente habremos partido a cuadraditos, el sofrito y un poquito de agua. Dejar unos 10 minutos al fuego, añadiendo más agua si fuera necesario.

Están más ricos si se consumen al día siguiente calentándolos unos minutos y añadiendo medio vasito de agua.

Nº 746. CARRILLERAS ESTOFADAS

INGREDIENTES

- 1/2 a 3/4 Kg. de carrilleras troceadas en cuadritos
- 50 g de aceite
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 120 g de vino blanco
- 10 g de vinagre
- 1 hoja de laurel
- 1 zanahoria troceada
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de pimentón
- 2 pastillas de caldo

PREPARACIÓN

1º trocear las cebollas, los ajos y la zanahoria en velocidad 3 1/2

2º añadir el aceite y programar 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1

3º poner la mariposa y añadir la carne con las especias y programar 45 minutos, temperatura 100 y velocidad 1.

Nº 747. CINTA DE LOMO CON SORPRESA

INGREDIENTES:

1 kg. ó 1.2 kg. aproximadamente de cinta de lomo fresca, quitándole la grasa externa y el nervio (asegúrese de que cabe bien en el recipiente varoma).

- 150 g. de ciruelas pasas sin hueso.
- 100 g. de nueces peladas.
- 100 g. de higos secos macerados en 100 g. de coñac.
- Sal y pimienta.
- Film transparente y papel de aluminio Albal, para envolver

Para la salsa:

- 50 g. de mantequilla.
- 70 g. de aceite.
- 500 g. de cebolla
- 250 g. de higos secos.
- El coñac de macerar los higos del relleno.
- 400 g. de cava semi seco (2 benjamines).
- 2 pastillas de caldo de carne o sal y pimienta recién molida.
- 200 g. de agua

PREPARACIÓN:

1. Haga agujeros grandes por todo el contorno y los extremos del lomo, con ayuda de un buen cuchillo. Reserve.

2. Trocee las ciruelas en dos y reserve. Divida las nueces en 4 partes y reserve.

3. Escurra los higos (reservando el coñac para la salsa), quíteles el rabito y pártalos en 4 trozos. Reserve.

4. Rellene los agujeros del lomo con un trozo de cada cosa, presionando bien con los dedos.

5. Salpimiente el lomo y envuelva en film transparente presionando bien y en dándole forma de rulo.

Vuelva a envolverlo en otra capa transparente y, por último, haga lo mismo con papel de aluminio, presionando muy bien. Colóquelo dentro del recipiente Varoma y reserve.

6. Parta las cebollas en cuartos y trocéelas en velocidad 3 y 1/2 durante 5 segundos ayudándose con la espátula. Saque y reserve.

7. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso la mantequilla, el aceite y la cebolla. Programe 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añada los ingredientes restantes de la salsa, coloque el recipiente Varoma encima de la tapadera y vuelva a programar 60 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando termine, y sin retirar el

recipiente varoma, ábralo con precaución, desenvuelva la carne y pínchelo un poco a través del papel y deje que el jugo caiga dentro del vaso.

8. Retire el recipiente, quite la mariposa de las cuchillas y compruebe la sazón. Si admite más líquido, eche un poco de agua.

9. Trinche la carne en rodajas finas, eche la salsa en una salsera y sirva de inmediato.

NOTA: Puede poner 200 g. de higos ecos y otros 200 g. de ciruelas en el recipiente varoma, junto a la carne y servirlos con la salsa, como guarnición.

Si le gusta encontrar trocitos de cebolla, retire los higos de la misma y triture la salsa. Vuelva a añadir los higos y sirva bien caliente.

Nº 748. CONCHAS DE POLLO

INGREDIENTES:

1 cucharada de aceite

1 pellizco de curry (Opcional)

2 cucharadas de harina

½ litro de leche

30 gramos de mantequilla

Pimienta

3 huevos

Un resto de pollo sin piel y sin hueso (250 g aproximadamente)

100 g de queso tipo Emmental

Sal.

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el queso en trozos rallarlo a velocidades 5-7-9, reservar. Sin lavar el vaso, poner el pollo en y trocear durante 5 segundos en velocidad 3½ sacarlo y reservar. Sin lavar el vaso, poner la mantequilla, la harina, la leche, el curry y un poco de sal y pimienta.

Hacer la bechamel, programando 7 minutos, 90°, velocidad 4.

Añadir los huevos y 75 g del queso rallado que tenemos reservado y volver a mezclar durante 2 minutos a 90° velocidad 4.

Añada entonces el pollo y mezcle bien con la ayuda de la espátula. Seguidamente viértalo en unos moldes de concha (o moldecitos individuales) y espolvoree por encima el resto del queso rallado. Métalo en el horno unos segundos a gratinar y servir cuando estén dorados

Nº 749. CUSCUS MARROQUÍ

INGREDIENTES

- 1 kg de cuscús
- 150gr de mantequilla
- 1 pollo
- 2 kg de cebollas blancas
- ¼ kg de almendras crudas
- ¼ kg de pasas
- ½ kg de ciruelas
- pimienta, azafrán y canela
- laurel y pastillas de caldo.

PREPARACIÓN:

Manera de cocer el cuscús: se remoja con agua y sal y se deja esponjar. Luego se coloca agua en el vaso de la Thermomix con unas hojas de laurel y se programa 5 minutos a temperatura Varoma en velocidad 2.

Cuando empieza a salir vapor, colocamos el accesorio Varoma con el cuscus dentro de él y programamos 15 minutos a temperatura Varoma en velocidad 2

Comprobamos si está cocido ya que dependerá un poco de la clase de cuscus utilizada.

Una vez cocido, se añade un poco de mantequilla que iremos mezclando con las manos hasta que esté suelto y se reserva.

Preparación del pollo. Las alas, el cuello y el caparazón se ponen a hervir junto con agua, un avecrem, pimienta molida y canela y se reserva este caldo. El resto del pollo se trocea, se incorpora al vaso junto con la mariposa. Se le añade una cebolla a cascos, 70gr de aceite y se programa 10 minutos a 100° en velocidad 1.

Cuando está dorado se añade pimienta, azafran, canela, avecrem y 125 g del caldo anterior, y se programa de 10 a 15 minutos a 100° en velocidad 1 hasta que todo esté tierno y quede en su jugo. Se aparta y se reserva. Volvemos a poner en el vaso de la Thermomix la mariposa, la cebolla a tiritas, 30gr de aceite, 70gr de mantequilla programando 5 minutos a 100° en velocidad 1.

Añadir 125gr del primer caldo, canela, pimienta, azafrán y las pasas que habrán estado un par de horas en remojo, así como el almibar de las ciruelas que previamente han sido hervidas con dos cucharadas de azúcar y 50gr de agua

Programar 25 minutos a 100° en velocidad 1, o hasta que la cebolla esté tierna.

Se junta el primer caldo con el juho del pollo y el caldo de la cebolla, se remoja el cuscus con la mezcla de estos tres caldos al gusto, se coloca por encima la cebolla, pasa y ciruelas junto con el pollo y las almendras ya peladas y fritas.

Nº 750. DIADEMA DE LOMO Y PIÑA

INGREDIENTES:

Para el recipiente Varoma:

1 cinta de lomo fresca (1 Kg)

1 bote de kilo, de piña en su jugo

sal y pimienta

Para el vaso:

70 g de aceite de oliva

500 g de cebollas

1 diente de ajo

el resto de las rodajas de piña

el jugo de la lata de piñas

250 g de agua

60 g de salsa soja

sal

pimienta, 2 clavos de olor, nuez moscada, y
canela en polvo.

PREPARACIÓN:

Hacer unos cortes en la carne, sin llegar abajo e introducir en cada corte media rodaja de piña, procurando que quede al mismo nivel de la carne, salpimente y hacer un rollo apretando bien con papel transparente, envolviendo seguidamente en papel aluminio, pínchelo en varios sitios y coloque en el recipiente Varoma. Reserve.

Echar en el vaso las cebollas y el diente de ajo, programar 6 segundos velocidad 3 ½ , para trocear ayudándose con la espátula. Saque y reserve.

Ponga la mariposas en las cuchillas, eche el aceite y lo que habíamos troceado anteriormente, programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada la piña sobrante en trozos pequeños, el jugo y el resto de los ingredientes, programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1

Acabado el tiempo coloque el recipiente Varoma con la carne, sobre la tapadera y vuelva a programar 55 minutos temperatura Varoma velocidad 1

Compruebe que la carne esté bien echa, déjela enfriar, pínchela con una cucharada. De soja y córtela en rodajas en diagonal.

Cubra una fuente de servir con la salsa, coloque encima la carne y sirva caliente con la guarnición que más le guste.

Nº 751. ESCALOPINES DE TERNERA

INGREDIENTES

- 1 cubilete de vino Marsala
- 1 cubilete de agua
- 1 pastilla caldo de carne
- 1/2 cubilete de harina
- 1 chorro zumo de limon
- 2 cucharadas rasas de mantequilla
- 1/2 cubilete de nata
- 3 o 4 champiñones
- 1/2 Kg filetitos de ternera

PREPARACION:

Se colocan los filetitos de ternera salpimentados entremezclados con las laminas de champiñones en el cestillo. En el vaso se pone la harina, mantequilla y la pastilla de caldo. Programamos 100° velocidad 1 3 minutos con el cestillo colocado. Transcurrido este tiempo añadimos el resto de los ingredientes menos la nata velocidad 1 100° de 10 a 12 minutos. Añadimos la nata y mezclamos ligeramente. Sacamos los filetes y los mezclamos con la salsa.

Nº 752. FIAMBRE DE CARNE Y JAMÓN

INGREDIENTES:

- * 250 g de jamón serrano
- * 250 g de jamón cocido
- * 250 g de pechuga
- * 250 g de cerdo (jamón, cabezada o paletilla según gusto)
- * coñac
- * pistachos
- * pimienta

PREPARACIÓN:

Picar toda la carne y el fiambre por separado, después lo metéis todo y volvéis a triturarlo junto tras lo cual lo ponéis a mezclar y echáis un chorrito de coñac, un poquito de pimienta y los pistachos según gusto (también se puede hacer sin pistachos, o con cualquier otro ingrediente: pasas,...) Lo amasáis todo y formáis un rollo grande o bien dos pequeños envueltos en papel aluminio, con el horno precalentado a 180°-200° lo debéis tener aproximadamente 20 o 30 minutos, dejar enfriar y se sirve a rodajas,

Notas: lo suelo acompañar de huevo hilado

Nº 753. FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN COCIDO

INGREDIENTES:

- 300 g de pechuga
- 150 g de jamón york
- 150 g de jamón serrano

PREPARACIÓN:

Picar fino el jamón serrano utilizando primero la velocidad turbo. Picar el jamón york y la pechuga. Mezclar todo bien (no hace falta sal) y con esto hacéis dos rollos envueltos en papel albal. Se pone en el recipiente varoma. Para poner en el vaso hacemos el caldo de cocido

NOTA: La receta del caldo está incluida en la sección de sopas.

Nota: Se puede servir frío o caliente.

Nº 754. FILETES DE LOMO EN SALSA

INGREDIENTES:

- 1/2 kg de lomo en filetes.
- 1/2 cubilete de azúcar.
- 3 cucharaditas de vinagre.
- 1/2 cubilete de maicena.
- 1/2 cubilete de salsa de soja.
- 2 cucharadas de jerez seco.
- 1/2 cubilete de tomate frito.
- 1 y 1/2 cubilete de agua.

1/3 cubilete de zumo de naranja.

1 manzana reineta.

PREPARACIÓN

Colocar los filetes de lomo en el recipiente Varoma con la manzana pelada y cortada a trozos. Se ponen todos los demas ingredientes en el vaso, poner 17 minutos temperatura Varoma velocidad 4 y ½. Se pone el lomo en una bandeja y la salsa caliente por encima.

Nº 755. FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN YORK

INGREDIENTES:

- 16 lonchas de beaon finitas.
- 500 g de jamón cocido.
- 500 g de pechuga de pollo.
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1. Echar el pollo en el vaso a trozos y triturar con el TURBO hasta que esté a su gusto.
2. Sacar el pollo y echar el jamón cocido para trocearlo, poniéndolo a velocidad 3,5. Parar cuando esté bien picado.
3. En un bol, echar el pollo y el jamón triturados, añadiendo la sal y la pimienta al gusto. Mezclamos un poco.
4. Sobre el papel de aluminio, colocar 3 ó 4 lonchas de beaon juntas, una al lado de la otra. Echamos parte de la mezcla en el beaon para luego enrollarlo y que quede como una barrita de fiambre.
5. Una vez hemos hecho los rodillos, metemos en el horno 30 minutos a 200°C.

Nº 756. FILETES DE TERNERA EN SALSA DE VINO

INGREDIENTES:

6 filetes de ternera

PARA LA SALSA:

2 cucharadas de azucar

1/2 cubilete de un buen vinagre

1/2 cubilete de aceite de oliva

1 zanahoria pequeña

1 cebolla pequeña

6 ramitas de perejil

2 hojas de laurel

2 cucharadas de tomate concentrado

1 cucharada de manteca de cerdo

1 cucharada de mantequilla

25 gr. de chocolate negro

1 cubilete de vino tinto

sal y pimienta

2 cubiletes de agua

3 cucharadas de piñones y pasa s.

PREPARACIÓN

Freir en una sartén los filetes de ternera, reservar en una cazuela. En un cazo al fuego, haga un caramelo con el azúcar y 2 cucharadas de agua. Cuando se forme un almíbar dorado, agregue el vinagre. Déle un hervor y reserve.

Vierta en el vaso de la thermomix, todos los ingredientes para la salsa, menos el almíbar que tenemos reservado, el agua, el vino, el chocolate y la mantequilla, añadir el aceite de freir los filetes. Programe velocidad 4 temperatura 100°, 15 minutos. Cuando la máquina se pare, añada el almíbar, la mantequilla, el vino, el chocolate y el agua. Rectifique la sazón y programe 5 minutos más a velocidad 1 temperatura 100° añadir si gusta las pasas y piñones.

Cubrir con la salsa los filetes que tenemos reservados, dejar hervir con la salsa un momentito . (añadir algo de agua si fuera necesario.) Servir con bolitas de pure de patatas gratino.

Nº 757. LOMO EN MANTECA

INGREDIENTES:

1 Kg de lomo de cerdo en trozos
1 paquete de manteca blanca
2 ñoras
orégano
5 ó 6 dientes de ajo
sal

PREPARACIÓN

Poner la manteca en el vaso 5 minutos temperatura 90 °C y velocidad 2.
Echar los condimentos y se trituran en velocidad 5-7-9
Poner la mariposa
Añadir la carne y se programa 30 minutos, 90 °C y velocidad 1.
Se vuelca en un recipiente y se deja enfriar por lo menos 24 horas.

Nº 758. LOMO EN SALSA

INGREDIENTES

1/2 kg de lomo en filetes.
1/2 cubilete de azúcar.
3 cucharaditas de vinagre.
1/2 cubilete de maicena.
1/2 cubilete de salsa de soja.
2 cucharadas de jerez seco.
1/2 cubilete de tomate frito.
1 y 1/2 cubilete de agua.
1/3 cubilete de zumo de naranja.
1 manzana reineta.

PREPARACIÓN

Colocar los filetes de lomo en el recipiente varoma con la manzana pelada y cortada a trozos. Se ponen todos los demás ingredientes en el vaso, poner 17 minutos temperatura varoma velocidad 4 y ½.

Se pone el lomo en una bandeja y la salsa caliente por encima.

Nº 759. LOMO MECHADO

INGREDIENTES:

1 k. de cinta de lomo quitándole la grasa externa y el nervio

150 g. de ciruelas pasas sin hueso

100 g. de nueces peladas

100 g. de higos secos macerados en 100 g. de coñac

Sal y pimienta al gusto

Film Transparente y papel de aluminio para envolver

Para la salsa:

50 g. de Mantequilla

70 g. de aceite

500 g. de cebolla picada

250 g. de higos secos

El coñac de macerar los higos del relleno

400 g. de cava semi seco

2 pastillas de caldo de carne o sal y pimienta

200 g. de agua

PREPARACIÓN:

Mechar la carne con las ciruelas, los higos y las nueces (para quien no tiene aparatito de mechar hacer unos cortes por todo el contorno y los extremos del lomo y meter estos ingredientes apretándolos bien con los dedos.

Salpimentar al gusto el lomo y envolverlo en film transparente apretándolo bien y luego en papel de aluminio. Colocarlo en el recipiente Varoma y reservarlo.

Trocear las cebollas en velocidad 3 y 1/2 durante 5 segundos, sacar y reservar

Poner las mariposas en las cuchillas y echar en el vaso la mantequilla, el aceite y la cebolla. Programar 15 minutos temperatura varoma, velocidad 1. Añadir el resto de los ingredientes de la salsa, colocar el recipiente Varoma y programar temperatura varoma,

velocidad 1, 60 minutos Cuando termine, pincha el envoltorio y deje que caiga el jugo al vaso con el resto de la salsa.

Retire el recipiente Varoma y la mariposa de las cuchillas, programe 30 segundos velocidad 8, compruebe la sazón y añada mas líquido si lo admite.

Trinchar la carne y acompañarla con la salsa en una salsera y unos higos y ciruelas que se han podido cocer en el Varoma al mismo tiempo que la carne.

Nº 760. MILHOJAS DE IBÉRICO REGADAS CON SALSA DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:

2 solomillos de cerdo ibérico .
100 g de jamón ibérico muy finito .
140 g de jamón de york muy finito .
140 g de queso en lonchas muy finitas .
140gr. de bacón en lonchas muy finitas .
140 g de ciruelas pasas sin hueso .
Sal y pimienta
Salsa de membrillo

2ºParte:

200 g de nata para cocinar o 1 latita de nata La Lechera de Nestlé .
200 g de dulce de membrillo (le recomendamos la marca Santa Teresa o la hecha por Ud. misma en el Thermomix)

Para finalizar:

150 g de champiñones laminados.
Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Pídale al carnicero que abra los solomillos formando un rectángulo con cada uno y dejándolos muy finitos.

Salpimiéntelos y vaya rellenándolos por el siguiente orden:

Una capa de jamón ibérico .
Una capa de jamon de york .
Una capa de queso

Enrolle el solomillo como si fuera un brazo de gitano apretando bien.

En la parte del cierre coloque las ciruelas pasas y envuelva todo el rollo con las lonchas de bacón.

A continuación envuelva cada rollo con film transparente, apretándolos muy bien. y déjelos reposar en el frigorífico.

Ponga ½ litro de agua en el vaso del Thermomix con un poquito de sal y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras tanto. coloque los solomillos en el recipiente Varoma y reserve (si lo desea puede poner alrededor unas rodajas de patata, manzana o batata para guarnición.)

Cuando acabe el tiempo programado. coloque el recipiente Varoma con los solomillos sobre la tapadera y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2

Déjelos enfriar y trínchelos Sirvalos con la salsa de membrillo bien caliente.

Puedes pedir a tu carnicero que te los rellene, así evitaras el paso 1 y 2

Nº 761. MOUSAKA

INGREDIENTES

800 g de berenjenas
500 g de carne picada
una cebolla,
50 g de aceite
4 tomates maduros
una cucharada de harina
orégano, nuez moscada, perejil, sal y pimienta
un cubito de caldo
100 g de queso rayado

PREPARACIÓN:

Calentar el aceite 5 minutos a 100°, velocidad 1. Añadir la cebolla y trocear 6 segundos a velocidad 3 ½ . Programar 5 minutos 100°, velocidad 1. Añadir el tomate, trocear 10 segundos a velocidad 3 ½ . Programar 8 minutos 100° a velocidad 1.

Añadir la carne, la harina, el orégano, el perejil, nuez moscada, el cubito de caldo, sal y pimienta. Programar 15 minutos 100° a velocidad 1; si es necesario, evaporar en Varoma 2 minutos.

Cortar en lonchas las berenjenas y dejar en remojo con agua y sal; escurrirlas, pasarlas por harina y freirlas.

En una bandeja de horno, se van alternando capas de berenjenas, queso rayado y carne.

Se cubre con bechamel, queso rayado y se hornea.

Nº 762. MUSLOS DE POLLO RELLENOS

INGREDIENTES:

4 cuartos de pollo del muslo deshuesados.
100 g de beicon.
100 g de jamón dulce.
1 huevo.
2 higaditos de pollo.
1 cucharadita de mantequilla.
1 trocito de cebolla.

SALSA:

1/2 cubilete de aceite. 2 cubiletes de nata líquida
1/2 pastilla de caldo de pollo. 1/2 cubilete de jerez seco
1/2 cebolla. 2 cubiletes de agua.
1 diente de ajo.
50 gr. de almendra tostada.

PREPARACIÓN

Trocear el jamón y reservar. Sin lavar el vaso poner todos los ingredientes, programar 5 minutos, 100° de temperatura, velocidad 4. Al finalizar el tiempo, añadir el jamón y remover un poco para mezclar.

Rellenar el pollo, y atarlo.

Poner todo en la thermomix, excepto los líquidos. Programar 5 minutos, 100° de temperatura, velocidad 4 1/2. Al terminar el tiempo, añadiremos los líquidos y mezclaremos todo unos segundos.

Pondremos los muslos en una bandeja de horno, y le echaremos la salsa por encima y pondremos en el horno a 200° unos 35 minutos, comprobar la cocción. Acompañar con unas ciruelas pasas.

Nº 763. OSSO BUCO

INGREDIENTES:

6 osso bucos de ternera no muy gruesos (pata de ternera)	1/2 kg de tomate natural triturado
harina con sal y pimienta para rebozar	250 g de vino blanco
aceite para sofreír la carne	100 g de agua
Sofrito:	2 pastillas de caldo de carne
100 g de aceite	pimienta
200 g de zanahoria	la ralladura de 1/2 naranja
250 g de cebolla	la ralladura de 1/2 limón
2 dientes de ajo grandecitos	25 g de chocolate fondant
50 g de tallo de apio	4 cucharadas de perejil picadito

PREPARACIÓN:

1. Reboce la carne ligeramente en la harina sazonada y rehóguelas en la sartén por ambos lados. Ponga las rodajas en la olla en la que vaya a cocinarlas y resérvelas. Conserve el aceite de rehogarlas para el sofrito.

2. Ponga en el vaso las zanahorias troceadas, la cebolla, el ajo y el apio y trocee 10 segundos en velocidad 4 ayudándose con la espátula. Compruebe que ha quedado en trocitos muy pequeños. Pese el aceite reservado y complete hasta los 100 g. Añada el tomate triturado y programe 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 1/2.

3. Incorpore el vino, agua, sal, pimienta, la ralladura de los cítricos y el chocolate, y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1 1/2.

4. Vierta la salsa en la olla donde tenemos la carne y llévelo a ebullición. Cocínelo hasta que la carne esté bien tierna. Espolvoree con el perejil picado. Sírvalo acompañado de arroz blanco o pasta.

NOTA: Este plato mejora de un día para otro. Con estas cantidades tendrá 1 litro y 300 g de salsa. Puede utilizarla para otras carnes, además de para esta receta.

SUGERENCIA: Ponga la harina, sal y pimienta en una bolsa de plástico y agite bien para que se mezcle perfectamente.

Puede poner los trozos de carne dentro de la bolsa para enharinarlos, sacudiéndolos después para eliminar el exceso de harina.

Nº 764. PASTEL DE PECHUGAS CON QUESO

INGREDIENTES:

- 100 g de jamón serrano en lonchas finas
- 200 g de jamón york
- 400 g de pechuga de pollo cortada en lonchas finas
- 200 g de queso emental
- hierbas al gusto y pimienta

PREPARACIÓN:

Espolvorear las pechugas con las hierbas y la pimienta y pasar por la plancha muy caliente para que se doren.

Picar el queso en la Thermomix como de costumbre. Reservar.

Forrar un molde tipo plum cake con las lonchas de jamón y rellenar por capas de pechuga, queso, jamón york, pechuga, queso... . Tapar con jamón serrano.

Mientras se prepara esto poner agua en el vaso y calentar a temperatura Varoma. Cuando hierva el agua poner el molde en el recipiente Varoma, taparlo bien con papel Albal y poner a cocer 20 minutos.

Cuando esté frío desmoldar y servir cortado a lonchas acompañado de lechuga, tomates cereza , etc.

Nº 765. PATATAS CON CARNE

INGREDIENTES:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 70 g (3/4 de cubilete} de aceite | 2 pimientos choriceros enteros, sin rabitos ni semillas, o 1 cucharada de pimentón |
| 50 g de pimienta verde | |
| 100 g de pimienta roja. | 2 pastillas de caldo de carne |
| 150 g de cebolla | 1 hoja de laurel |
| 2 dientes de ajo | 1 cucharadita de cominos |
| 300 g de ternera, en trozos pequeños | 1/2 cucharadita de nuez moscada, |
| 400 g (4 cubiletes} de agua | Pimienta . Hojas de perejil, picado. |
| 700 g patatas peladas y troceadas | |

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el aceite, el pimienta verde, el pimienta roja, la cebolla y los dos dientes de ajo y programe durante 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

A continuación, ponga la mariposa en las cuchillas, añada la carne y rehogue 5 minutos, 100°, velocidad 1. Agregue todos los ingredientes restantes y programe 20 a 25 minutos, temperatura 100°, velocidad 1 (dependerá de la calidad de la patata y de su tamaño). Compruebe que la carne esta tierna. De no ser así, programe unos minutos mas. Antes de servir, espolvoree con las hojas de perejil finamente picadas.

NOTA: Si lo desea, en vez de utilizar carne de ternera, puede usar costillas de cerdo cortadas en trozos pequeños. Si ve que la carne puede ser un poco dura, no eche las patatas al principio, deje cocer la carne y cuando este casi tierna, agregue las patatas.

Nº 766. PECHUGAS DE PAVO CON PIÑONES

INGREDIENTES:

500gr. de pechugas de pavo
75 gr. de beicon
1/2 cubilete de aceite de oliva para sofreir
1/2 cubilete de aceite de oliva para la salsa
1 puerro la parte blanca
1 diente de ajo
50 gr. de avellanas tostadas
50 gr. de piñones
1 cubilete de jerez oloroso
2 cubiletes de agua
sal y pimienta a gusto.

PREPARACIÓN

Trocear la pechuga en dados de 1 centimetro.Hacer lo mismo con el beicon. Poner el aceite para sofreir en el vaso y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Poner la pechuga y el beicon en el vaso, sazonar , programar 4 minutos, temperatura varoma , velocidad 1.Sacar y reservar. Poner en el vaso el aceite para la salsa, el puerro, el ajo y las avellanas y programar 5 minutos, a 100°, velocidad 4. Poner en el recipiente varoma los dados de pechuga el beicon y los piñones, antes de colocar el recipiente varoma, añadir el agua en el vaso. Programar 20 minutos, temperatura varoma velocidad 4. Pasados 5 minutos de cocción ,añadir el vino oloroso y terminar la cocción.

Nº 767. PECHUGAS DE POLLO EN SALSA

INGREDIENTES

-600 g de pechuga	-250 g de vino blanco
-40 g de mantequilla	-150 g de agua
-30 g de aceite	-2 yemas de huevo
-!/2 cebolla	-1rama de perejil
-50 g de bacon	-jugo de 1/2 limón
-30 g de harina	-sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Trocear las pechugas en dados, enharinarlas y ponerlas en el cestillo con sal y pimienta.

Echar en en el vaso la cebolla, la mitad de la mantequilla, el aceite y el bacon. Programar 3 minutos a 100 grados y velocidad 4. Añadir el vino, el agua, un poco de sal. Colocar el cestillo encima y programar 40 minutos a 100 grados y velocidad 3.

Una vez acabada la cocción, sacar el cestillo y poner el pollo en una bandeja de servir.

Añadir al jugo de cocción una cucharada de harina, las yemas, el resto de la mantequilla, el jugo de limón y el perejil. Programar 3 minutos a 80 grados y velocidad 3.

Verter la salsa obtenida sobre la carne. Adornar con perejil y rodajas de limón. Servir bien caliente.

Nº 768. PASTEL DE CIERVA

INGREDIENTES:

Masa:	3 yemas
500g de harina	Relleno:
200g de azúcar	½ k de pollo cocido
250g de manteca de cerdo	2 huevos duros
La piel de medio limón sin la parte blanca	30g de piñones
50g de Jerez dulce	50g de Jerez dulce
1 cucharadita de bicarbonato y otra de sal	perejil y sal

PREPARACIÓN

Masa: Con el vaso muy seco ponga el azúcar y pulverice 30 segundos a velocidad 9, añada la piel del limón con la máquina en marcha y dejándola caer a través del bocal. Pulverice 1 minuto. Abra y baje con la espátula los restos de las paredes y si la piel del limón no se ha rallado bien, repita la operación. Añada el resto de los ingredientes, menos la harina y programe 20 segundos velocidad 6. Añada la harina y ponga 30 segundos en velocidad espiga, ayúdese con la espátula (esta masa no se debe amasar mucho). Divida en dos la masa, una parte más grande que la otra. Estírela entre dos plásticos y forre con ella un molde desmontable redondo.

Relleno: Trocee los huevos duros durante 4 segundos, velocidad 3 ½ . Reserve. Trocee el pollo 6 segundos en velocidad 3 ½ . Reserve. Mezcle en un cuenco el huevo picado, los piñones, el Jerez, la sal y el perejil y mezcle. Rectifique la sazón. Ponga el pollo y la mezcla anterior sobre la masa estirada, cubra con la otra parte de la masa, píntela con huevo batido con agua y hágale varios cortes en la superficie para que suelte el vapor.

Pre caliente el horno a 200°C y hornee el pastel durante 30 minutos.

Nº 769. PASTEL DE HOJALDRE CON POLLO Y CHAMPIÑONES

INGREDIENTES:

500 g de hojaldre congelado	4 huevos
350 g de pechugas de pollo o de pavo	1 cucharada de perejil picado
3 cebollas grandes	1 cucharada de canela en polvo
50 g de mantequilla	1 ó 2 cucharadas de azúcar glass
350 g de champiñones	Sal, pimienta y nuez moscada
100 g almendras fileteadas tostadas	

PREPARACIÓN

RELLENO: Limpiar los champiñones y filetearlos. Pelar las cebollas y cortarlas en rodajitas finas. Cortar los filetes de ave en tiras de 1 cm., retirándoles antes todos los trozos de grasa que pudieran llevar. Sofreír las rodajas de cebolla con la mantequilla hasta que estén transparentes sin llegar a tomar color, pero completamente blandas. Hacerlo siempre con la cacerola tapada porque aceleramos la cocción, las cebollas sudan y se hacen en su jugo, sin perder nada de sabor. Cuando las cebollas están del todo blandas, añadir los champiñones fileteados y sofreírlos también removiendo con cuchara de palo. Si soltaran mucho líquido, evaporarlo dejando cocer la olla unos minutos destapada. A continuación agregar las tiras de pollo y cocerlas ligeramente en su jugo, tapando de nuevo la cacerola. Darles sólo una vuelta removiendo con una cuchara de palo para que los filetes de pollo se queden un poco crudos. Esperar a que esta mezcla se enfríe. Batir los huevos con el perejil, salpimentarlos y añadirles los ingredientes anteriores, es decir, el pollo, las cebollas y los champiñones cocidos y ya fríos.

HOJALDRE: Estirar las 2 láminas de 250 g muy finas hasta que queden un poquito más grandes que la placa de pastelería que tengamos. Mojar esta placa con agua y poner encima una de las láminas de hojaldre ajustándola bien por todas partes y dejando que sobre 2 cm por los cuatro lados. Si se tiene lámina de silicona no hace falta mojar la placa, simplemente con colocarlas encima es suficiente. Meter esta placa ya forrada de hojaldre en el congelador para que esté muy fría ya al mismo tiempo precalentar el horno a 190°.

PASTEL: Sacar la placa de pastelería del congelador y volcar todo el relleno anterior sobre el hojaldre. Cubrir con la otra lámina de hojaldre ya estirada, pegarla bien a la de abajo haciendo como una especie de dobladillo todo alrededor. Esta operación se hace muy fácilmente mojándonos los dedos con agua fría. Si nos quedan recortes de hojaldre, usarlos para hacer por encima algún tipo de adorno, tiras, hojas... Abrir también en el centro un pequeño agujero que es lo que se llama chimenea, para que el vapor del pastel se escape por ahí. Espolvorear generosamente la superficie del pastel, primero de canela molida y después de azúcar glass. Si trabajamos con turbo, es decir, con horno de aire envolvente, hornearemos el pastel a 190° hasta que suba. Según los hornos, será entre 10 y 15 minutos. No hay que dejar que el pastel se queme, pero el hojaldre tiene que estar bien cocido.

PRESENTACIÓN: Cuando el pastel esté bien cocido, sacarlo del horno y desmoldarlo con cuidado para que no se rompa. Si hemos recubierto la placa de pastelería con la lámina de silicona, esta operación es muy fácil porque el pastel no se pega por ningún

sitio. Al revés, se desprende de la silicona con toda facilidad. Si habíamos mojado la placa de pastelería con agua, pasar una espátula por todos los bordes del pastel y desmoldarlo.

Servirlo caliente en una fuente recubierta con una blanda de papel.

Nº 770. PECHUGAS DE POLLO CON CEBOLLA CONFITADA

INGREDIENTES

700 g de cebolla

70 g de mantequilla

30 g de aceite

2 pastillas de caldo de carne

30 g de caramelo líquido

200 g de vino tinto

50 g de agua

pimienta

PREPARACIÓN

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos en velocidad 3 1/2 . Saque y reserve.

Poner la mariposa y echar en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite, programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1

Cuando empiece a hervir ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma con las pechugas de pollo.

Cuando termine añada el resto de los ingredientes, programe de 5 a 7 minutos a temperatura varoma

Nº 771. PECHUGAS DE POLLO EN SALSA DE COCO CON CURRY

INGREDIENTES

Pechugas de pollo

Cebolla

Puerros

Mantequilla

1 plátano

1 manzana

2 cucharaditas de curry

Canela

Leche de coco

Coco rallado y almendritas ralladas (opcional)

PREPARACIÓN

Se prepara el típico sofrito con cebolla y puerros, en la mantequilla.

Luego se añade el plátano, la manzana, el curry y la canela.

Se programa a velocidad 1 temperatura 80 °C, 5 minutos.

A continuación, se agrega leche de coco y 5 minutos más y lo trituras todo.

En la sartén sofríes el pollo a tiritas y cuando estés a punto de comerlo tiras la salsa por encima.

Queda muy bueno espolvorearlo con coco rallado y almendritas ralladas.

Nº 772. PECHUGAS DE POLLO RELLENAS

INGREDIENTES

4 filetes de pechuga de pollo (finitos y grandes para enrollar)

100g de pasas de corinto

8 ciruelas pasas deshuesadas

8 nueces

4 lonchas de queso Havarti (puede ser el queso que os guste)

1 manzana pelada y cortada en gajitos

4 lonchas de lacón (finitas).

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Extender cada filete, salpimentarlo y por encima ponerle la loncha de queso, jamón, unos gajitos de manzana, 2 ciruelas pasas, algunas pasas de corinto, y 2 nueces partidas. Hacer un rollito con cada filete y apretarlo bien, envolverlo en papel Albal.

Colocarlos en el centro del recipiente Varoma y poner a los lados patatas, batatas o la guarnición que quiera. Colocar en sentido vertical para que no cubran los orificios y salga el vapor.

Ponga en el vaso los ingredientes de las cebollas confitadas, siguiendo los pasos de la receta, programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando hierva ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma.

Cuando termine el tiempo, compruebe que está bien hecho, de no ser así programe unos minutos más. Deje enfriar las pechugas antes de cortarlas.

Estas pechugas se pueden comer frías o calientes, según la ocasión.

Se acompañan de las cebollas confitadas y la guarnición que se haya puesto en el Varoma.

Nº 773. PECHUGA DE PAVO RELLENA

INGREDIENTES

1 pechuga de pavo abierta como un libro (para enrollarla)

100 g de ciruelas sin hueso troceadas.

100 g de nueces troceadas.

50 g de pasas maceradas en brandy.

1 manzana reineta en lonchitas.

3/4 de litro de agua

sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Ponga la pechuga sobre un rectángulo de papel Albal de doble capa. Extiéndala, espolvoree con sal y pimienta y empiece a rellenarla con las manzanas y el resto de los frutos troceaditos y las pasas escurridas. Deje un borde amplio sin relleno para poder envolverlo. Haga el rollo apretando bien y ciérrelo con el papel Albal bien apretado.

Colóquelo en el recipiente Varoma. (vea NOTA)

Ponga en el vaso el agua y programe 35 minutos a temperatura Varoma en velocidad 2. Cuando el agua hierva, ponga encima de la tapa el recipiente Varoma. Cuando termine el tiempo compruebe que está bien hecho, de no ser así, programe unos minutos más.

Para servirlo, quite el papel, parta la pechuga en rodajas y póngale la salsa de cebolla u otra a su gusto. (Puré de manzana, puré de patata de guarnición, de castañas, de batatas, etc.)

NOTA: Antes de colocar la pechuga dentro del recipiente, ponga en el fondo del mismo unas brochetas de madera cruzadas con el fin de que los orificios queden libres y permitan la correcta salida del vapor.

Nº 774. POLLO AL CURRY

INGREDIENTES

1/2 kg De pechugas de pollo en dados

50 g De aceite

1/2 cebolla y 2 dientes de ajo

1 lata de champiñones grande

3/4 de vaso de caldo (natural a ser preferible, sino podemos hacerlo con parte de una pastilla)

Harina

curry,

sal,

pimienta

colorante alimenticio.

PREPARACIÓN

Ponemos el aceite, la cebolla en trozos y los ajos, 3 minutos 100 ° Velocidad 4. Ponemos la mariposa y añadimos los champiñones, 4 minutos 100°, velocidad 1. Añadimos el pollo enharinado, 1 cucharada de curry, 1 cucharada de colorante, sal y pimienta, 3 minutos 100 ° Velocidad 1. Vertemos el caldo y cocemos 10 minutos 100°, velocidad 1.

Yo luego lo pasé a una fuentecita, le eché rápidamente mozzarella rallada y lo tapé para que fundiera.

Nº 775. POLLO CON ARROZ A LA INGLESA

INGREDIENTS:

300 g de Pollo deshuesado y sin piel, cortado en trozos	750 g de agua
60 g de aceite vegetal	30 de aceite
3 cucharaditas de perejil picado	3 pastillas de caldo de pollo
1 ½ cucharadita de especia de Adobo.	250 g de arroz
1 chalota	Verduras
1 diente de ajo	250 g de Brócoli fresco

INSTRUCCIONES

En un plato, marinar el pollo en el aceite vegetal, con el perejil y la especia de adobo.

Depositar el pollo en la bandeja inferior del Varoma (teniendo cuidado de no tapar la ventilación), y el brócoli en la bandeja superior. Colocar el ajo y la chalota en el vaso, y triturar durante 3 segundos a velocidad 4. Añadir el agua, aceite, pastillas de caldo y arroz al vaso. Cocinar durante 18 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1.

Cuando falten 15 minutos de cocción de arroz, quitar el cubilete medidor de la tapa y colocar la bandeja Varoma. Una vez terminada la cocción, servir el arroz en un plato, sobre él en el centro el pollo, y alrededor el brócoli.

Nº 776. POLLO CON CERVEZA

INGREDIENTES

- 1 Kg de pollo troceado
- 1/2 cebolla.
- 2 cabezas de ajo.
- 1 tomate natural.
- 1/2 pimiento (rojo o verde).
- 1 bote de cerveza.
- 50 g de aceite.
- 2 pastillas de caldo o sal.

PREPARACIÓN

Hacer un sofrito con el aceite, cebolla, ajos, pimiento y el tomate durante 7 minutos a 100 °C y en velocidad 5.

A continuación, poner las mariposas en las cuchillas y rehogar el pollo 3 minutos a 100 °C y en velocidad 1.

Añadir la cerveza, pastillas de caldo o sal y programar durante 20 minutos, temperatura 100 °C y velocidad 1.

Si la salsa la quiere más espesa, programar 4 minutos en temperatura "Varoma" y en velocidad 1.

Nº 777. POLLO O LOMO CON TOMATE

INGREDIENTES:

1/2kg de carne troceada
1 cebolla pequeña
1 lata tomate triturado grande
100grs de aceite
2pastillas de caldo
3 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN:

Se coloca la mariposa y se añade el aceite la carne, se programa 12 minutos Varoma velocidad 1

A continuación se añade la cebolla 3 minutos Varoma velocidad 1.

Se añade el tomate y las pastillas de caldo y se programa 30 minutos

Varoma velocidad 1.

Cuando termine añadir el azúcar y 20 segundos velocidad 1

Nº 778. POLLO RELLENO DE FRUTOS SECOS AL VAPOR:

INGREDIENTES:

1 pollo deshuesado de 1 Kg y 200 g aprox.	100 g de nueces,
Para el relleno:	100 g de pasas,
100 g de orejones,	1 clara de huevo,
100 g de ciruelas pasas sin hueso,	sal y pimienta.
1 manzana Golden pelada y troceada,	

PREPARACIÓN:

1. Lave bien el pollo por dentro y por fuera. Sequelo bien y salpimiéntelo por dentro y por fuera. Cierre la parte del cuello con unos palillos y reserve.

2. Ponga en el vaso Thermomix los orejones y las ciruelas y trocee durante 7 segundos en velocidad 3 1/2. Añada el resto de los ingredientes excepto las pasas y trocee 3 segundos en velocidad 3 1/2.

3. Incorpore las pasas y termine de mezclar con la espátula. Salpimiente y rellene el pollo con esta farsa arpetándolo bien. Cierre el pollo con palillos y envuelva en film transparente, procurando que quede bien apretado. Déjelo reposar en el frigorífico al menos durante 1 hora.

4.- Pasado este tiempo, quite el film y coloque el pollo en el recipiente Varoma (si lo desea puede poner alrededor rodajas de manzanas, sin corazón, para guarnición). Resérvelo.

5. Ponga en el vaso los ingredientes de la lista A de la salsa "Para nota" (ver receta adjunta), programe 30 minutos temperatura Varoma, velocidad 1 y cuando empiece a salir

vapor coloque el recipiente Varoma con el pollo sobre la tapadera. Compruebe que el pollo está bien hecho, de no ser así programe unos minutos más.

6. Cuando termine, deje enfriar el pollo y trínchelo en rodajas finas (se hace muy bien con el cuchillo eléctrico) Sírvalo con la salsa bien caliente.

Nº 779. POLLO EN PEPITORIA

INGREDIENTES

2 pollos pequeños troceados o uno grande	Unas hebras de azafrán
100 g (1 cubilete) de aceite de freír	3 huevos duros
100 g de almendras	½ cubilete de hojas de perejil
300 g de cebolla	2 pastillas de ave
3 dientes de ajo	150 g (1½ cubiletes) de agua
2 higaditos de pollo (opcional)	Pimienta
250 (2 ½ cubiletes) de vino blanco	

PREPARACIÓN

Fría el pollo en una sartén y vaya pasándolo a una cazuela.

Vierta las almendras en el vaso y rállelas a velocidades 5-7-9 progresivo. Reserve.

Ponga el aceite en el vaso, añada la cebolla, el ajo y los higaditos y programe 6 segundos velocidad 6, sólo para trocear la cebolla. A continuación programe 5 minutos 100°, velocidad 2. Incorpore el vino, las almendras, el agua, el azafrán, las pastillas de caldo y la pimienta. Programe 10' 100°, Vel. 2. Si desea la salsa fina, triture 15 segundos a velocidad 6. Cuando pare, añada los huevos y el perejil y trocéelo todo 4 segundos a Vel. 3 1/2.

Rectifique la sazón y vierta la salsa sobre el pollo. Deje hervir hasta que esté tierno. Añada más agua si fuese necesario.

En Thermomix, ponga 800 g de pollo en trozos pequeños. Ponga la mariposa en las cuchillas y cuézalo a velocidad 1 hasta que esté tierno.

Nº 780. POLLO EN SALSA DE TOMATE Y JAMÓN

INGREDIENTES:

1 kg de pechuga de pollo ehca taquitos
1 cebolla grande
1 tomate grandecito
Un poco de perejil
100 g de jamon serrano
50 g de aceite
50 g de vino blanco
Dos pastillas de caldo, o 1 y sal.
Pimienta, pimenton o azafran y laurel

PREPARACIÓN

1°. Echar el jamon y picarlo en velocidad 5-7-9

2° echar el aceite, la cebolla, el perejil y el tomate y trocearlo unos segundos en velocidad 3.1/2 y programar 10 min.temperatura Varoma y velocidad 2.

3° poner la mariposa y añadir los ingredientes restantes y ponerlo 10 minutos a temperatura 100 y velocidad 1

4° servir acompañado de patatas fritas o pure de patata.

Esta receta creo que no es de ningun libro, me la dio la presentadora cuando la compre.

Nº 781. POLLO Y ARROZ:

INGREDIENTES:

Pollo	1 ajo
250 g pollo sin piel	600 g agua
50 g aceite vegetal	25 g aceite
3 cucharaditas de perejil	3 cubos caldo del pollo
1 /2 cucharadita de adobo	200 g arroz
1 chalote	180 g brócoli

PREPARACIÓN:

En un plato separado, adobe el pollo en el aceite vegetal, el perejil, y el condimento de Adobo. Arregle el pollo en la bandeja más baja de Varoma (teniendo cuidado de no cubrir los respiraderos) y arregle el bróculi en la bandeja superior de Varoma.

Ponga el ajo y el chalote en el tazón de fuente. Mézclese por 3 segundos en la velocidad 4.

Agregue el agua, el aceite, el caldo, y el arroz al tazón de fuente. Cocine por 18 minutos en la temperatura de Varoma en la velocidad 1.

Con 15 minutos de restante en el arroz, quite la taza que mide de TM de la tapa y coloque la bandeja de Varoma en tapa. Cocine los 15 minutos restantes. Quite la tapa de Varoma y colóquela por debajo de la bandeja de Varoma como disco. Vierta el arroz sobre un plato de la porción; coloque el bróculi alrededor del exterior y del pollo en el centro. Servicio.

Nº 782. PECHUGAS A LA CREMA

INGREDIENTES

500 g pollo en filetes	3/4 cubo de vino blanco
1 pastilla de caldo de pollo	1 cucharada de aceite
3/4 cubo de pasas de corinto	1 chorrito de limón
1cucharada de mantequilla	1/2 cubo de harina

1 cubo de nata o leche ideal
1 cubo de agua y oporto para macerar

Pimienta

PREPARACIÓN

Macerar las pechugas y las pasas con el agua y el oporto. Se colocan los filetes y las pasas condimentados en el cestillo.

En el vaso se ponen la mantequilla, el aceite, la harina y la pastilla. Introducimos el cestillo con las pechugas, cerramos y programamos vel 1. 100 ° 15 minutos.

Sacar las pechugas y ponerlas en una fuente con la salsa.

Nº 783. ROLLITOS DE TERNERA RELLENOS

INGREDIENTES:

6 filetes muy finos de ternera(especificar para rollitos)
6 lonchas de queso
6 lonchas de jamon o beicon
perejil, 2 dientes de ajo, sal
2 zanahorias
2 puerros
2 cebollas
1 pimiento rojo
1 chorro de coñac

PREPARACIÓN

Picamos el ajo y el perejil, a velocidad 8, dejándolos caer por el bocal.

Adobamos con esto y sal los filetes. Ponemos encima de cada filete una loncha de jamon y otra de queso y lo enrollamos. Cerramos con un palillo.

Doramos los rollitos con aceite muy caliente. Reservamos.

Troceamos cada verdura por separado al 3 1/2, tiene que quedar menudita. Vertemos el aceite de la fritura y echamos todas las verduras. Ponemos 5 minutos a 100°C y velo.1

Volvemos triturar unos segundos al 3 1/2, Sacamos la salsa a un bol.

Ponemos el cestillo y colocamos en el los rollitos de pie. Echamos la salsa por encima (si esta muy espesa le añadimos un poco de agua) y dejamos cocer 45 minutos a temperatura 100 y velocidad 3 o hasta que los rollitos esten tiernos. Lo servimos con la salsa por encima y quitándole el palillo.

Nº 784. ROLLO DE CARNE

INGREDIENTES:

1/2 Kg de carne picada, puede ser mitad de cerdo y mitad ternera

1 sobre de crema de champiñones

3 huevos

media cebolla

1 diente de ajo

un chorrito de vino blanco

perejil

PREPARACIÓN

Poner en el vaso la cebolla, el ajo, los huevos, el perejil, el vino y programar 20 segundos a velocidad 8.

Añadir la carne y el sobre de crema de champiñones, programar 2 minutos a velocidad 8.

En un molde alargado, lo untamos con mantequilla o lo forramos con papel vegetal. Introducimos la carne y la distribuimos bien con la ayuda de la espátula.

Meterlo en el horno fuerte media hora mas o menos, hay que ir pinchando hasta que la aguja salga limpia.

Importante, hacerlo de un día para otro, se aprovecha mejor al cortar.

Nº 785. ROLLO DE CARNE II

INGREDIENTES

1/2 Kg. de carne de ternera picada.

50 g de aceite

3 dientes de ajo

1/2 cebolla

1 pimiento verde de freír

4 lonchas de jamón serrano

8 ciruelas pasas sin hueso

8 mitades de nueces

sal y pimienta molida

PREPARACIÓN

Disponemos la carne en forma de rectángulo sobre film transparente, con un grosor de aprox. algo menos de 1/2 cm., es decir, finita, dejando bastante papel sobresaliente para luego enrollarla con comodidad. Salpimentamos.

En el vaso de la Thermomix ponemos el aceite, la cebolla, los ajos y el pimiento, programando 5 segundos, velocidad 3 1/2. Posteriormente, programamos 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 y sofreímos el contenido (debe quedarnos doradito, si no, volver a programar unos minutos más).

Escurremos el aceite y volcamos el sofrito sobre la carne, distribuyéndolo sobre el rectángulo que habíamos dispuesto.

Sobre él, colocamos las lonchas de jamón serrano y, encima, colocamos simétricamente las ciruelas y las nueces.

Ayudándonos del film transparente y sin que éste se nos quede atrapado dentro del rollo, liamos la carne fuertemente, bien apretada. Volvemos a envolver con papel de aluminio, dándole aun mayor consistencia.

Colocamos en el vaso 1 litro de agua, temperatura Varoma, 35 minutos, velocidad 2 y colocamos el rollo en el recipiente Varoma y éste sobre el vaso.

Cuando termine el tiempo, dejamos reposar un ratito y sobre un sartén amplio, pasamos un poco el rollo, liberado ya del papel de aluminio y del film transparente, hasta que adquiera un color doradito.

Podéis servir en una bandeja alargada, la mitad del rollo entero y la otra mitad fileteada, con guarnición de patatas a lo pobre por un lado y por el otro algunas verduras de temporada rehogadas (que podríais haber aprovechado para cocerlas a la vez que la carne en el recipiente Varoma).

Nº 786. RABO DE CERDO EN SALSA

INGREDIENTES:

3 rabos de cerdo

Laurel ajos, sal, aceite y hierva buena

Tocino fresco, chorizo y jamon serrano

Tomate, pimenton, pastilla de caldo y guindillas

PREPARACIÓN

Se ponen los rabos de cerdo a cocer con abundante agua , una cabeza de ajos entera, hiervabuena la gusto y una hoja de laurel en olla a presion 20 minutos (como tengo poco tiempo la termo no se si se podra hacer en ella)

En la termomix ponemos el tocino, jamon y chorizo cortado a tacos y lo trituramos dandole al turbo 5 o 6 veces unos 20 segundos

Seguido echamos aceite , sal, tomate (de bote), 1 pastilla de caldo, el pimenton y un par de guindillas picantes,

Ponemos temperatura 90 grados y velocidad 3 durante 15 minutos

Cuando ambas cosas estan terminadas colocamos los rabos de cerdo y la salsa en una olla de barro , incorporamos un poco de agua de la coccion de los rabos hasta cubrir, le ponemos un poco mas de hiervabuena y dejamos cocer a fuego lento unos 15 minutos mas.

Nº 787. SOLOMILLOS AL QUESO

INGREDIENTES:

6 medallones de solomillo de cerdo
200 gr. De queso manchego
6 lonchas de tocino fresco sin corteza
1 cebolla mediana
1 puerro solo la parte blanca
1 diente de ajo
1/2 cubilete de brandy
4 cubilets de leche
1/2 cubilete del aceite de freir los solomillos
Sal, pimienta y perejil.

PREPARACIÓN

Envuelva con las lonchas de tocino los medallones de solomillo, sujetandolas con un palillo.

A continuacion, ponga una sartén con aceite, fria los medallones y reserve en el horno para que no se enfrien.

Ponga en el vaso del thermomix el aceite de haber frito los solomillos y agregue la cebolla, el puerro y el ajo. Programe velocidad 4, temperatura 100° tiempo 8 minutos. Pasado este tiempo , incorpore la leche, el queso, el brandy, y condimente con sal y pimienta. Programar velocidad 4 temperatura 100° durante 8 minutos.

Vuelque esta salsa sobre los medallones de solomillo, adorne con unas hojas de perejil, y sirva con bolitas de pure de patatas fritas, o al gusto.

Nº 788. SOLOMILLOS DE CERDO EN SALSA

INGREDIENTES:

3 o 4 solomillos de cerdo, también se puede hacer con 1 1/2 Kg. Redondo de ternera.	2 cebollas
Aceite	2 dientes ajo
Sal	1 cucharada de harina
Para la salsa:	1 zanahoria
¼ champiñones limpios y blanqueados en limón	½ hoja laurel
	50 g. aceite
	100 g. vino tinto
	2 cucharadas de Brovril (optativo)

PREPARACIÓN

Rehogar los solomillos con sal en una cacerola con un poco de aceite, una vez dorados reservar.

Poner en el vaso Thermomix el aceite, champiñón, laurel, cebolla, ajo y zanahoria. Programar 15 minutos, temperatura 100°, velocidad 5.

Incorporar el vino, harina y bovril. Tapar y programar 5 minutos, temperatura 100° y velocidad 5.

Al final añadir un poco de agua hasta obtener la consistencia deseada.

Echarlo sobre los solomillos y dejar cocer hasta que estén bien tiernos, unos 15 minutos.

Nº 789. STEAK TARTARE

INGREDIENTES:

500 g de carne de buey o de ternera

1 cebolla

2 ramas de perejil

un poco de estragon

2 ramas de perifollo

1 cubilete de ketchup

1 cucharada de salsa worcester

1 cucharada de alcaparras

4 huevos

sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Dividir la carne en dos porciones de 250 g cada una, limpiarla de grasa y pieles y cortarla en trozos de 1 o 2 cm. Poner en marcha la thermomix velocidad 10, echar la cebolla, el perejil y el perifollo cortado en dos o tres trozos, el estragon y, trozo a trozo una porción de carne. Verter el contenido en un bol. Repetir la operación con la otra porción de carne añadiendo esta vez la salsa worcester y el ketchup. Añadirlo a la mezcla anterior. Mezclar bien junto con las alcaparras añadir la sal y la pimienta. Dividir la preparación en 4 partes iguales. Preparar los steaks, hacer un hueco en el centro y poner una yema de huevo.

Nº 790. TERNERA AL ATUN

INGREDIENTES

- 1 redondo de ternera
 - 1 ramillete de hierbas aromáticas
 - 300 g de atún en aceite
 - 2 cucharadas de alcaparras
 - 8 filetes de anchoas
 - 1 huevo
 - 1 yema de huevo
 - El zumo de un limón
 - 300 ml de aceite
- Para 6 personas

PREPARACIÓN

1. Caliente en una olla al fuego abundante agua con sal y el ramillete de hierbas. Sumerja el redondo y deje cocer 1 hora o 1 1/2 horas, hasta que esté tierno. Déjelo enfriar en su caldo hasta el día siguiente.

2. Cuando lo vaya a servir, retírelo del caldo, córtelo en lonchas finas y colóquelas en una fuente grande, en una sola capa.

3. A continuación, vierta en el vaso el atún con su aceite, las alcaparras y las anchoas y programe 15 segundos a velocidad 6. Baje los residuos de las paredes del vaso y agregue el huevo, la yema y el zumo de limón. Programe 15 segundos a velocidad 5.

4. Seguidamente, ponga el cubilete un poco inclinado y vaya agregando por el bocal el aceite, pero poco a poco, programando 45 segundos a velocidad 5, como si estuviera haciendo una mayonesa. Debe quedar una salsa homogénea.

5. Por último, vierta la salsa sobre la carne preparada, dejando ésta bien cubierta. Tápela con hoja plástica o con papel de aluminio y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

RECETAS PARA CELÍACOS

Nº 791. BIZCOCHO DE NARANJA RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

1 y 1/2 cubiletes de azúcar.

3 huevos.

1 naranja entera.

100 g de mantequilla.

1 yogur o 1 cubilete de leche.

1 sobre de levadura Royal o 2 cucharaditas y media.

1 pellizco de sal.

4 cubiletes de Maicena.

PREPARACIÓN

Con el vaso bien seco, pulverizar el azúcar en velocidad 5-7-9.

Añadir los huevos y la naranja entera. Triturar y programa, después, velocidad 1 a 50° durante un minuto.

Añadir el resto de los ingredientes y batir en velocidad 6 unos segundos.

Echar la mezcla en un molde engasado y hornear a 180° durante 30 minutos.

Nº 792. CROQUETAS RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

150 g del relleno elegido.

1/2 cubilete de aceite y 2 cucharadas de mantequilla bien colmadas.

1/4 de cebolla.

2 1/4 cubiletes de maicena.

8 cubiletes de leche.

Sal, pimienta y nuez moscada.

PREPARACIÓN

Trocear el relleno elegido con la técnica 0 - 1 - 0. Sacar y reservar.

Poner en el vaso el aceite, la mantequilla y la cebolla. Programar en velocidad 1, 100° durante 3 minutos

Después, añadir el resto de los ingredientes, mezclar unos segundos en velocidad 8 y programar en velocidad 1, 100° durante 7 minutos.

Cuando pare y notemos que ha dejado de hervir, echar el relleno y remover con la espátula. Poner la masa en una fuente y dejar enfriar.

Nº 793. EMPANADILLAS ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

200g de aceite o manteca de cerdo.

20cl. de agua.

350 g de harina sin gluten.

1 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN

Ponga el aceite en el vaso y programe 2 minutos a 100 °C en velocidad 2.

Agregue los ingredientes restantes y programe 20 segundos en velocidad 6.

Prepárela como la empanada o estírela muy finita con el rodillo y forme las empanadillas.

Prepare y hornee igual que la empanada o fría las empanadillas.

Si la masa queda cuarteada, ponerle 1/4 de cubilete de agua y amasar unos segundos en velocidad 'Espiga'.

Nº 794. GALLETAS O PASTAS DE TÉ PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

200 g de azúcar.

125 g de mantequilla.

2 huevos, uno para la masa y otro para pintar.

250 g de Maicena.

Azúcar para espolvorear.

PREPARACIÓN

Con el vaso muy seco, poner 200 g de azúcar en velocidad 9 durante 30 segundos.

Añadir los 125 g de mantequilla y un huevo y dejarlo durante unos 10 segundos en velocidad 6.

Añadir los 250 g de Maicena y dejar en velocidad "Espiga" unos segundos hasta que quede bien amasado.

Extender la masa y dar forma a las galletas con un cortapastas, hacerles unos agujeritos con un tenedor, pintarlas con un huevo y espolvorearlas con azúcar.

Cubrir la bandeja de horno con papel vegetal y colocar las galletas encima de este papel.

Hornear a 180 °C.

Nº 795. MAGDALENAS RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

200 g de mantequilla.

200 g de azúcar

Piel de una naranja y un limón (sólo la parte coloreada).

4 huevos.

200 g (3 cubiletes y medio) de Maicena.

1 sobre de levadura.

Un pellizco de sal.

PREPARACIÓN

Pulverice el azúcar con el vaso bien seco programando un minuto a velocidad 5-7-9 progresivo.

Añada las pieles de naranja y limón y repita la operación.

Agregue los huevos, ponga la mariposa en las cuchillas, y programe 2 minutos en velocidad 4 a 40°.

Deje batiendo, sin calor, durante dos minutos más e incorpore la mantequilla y bata de nuevo 6 minutos a velocidad 3.

Ahora añada la Maicena, la levadura y la sal. Mezcle todo durante 6 segundos a velocidad 3.

Por último, vierta la masa en cápsulas de magdalenas llenándolas sólo hasta la mitad, espolvoréelas con azúcar normal e introdúzcalas en el horno precalentado a 200°; bajando la temperatura a 180° durante 15 ó 20 minutos.

Nº 796. MASA DE CHURROS RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

200 g harina Schär Mix b.

200 g de agua.

1/2 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN

Vierta los 200 g de agua y la sal y programe a 100° en velocidad 1.

Cuando salga vapor, incorpore los 200 g de harina y suba a velocidad 6 hasta que quede bien amasado todo.

Nº 797. PAN (MASA) RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

500g de harina Schär Mix b.
35cl. de agua.
1 clara de huevo.
2 cucharaditas de sal.
20g de aceite (optativo)
1/2 cucharadita de azúcar.
2 sobres de levadura Maicena panificable.

PREPARACIÓN

Montar la clara a punto de nieve y reservar.

Sin lavar el vaso, añadir 35 cl de agua, los 20 g de aceite, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/2 de sal y programar un minuto a 40 °C en velocidad 1.

Añadir 250g de harina, 2 sobres de levadura, otros 250 g de harina y la clara de huevo a punto de nieve, programar en velocidad 6 hasta que quede la masa hecha una bola. (Dos minutos a velocidad 'Espiga').

Deje fermentar la masa durante una hora en un lugar caliente (unos 30 °C) hasta que haya doblado aproximadamente el volumen. (También se puede dejar en el vaso del Thermomix bien tapado). Durante este tiempo, cubra la masa con un papel transparente colocándolo de manera que no quede pegado a la masa.

Con las manos mojadas en aceite dele la forma deseada (pan, baguette...) colocar los panes en la bandeja del horno y dejar que suban hasta que doblen el volumen tapados y en un lugar caliente (30 AC), pintarlos con agua, aceite o yema de huevo, darle unos cortes a los panes con una cuchilla.

Ponga en el horno un vaso con agua en una esquina de la bandeja.

Hornéelos entre 25 y 30 minutos en el horno precalentado a 200 °C.

Nº 798. PAN DE MOLDE (MASA) RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

25cl. de leche
125g de Maicena.
125g de Schär Mix b.
1 sobre de levadura Maicena panificable.
20g de aceite.
1 cucharadita de azúcar.
Un pellizco de sal.
1 clara de huevo.
1 yema de huevo (opcional).

PREPARACIÓN

Calentar el horno a 200 °C.

Montar la clara a punto de nieve y reservar.

Vierta en el vaso 25 centilitros (250 gamos) de leche, 1 cucharadita de azúcar, el pellizco de sal y 20 g de aceite. Programe durante 2 minutos a 40 °C en velocidad 2.

Agregue la yema, el sobre de levadura y programe unos segundos a velocidad 6.

Añada los 125 g de Maicena y los 125 de harina Schär Mix b, programe 6 segundos a velocidad 6. agregue la clara y dejar en velocidad 6 otros segundos.

Pincele un molde con aceite o mantequilla y eche la masa, tápelo con un papel transparente y déjelo subir aproximadamente de 40 a 60 minutos hasta que doble el volumen.

Ponga un vaso con agua en una esquina de la bandeja del horno, introduzca el molde sin el papel transparente durante 20 minutos aproximadamente.

Nº 799. PAN DE CEBOLLAS:

INGREDIENTES:

- 350 g (3 cubiletes y medio) de agua
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharada de azúcar
- 2 sobrecitos de levadura en polvo
- 300 g De harina 300 g De harina integral

Relleno: 1 cebolla, 100 g de queso parmesano 100 g, Aceitunas Negras, 2 cucharadas de orégano, Sal, 25 g de aceite de oliva.

PREPARACIÓN:

- Colocar en el vaso el aceite, la sal, y la cebolla.
- Programar 3' a 100 ° C en la velocidad 4..
- agregar en el vaso de la Thermomix, el agua, la sal, el azúcar y unas gotas de aceite.
- Programar durante 2' y velocidad 2.
- agregarle la levadura y programar 1' a temperatura 40° C y luego la mitad de la harina y programar 10" a velocidad 6.
- Añadir el resto de la harina, el orégano y las aceitunas.
- Amasar a velocidad espiga durante 2 minutos.
- Retirar la masa del vaso, darle la forma deseada.
- O colocar en un molde alargado.
- Pre-calentar el horno a 50° C y dejarlo durante media hora para que la masa leude (que doble su volumen). Colocar un vaso con agua dentro del horno. Luego subir la temperatura a 220° C sin abrirlo, y hornear otra media hora. Pintar con yema o con aceite y sal un ratito antes de sacarlo del horno.

Nº 800. PIZZA DE CEBOLLETAS PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

Masa de pizza según el libro "Un Nuevo Amanecer" página 22. (Masa A).

250 g de cebolletas partidas en aros

100 g de queso Mozzarella rallado

Pimienta negra

Aceite de oliva.

PREPARACIÓN

Ralle el queso en velocidad 4 y reserve.

Haga la masa según las indicaciones del libro. Métala en una bolsa de plástico y reserve.

Encienda el horno a 200°.

En una bandeja apta para horno, a ser posible redonda, coloque los aros de cebolla formando una corona. Espolvoree con el queso rallado.

Estire la masa con un rodillo dejándola bien finita. Cubra los aros de cebolla con ella y apriete con las manos. Déjela reposar durante 15 minutos para que suba.

Pinte la masa con el aceite y la pimienta bien mezclada e introduzca el molde en el horno precalentado, bajando la temperatura del horno a 160°. Pasados 15 minutos, suba la temperatura del horno a 200° y hornee durante 15 minutos más (tenga cuidado para que no se queme). Cuando la masa esté bien dorada, sáquela del horno.

Vuelque la pizza sobre una fuente redonda y eche sal y pimienta por encima.

Nota: Si utiliza un molde agujereado, cúbralo con papel de aluminio antes de colocar sobre el mismo los aros de cebolla o cualquier otro ingrediente escogido.

Variantes: Puede hacerla de berenjenas, calabacines, pimientos, etc.

IMPORTANTE:

La harina, como bien se explica en el libro, la obtendremos de un paquete de arroz de 500 g pulverizando a velocidad 9, durante 1 minuto, después la cocción de 30 minutos a 100° y una vez fría, volveremos a pulverizar a misma velocidad y tiempo.

La levadura la podemos obtener, o bien la especial para celíacos, o simplemente de la harina obtenida elaboraremos la masa y la dejaremos una semana (aproximadamente) en la nevera sin envolver, de ésta manera la masa se fermentará y a continuación haremos pequeñas dosis de 20 g (que es la cantidad que normalmente se utiliza para la mayoría de las recetas) y las meteremos envueltas en paquetitos de papel de aluminio en el congelador.

CÓCTELES Y BEBIDAS

Nº 801. AGUA DE ASTURIAS

INGREDIENTES:

2 naranjas peladas (sin nada de parte blanca)

1 limón

200 g de azúcar

cubitos de hielo

1 botella de sidra

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 2 minutos a velocidad 5-7-9.

Nº 802. AGUA DE SEVILLA

INGREDIENTES:

1 botella de cava

1 litro de zumo de piña medio escarchado.

1 copa de cointreau

1 copa de whisky

1 copa de ron

1 clara a punto de nieve.

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos el cava.

Nº 803. AGUA DE VALENCIA

INGREDIENTES

150 g de cualquier licor blanco (pueden ser varios mezclados), excepto anís (cointreau, ginebra, ron...)

200 g de azúcar

2 naranjas de zumo bien peladas(sin nada de blanco)

1 botella de cava o champán

1 bandeja grande de hielos

PREPARACION:

1.-Poner en el vaso todos los ingredientes excepto los licores, el cava y la mitad de los hielos. Programar 1 minuto a velocidad 9.

2.-Añadir el resto de los hielos y triturar 1 minuto a velocidad 9.

3.-Bajar la velocidad a 3 e ir incorporando poco a poco los licores y el cava

Nº 804. BAILEYS

INGREDIENTES

- 1 lata pequeña de leche condensada
- 380 g de leche entera
- 300 g de whisky (o al gusto)
- 40 g de chocolate puro Valor
- 20 g de Nescafé

PREPARACIÓN

Triturar en velocidad máxima el chocolate. Añadir el resto de los ingredientes y mezclar 5 minutos, 50°, velocidad 1.

Nº 805. BATIDO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 4 cubiletes de leche.
- 2 cucharadas soperas de azúcar.
- 3/4 de cubilete de cacao.
- 8 o 10 cubitos de hielo.

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso y mezclar en velocidad 4 hasta que el hielo quede bien triturado. Servir.

Nº 806. BATIDO DE MANGO

INGREDIENTES:

- 400g de pulpa de mango
- 1 cubilete de edulcorante granulado
- 6 cubitos de hielo
- 400g de leche desnatada

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos la leche y programe 30seg.undos en velocidad 4 . Añada la leche y programe 2 minutos velocidad 9

Sirva.

Nota: Se puede sustituir la leche por 5 yogures naturales desnatados o por un bote grande de leche evaporada.

Nº 807. BATIDO DE PAPAYA:

INGREDIENTES (6 personas)

- 400 g de pulpa de papaya, sin semillas
- 1 cub. de edulcorante granulado natreen
- 6 cubitos de hielo
- 200 g de leche evaporada ideal

200 g de leche desnatada

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso todos los ingredientes salvo los lácteos y programe 30 segundos en velocidad 4

Añada los lácteos y programe 2 min en velocidad 9. Sirva

Nº 808. BATIDO DE TURRÓN

INGREDIENTES:

600 g o 2 Tabletas de Turrón de Jijona blando

750 g de leche entera o semidesnatada

4 cucharadas de azúcar (opcional)

2 cucharadas de canela en polvo.

PREPARACION

Poner las tabletas de turrón cortadas en varios trozos, poner 30 segundos a velocidad 5 o un poco más hasta que tengamos una pasta.

Añadir la leche y el azúcar, programamos 40 segundos a velocidad creciente desde 3 a 9.

Si se quiere el batido más líquido, añadir más leche y si se quiere sin trocitos programamos un poco de más tiempo.

Se sirve con un poquito de canela

Nº 809. CAFÉ CAPUCCINO

INGREDIENTES

- 1 l. de leche
- 2 cubiletes de café en grano natural
- Azúcar al gusto.

PREPARACIÓN:

1. Se calienta la leche con el azúcar durante 7 minutos a temperatura 90° y velocidad 2
2. Se añade el café en grano y se programa , 2 minutos a temperatura 90° y velocidad 3.
2. Se cuela y se sirve caliente.

Nº 810. CAFÉ PELUSITA DE DIOS

INGREDIENTES (6 personas)

70 g de café en grano

1 l. de agua

Preparación:

1. Eche el café en el vaso muy seco y muélalo 10 seg. en vel. 6. Sáquelo y resérvelo.
2. Sin lavar el vaso, ponga el agua y programe 8 min, 100°, vel. 2
3. Cuando el agua esté hirviendo, eche rápidamente el café molido y mézclelo 3 seg. en vel. 2. Ponga el cubilete y tape el vaso con un paño de cocina, dejándolo reposar 1 min.
4. Cuélelo por una manga para colar café. Sirva.

Nº 811. CAPUCHINO FRIO

INGREDIENTES

- 400 g leche (mejor la entera)
- 100 g azúcar
- una bandeja de hielo
- medio cubilete de cafe soluble (puedes usar descafeinado)

PREPARACIÓN:

Poner todo ello 3 minutos a la velocidad 4, y listo para tomar!, es increíble lo espumoso y cremoso que sale, a todos gusta. Eso si, probe a hacer la receta con los ingredientes a la mitad y no sale igual, yo siempre la hago cuando tengo visitas en casa porque sale mucho, eso y unas pastitas...y ...a disfrutar!

Nº 812. CÓCTEL 124

INGREDIENTES

- 200 g de zumo de limón
- 400 de azúcar
- 800 de leche.

PREPARACIÓN

Para que quede mas suave (con el vaso seco) 15 segundos a velocidad 9 y hacemos azúcar glass.

Añadimos el resto, y solamente para conjuntar la leche el azúcar y el zumo unos 20 segundos a velocidad 5, mas o menos,

Lo metemos al congelador como un par de horas antes de comerlo.

Y si para servir, lo ponemos en copa de cava, con los bordes mojaditos en azúcar, una pajita y una hoja de menta, quedaremos como gourmets

Nº 813. CÓCTEL DE CAVA

INGREDIENTES:

- Poner en maderacion con 1/3 de botella de cava lo siguiente:
- 1/2 manzana

1/2 pera
2 mandarinas o 1 naranja
2 cubiletes de azúcar
con el resto del cava hacer cubitos

PREPARACIÓN

Poner los 2 cubiletes de azúcar junto con un poco de piel de naranja en el vaso y pulverizar. Añadir el cava de maceración, poner toen una jarra añadir los cubitos del cava y trozos de fruta de la maceración.

Nº 814. CÓCTEL DE UVAS DE LA SUERTE

INGREDIENTES:

1250 g de Uvas
2 limones hermosos
5 cucharadas de licor de avellana o de almendra hielo al gusto
canela en polvo

PREPARACION

Lavar bien las uvas y los limones, estos últimos sin pelarlos se partirán en 6 partes.

Échelos en el vaso junto y presionar el botón turbo 5 veces con golpes secos y rápidos. Poner la cestilla para colar, reservamos el líquido que nos ha salido. Después lavar bien el vaso, para que no quede nada.

Volvemos a poner el líquido en el vaso, añade el licor y el hielo, presionamos el botón de turbo dos o tres veces para romper el hielo y después echamos el licor programando de 25 a 30 segundos a velocidad 5.

Se puede servir en copas largas o vasos

Nº 815. DAIQUIRI

INGREDIENTES

- 40 g zumo de limón
- 50 g azúcar
- 60 g ron blanco (preferentemente (Bacardi)
- 240 g de hielo

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso 40 segundos a velocidad 3, 5, 8. Se debe pasar por las velocidades 3 y 5 despacio para que el hielo quede frapé.

Esta medida puede dar alrededor de 20 copas (recordar que las copas son como las de vino) y advertir que esta bebida entra suavemente pero que tiene buen efecto.

Nº 816. DAIQUIRI DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

200 g. (2 cub.) De ron blanco.
100 g. (1 cub.) De marrasquino.
100 g. (1 cub.) De zumo de limón.
1 plátano pelado y troceado.
1/2 cucharada de azúcar glass.
10 cubitos de hielo.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes indicados en el vaso del thermomix y programe 1 minuto, velocidad 6. Sirva sobre una copa tipo flauta y decore con una rodaja de plátano en el borde de la copa.

Nº 817. ESPUMA DE LIMÓN

INGREDIENTES:

100 g de azúcar,
piel de limon,
el zumo de dos limones,
1 bote de leche ideal semicongelada

PREPARACION

Poner en el vaso del Thermomix el azúcar y las pieles de limón 2 minutos a velocidad 1-4-8-9. Retirar. Poner en el vaso la mariposa. Verter la leche semicongelada 1 minuto a velocidad 4. Añadir el azúcar que ya teníamos, el zumo de los limones y mezclar rápido.

Nº 818. FRESAS SALVAJES

INGREDIENTES:

300 g. (3 cub.) De vodka.
100 g. (1 cub.) De licor de fresas.
50 g. (1/2 cub.) De zumo de lima.
10 fresones.
1 bandeja de hielo.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programe 1 minuto, velocidad 6. Sirva en una copa de cóctel y decore con una fresa y una guinda.

Nota: prepare "piña salvaje" o "papaya salvaje" cambiando el licor de fresas por licor de piña o de papaya, respectivamente, así como la fruta.

Nº 819. GRANIZADO DE LIMÓN

INGREDIENTES:

5 limones
500 g de agua
250 g de azúcar
800 g de hielo

PREPARACION

Lavar bien los limones y sin pelarlos pártalos en 6 u 8 gajos.

Échelos e el vaso junto con el agua y presione el botón turbo 5 veces con golpes secos y rápidos. Cuele y lave bien el vaso.

Vuelva a poner el líquido en el vaso, añada el azúcar y los hielos y programe 30 segundos en Velocidad 5.

Nº 820. HAWAI

INGREDIENTES:

- 3 rajitas de piña
- 1/2 litro de gaseosa
- 1/2 litro de vino blanco
- 1 cucharada sopera de azúcar
- 4 cubitos de hielo
- puede acompañarlo de trocitos de frutas

PREPARACIÓN:

Mezcle en velocidad 5 durante 30 segundos y sívalo.

Nº 821. LECHE DE PANTERA

INGREDIENTES:

400 g. (4 cub.) De ginebra.
1 bote pequeño de leche condensada "la lechera".
50 g. (1/2 cub.) De brandy.
Canela en polvo.
1 1/2 bandejas de hielo.

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programe 40 segundos, velocidad 5 o hasta que quede todo el hielo triturado. Espolvoree con canela y sirva rápidamente.

Nº 822. LECHE DE SOJA

INGREDIENTES:

200 g de soja blanca
1.700 g de agua
40 g de fructosa
20 g de coco rallado
10 g de margarina
5 g de azúcar vainillado
Una pizca de sal.

PREPARACIÓN

Poner la soja blanca en remojo durante toda la noche. Triturar a velocidad 6 hasta que quede bien triturada. Poner la mariposa y añadir agua. Programar 11 minutos a 100° velocidad 1. Pasado el tiempo, quitamos la mariposa y colamos la preparación. Poner en el vaso 500 g del licuado y añadir la fructuosa, la margarina, el coco, el azúcar vainillado y la sal. Batir durante 1 minuto en velocidad 9. Añadir el resto del licuado y programar 12 minutos a 90° y velocidad 1. Dejar enfriar y colar el líquido poniéndolo en botellas (no cerrar hasta que este totalmente frío).

Conservar en la nevera.

Nº 823. LICOR DE WHISKY

INGREDIENTES:

1 lata pequeña de leche condensada "la lechera".
1 lata de leche evaporada ideal.
4 yemas de huevo
1 cucharada rasa de cacao puro.
1 cucharadita de nescafé.
1 pellizco de sal.
1 medida (la lata vacía de leche condensada) de whisky.

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programe 5 minutos, temperatura 90°C, velocidad 4.

Nota: puede aumentar o disminuir el whisky, y también puede cambiarlo por ron. Guárdelo en una botella en el frigorífico.

Nº 824. LIMONADA INGLESA

INGREDIENTES

80 g azúcar
2 limones

1 bandeja de hielo

1 Litro de agua

PREPARACIÓN

Añadir el azúcar y moler el azúcar en velocidad turbo durante 5 segundos.

Pelar y trocear los limones en cuartos. Colocarlos en el vaso junto con el hielo y el agua. Presionar el botón turbo intermitentemente de 3 a 5 veces.

Servir utilizando la rejilla como colador.

Nº 825. MANHATTAN

INGREDIENTES:

- 2/3 cubilete de whisky
- 1/2 cubilete de vermouth
- un poco de angostura amarga
- hielo

PREPARACIÓN:

Mezcle en velocidad 5 durante 30 segundos y sívalo.

Nº 826. PICCOLO

INGREDIENTES:

- 1/2 litro de crema
- 1 cubilete de crema de cacao
- 1 bolsita de azúcar vainillada
- 2 cucharada soperas de azúcar
- 1/2 litro de vino blanco

PREPARACIÓN:

Mezcle en velocidad 5 durante 30 segundos y sívalo.

Nº 827. PIÑA COLADA

INGREDIENTES:

- 150 g. (1 1/2 cub.) De coco rallado.
- 200 g. (2 cub.) De azúcar.
- 3 rodajas de piña de bote.
- 400 g. (4 cub.) De zumo de piña.
- 200 g. (2 cub.) De ron.
- 1 bandeja de hielo aproximadamente.

PREPARACIÓN:

Con el vaso y las cuchillas muy secas, ponga el azúcar y glasee 30 segundos, a velocidades 5-7-9 progresivo, agregue después el coco y repita la operación hasta que esté bien glaseado, añada el resto de los ingredientes y programe 1 minuto, velocidades 5-7-9 progresivo. Ayúdese con la espátula hasta que esté bien triturada la piña y el hielo.

nota: la cantidad de ron la puede aumentar o disminuir al gusto.

Nº 828. VAINA CHILENA

INGREDIENTES:

200 g. (2 cub.) De vino tinto.

100 g. (1 cub.) De vermut blanco.

60 g. (1 cub.) De cacao en polvo.

1 yema de huevo.

1 bandeja de hielo

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programe 45 segundos, a velocidad 6, o hasta que quede el hielo bien triturado. Sirva en copa o vaso corto y decore con una hoja de menta.

Nº 829. SAN FRANCISCO

INGREDIENTES

400 g de naranjas

70 g de limon

4 rodajas de piña en almibar

100 g de azucar

150 g de jarabe de granadina

500 g de agua

PREPARACIÓN

Pelar bien el limon y las naranja quitandole la parte blanca. Triturar todas las frutas con el azucar en velocidad maxima. Añadir el resto de los ingredientes y mezclar con la espatula para que no salga espuma.

Si se quiere muy frio se añade hielo pile que habremos triturado en velocidad maxima.

Para adornar el vaso, mojar el borde con agua y pasarlo por un platito con azucar y unas gotas de granadina.

Nº 830. ZUMO DE APIO

INGREDIENTES:

100 g de apio troceado (principalmente las hojas verdes)

1 limón bien pelado (sin nada de parte blanca)
1 cub. de edulcorante natreen
6 cubitos de hielo
600 g de agua.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el apio y el limón con el edulcorante, 200 g de agua y los cubitos de hielo y programe 30 segundos velocidad 5. A continuación programe 2 minutos en velocidad maxima.

Añada el agua restante, mezcle unos segundos en velocidad 2 y sirva con cubitos de hielo (si desea colar éste u otro zumo, hágalo a través del cestillo)

Nº 831. ZUMO DE PIÑA NATURAL

INGREDIENTES :

- 400 g de piña natural
- 1 cubilete de edulcorante natural
- cubitos de hielo
- 600 cc de Agua

PREPARACIÓN

Poner en el vaso las frutas con el edulcorante, los cubitos de hielo, y 200 cc. de agua. Programar 30 segundos En velocidad 5. Luego 2 minutos en velocidad máxima. Añadir el agua restante y mezclar unos segundos en velocidad 2. Servir en una jarra con unos cubitos de hielo.

INDICE DE RECETAS POR NOMBRE

¿Y A LA HORA DEL CAFE QUÉ.....?, 173
ABANICOS TRICOLORS DE CALABACÍN EN PAPILLOTE CON SALSA DE CARNE, 355
ACELGAS CON GAMBAS, 431
ADOBO, 263
ADOBO PESCADOS, 263
ADOBO SANDRA, 264
AGUA DE ASTURIAS, 509
AGUA DE SEVILLA, 509
AGUA DE VALENCIA, 509
AJO BLANCO, 311
AJOARRIERO, 189
ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA, 465
ALBÓNDIGAS DE AVENA, 356
ALBÓNDIGAS DE BACALAO, 431
ALBÓNDIGAS DE MARISCO, 432
ALBÓNDIGAS DE SOJA CON ZANAHORIAS, 356
ALCACHOFAS, 357
ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMON, 357
ALL I OLI, 277
ALMEJAS A LA MARINERA, 432
ALMENDRAS GARRAPIÑADAS, 21
ALMOGROTE (PATÉ DE QUESO DE LA GOMERA), 189
ALUBIAS ALICANTINAS, 358
APERITIVO DE QUESO, 190
APERITIVOS DE ATÚN O BONITO, 190
ARBEYOS CON JAMÓN, 359
ARROZ CON ACELGAS, 359
ARROZ CON ALMEJAS Y GAMBAS, 360
Arroz con leche, 21
ARROZ CON LECHE II, 22
ARROZ CON LECHE PORTUGUÉS, 22
ARROZ DE LA YAYA ELO (LIBRO MENUS DE FIESTA), 361
ARROZ MEDITERRÁNEO, 362
ARROZ NEGRO, 363
ARROZ PILAF, 363
ATASCABURRAS, 191
BABAGANOUSH, 364
BACALAO A LA NATA, 433

BACALAO CON PASAS, 433
BACALAO DORADO, 434
BAILEYS, 509
BANDERA ESPAÑOLA, 191
BASTONCILLOS DE PATATA, 192
BATIDO DE CHOCOLATE, 510
BATIDO DE MANGO, 510
BATIDO DE PAPAYA, 510
BATIDO DE TURRÓN, 511
BAVAROISE DE MELOCOTÓN, 23
BAVAROISE DE TURRON:, 23
BECHAMEL PARA COBERTURAS, 277
BECHAMEL PARA LASAGNAS, 278
BERENJENAS A LA CREMA CON GAMBAS Y JAMÓN, 364
BERENJENAS A LA TURCA, 465
BERENJENAS RELLENAS DE SALMÓN, 366
BESOS DE DAMA, 24
BIENMESABE, 24
BISCUIT DE CAFE Y DATILES, 25
BISCUIT GLACÉ DE AMARETTO, 26
BISQUE DE LANGOSTINOS, 311
BIZCOCHO CASERO, 26
BIZCOCHO DE 2 COLORES MAITE, 27
BIZCOCHO DE CALABACÍN, 367
BIZCOCHO DE CALABAZA, 27
BIZCOCHO DE CHOCOLATE DELICIOSO, 29
BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y NUECES, 30
BIZCOCHO DE CLARAS, 28
BIZCOCHO DE CLARAS Y LIMÓN, 28
BIZCOCHO DE CORN FLAKES, 30
BIZCOCHO DE LA ABUELA, 32
BIZCOCHO DE LIMON, 33
BIZCOCHO DE MANDARINAS, 33
BIZCOCHO DE NARANJA CON COBERTURA DE CHOCOLATE, 34
BIZCOCHO DE NARANJA RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS, 501
BIZCOCHO DE NATA CON COBERTURA DE ALMENDRAS, 34
BIZCOCHO DE NAVIDAD, 35
BIZCOCHO DE PERAS, 36
BIZCOCHO DE PLÁTANO, 36
BIZCOCHO DE SOLETILLA, 37
BIZCOCHO DE YOGUR, 31

BIZCOCHO DOS COLORES, 31
BIZCOCHUELO DE MANDARINAS DANIELA, 37
BLANQUITOS PARA GOLOSOS, 38
BOLA DE QUESOS, 192
BOLITAS DE ALMENDRA Y COCO, 38
BOLLITOS DE BACALAO, 193
BOLLOS DE BERLÍN / PEPITOS DE MERMELADA, 39
BOLLOS PREÑADOS, 264
BOLLOS SUIZOS, 39
BOMBAS, 194
BOMBONES DE FRUTOS SECOS, 40
BOMBONES DE NUEZ, 40
BOMBONES SORPRESA, 41
BORRACHUELO, 41
BRANDADA DE BACALAO, 194
BRAZO DE GITANO, 42
BRAZO DE GITANO (RÁPIDO), 42
BRAZO DE GITANO (SALADO), 195
BRAZO DE GITANO II, 43
BRAZO RELLENO DE ESPUMA DE ISLA CRISTINA CUBIERTO DE SALSA TÁRTARA, 195
BRÓCCOLI VESTIDO DE FIESTA, 368
BROWNIE, 43
BROWNIES II, 44
BUÑUELOS DE BACALAO, 196
BUÑUELOS DE LECHUGA, 197
BUÑUELOS DE NARANJA, 45
CAFÉ CAPUCCINO, 511
CAFÉ PELUSITA DE DIOS, 511
CAKE DE CHOCOLATE, 45
CALAMARES CON PATATAS, 435
CALAMARES EN SALSA, 436
CALAMARES EN SU TINTA, 435
CALDEIRADA DE SEPIA O PULPO AL VAROMA, 436
CALDERETA DE CORDERO, 466
CALDERETA MANCHEGA, 369
CALDO DE COCIDO, 312
CALICHUNIA (EMPANADILLA DE CRETA), 197
CALLOS, 466
CALLOS "ESTILO ANA", 369
CALZONE, 370
CALZONE II, 371

CANELITOS, 46
CANELONES, 371
CANELONES DE PUERRO RELLENOS DE CALAMARES, 372
CAPUCHINO FRIO, 512
CAPUCHINOS CUBANOS, 46
CAMELO EN POLVO, 47
CARPACCIO DE ATÚN Y LANGOSTINOS, 198
CARPACCIO DE BACALAO CON SALMOREJO, 437
CARRILLERAS ESTOFADAS, 467
CASADIELLES DE HOJADRE, 47
CASADIELLES FRITAS, 48
CASTAÑAS TIPO MARRÓN GLACÉ, 48
CESTA DE SALCHICHAS, 199
CHAMPIÑONES AL GRATEN, 373
CHAMPIÑONES CON CREMA Y LIMÓN, 373
CHARMELA CON BERENJENAS, 374
CHOCOS EN SALSA CON GARBANZOS, 437
CHUMICHURRI, 278
CHURROS DE PESCADO, 199
CHURROS DIFERENTES, 49
CINTA DE LOMO CON SORPRESA, 468
COCA DE CABELLO DE ANGEL, 49
COCA DE FRUTA CONFITADA Y PIÑONES, 50
COCA DE MOLLITAS, 200
COCA DE VERDURAS, 200
COCA DE VIDRE, 50
COCA DE YOGURT DE SILVIA, 51
COCA MALLORQUINA, 201
COCA MERCHE, 51
CÓCTEL 124, 512
CÓCTEL DE CAVA, 512
CÓCTEL DE UVAS DE LA SUERTE, 513
COLAS DE RAPE AL VAROMA CON SALSA AMERICANA, 438
COLIFLOR DIFERENTE CON BECHAMEL, MANZANA Y QUESO AZUL, 375
CONCHAS DE DELICIAS DE MAR, 438
CONCHAS DE POLLO, 469
CONSOMÉ, 374
COOKIES, 52
CORAZONES DE MERLUZA CON ENELDO AL VAPOR Y GUARNICIÓN DE BRÉCOL Y COLIFLOR, 439
CORDIALES, 52
CORONA DE CHOCOLATE Y MENTA, 53

COULIS DE FRAMBUESA, 54
CREMA AL CAVA, 54
CREMA CATALANA, 55
CREMA DE AHUMADOS, 314
CREMA DE ALMENDRAS, 56
CREMA DE AVE AL JEREZ, 314
CREMA DE BRÉCOL, 315
CREMA DE CALABACÍN, 315
CREMA DE CALABACÍN Y ARROZ, 316
CREMA DE CALABAZA, 316
CREMA DE CANGREJO, 317
CREMA DE CANGREJO II, 318
CREMA DE CARAMELO, 56
CREMA DE COLIFLOR Y BRÉCOL, 318
CREMA DE ESPÁRRAGOS, 319
CREMA DE FIESTA, 278, 320
CREMA DE FOIE, 320
CREMA DE GAMBAS Y CALABACÍN, 321
CREMA DE GARBANZOS, 322
CREMA DE MEJILLONES, 322
CREMA DE MELOCOTÓN, 57
CREMA DE MELÓN, 57
CREMA DE MEMBRILLO, 57
CREMA DE NARANJA, 323
CREMA DE NECORAS, 323
CREMA DE NUECES, 58
CREMA DE PATATAS Y CALABAZA, 324
CREMA DE PEPINOS, 324
CREMA DE PIMIENTOS, 325
CREMA DE QUESO A LA INGLESA, 279
CREMA DE REMOLACHA Y TOMATE, 325
CREMA DE TOMATE Y ZANAHORIA, 326
CREMA DE ZANAHORIAS, 326
CREMA FRÍA AL PESTO, 312
CREMA FRÍA DE AGUACATE, 313
CREMA FRÍA DE ESPÁRRAGOS, 327
CREMA FRÍA DE PEPINO, 327
CREMA INGLESA, 58
CREMA MARINERA, 328
CREMA PARA LOS BOLLOS SUIZOS, 54
CRÈME BRULÉE, 55

CREPES DE CHOCOLATE, 59
CROISSANT, 59
CROQUETAS, 202
CROQUETAS (CASERAS), 202
CROQUETAS DE BACON Y CHEDDAR, 205
CROQUETAS DE CHOCOLATE, 60
CROQUETAS DE GAMBAS AL AROMA DE CILANDRO, 206
CROQUETAS DE PATATAS, 207
CROQUETAS DE PESCADO, 207
CROQUETAS RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS, 501
CRUJIENTE DE MANZANAS, 61
CRUJIENTES DE VERDURAS CON QUESO BRIE, 375
CRUNCH THERMOMIX, 62
CUAJADA, 62
CÚPULA DE PIÑA, 63
CUSCUS MARROQUÍ, 470
DAIQUIRI, 513
DAIQUIRI DE PLÁTANO, 514
DELICIAS DE MAZAPAN, 63
DELICIAS DE SALMÓN RELLENO EN CAMISA DE BRIOCHE, 440
DIADEMA DE LOMO Y PIÑA, 471
DONUTS, 64
DONUTS (LOREN), 66
DONUTS II, 65
DONUTS III, 65
DORADA A LA SAL, 441
DULCE DE MEMBRILLO, 67
DULCE DE REYES, 67
DULCE LAS TRES LECHES, 68
EMPANADA ASTURIANA, 209
EMPANADA DE AVELLANAS (GRECIA), 68
EMPANADA GALLEGA, 209
EMPANADA MULTICOLOR, 210
EMPANADILLAS ARGENTINAS, 211
EMPANADILLAS ESPECIAL PARA CELÍACOS, 502
ENSAIMADAS, 69
ENSALADA DE CASTAÑAS Y BONITO ASALMONADO, 376
ENSALADA DE COL, 376
ENSALADA DE ESPINACAS CON SALSA TEMPLADA, 208
ENSALADA DE PASTA, 377
ENSALADA DE PIMIENTOS, 208

ENSALADA EN FLOR DE JAMÓN, 377
ENSALADA FESTIVA, 378
ENSALADA SOBRE MANZANA, 379
ESCALOPINES DE TERNERA, 472
ESCONES DE CEBOLLA Y HARINA INTEGRAL, 380
ESCUDELLA BARREJADA, 380
ESPAGUETIS A LA VÓNGOLE, 381
ESPAGUETIS CARBONARA, 382
ESPAGUETIS CON GAMBAS, 382
ESPAGUETIS CON GAMBAS Y ATÚN, 383
ESPAGUETIS CON SALSA DE SETAS, 383
ESPAGUETIS EN SALSA LIGERA, 384
ESPAGUETIS VÓNGOLE, 384
ESPÁRRAGOS RELLENOS DE SALMÓN CON SALSA CALIENTE, 385
ESPINACAS DELICIOSAS, 386
ESPUMA DE LIMÓN, 514
ESPUMA DE TURRÓN DE JIJONA Y NARANJAS, 69
ESTOFADO VEGETARIANO, 386
FABES CON ALMEJAS, 387
FIAMBRE, 211
FIAMBRE DE CARNE Y JAMÓN, 472
FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN COCIDO, 473
FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN YORK, 474
FIAMBRE TRUFADO, 212
FIDEOS EN CAZUELA, 388
FILETES DE LENGUADO A LA NARANJA, 442
FILETES DE LOMO EN SALSA, 473
FILETES DE RAPE GRATINADOS, 442
FILETES DE TERNERA EN SALSA DE VINO, 475
FILETES RUSOS DE AVENA, 388
FILLOAS, 70
FILLOAS DE LECHE, 70
FILLOAS DE LECHE II, 71
FLAN DE AIRE, 71
FLAN DE ARROZ CON LECHE, 72
FLAN DE HUEVO, 73
FLAN DE LECHE CONDENSADA Y COCO, 73
FLAN FRESCO, 74
FLAO, 74
FOIE DE PATO, 212
FOIE DE PATO (THERMOMIX + VAROMA), 213

FONDUE EN PAN DE PAYÉS, 389
FRESAS SALVAJES, 514
FRESONES RELLENOS, 75
FRITADA MURCIANA CON PATATAS Y HUEVOS, 390
FRITO DE VERDURAS, 390
FRIXUELOS, 75
FUMET DE PESCADO, 279
FUSILIS CON SALSA DE SOJA Y VERDURITAS, 391
FUSILLI CON HONGOS Y AZAFRÁN, 391
GALLETAS DE NARANJA, 76
GALLETAS O PASTAS DE TÉ PARA CELÍACOS, 502
GALLETAS SALADAS PARA APERITIVOS, 214
GARBANZOS CON TAHINI, 392
GAZPACHO A LO POBRE, 329
GAZPACHO ANDALUZ, 329
GAZPACHO DE AGUACATE, 330
GAZPACHO DE AJOS LÍQUIDO, BLANCO, DE LA ALPUJARRA, 330
GAZPACHO DE CILANTRO, 331
GAZPACHO DE FRESONES, 331
GAZPACHO DE FRUTAS, 332
GAZPACHO DE HABAS, ALMENDRAS O PIÑONES, 332
GAZPACHO DE HIERBABUENA, 335
GAZPACHO DE MELON, 333
GAZPACHO DE PIMIENTO, 333
GAZPACHO DE PIMIENTOS, 336
GAZPACHO DE REMOLACHA, 334
GAZPACHO DE REMOLACHA II, 334
GAZPACHO DE TRIGUEROS, 335
GAZPACHO MANCHEGO, 336
GAZPACHO VERDE, 337
GELATINA DE FRESAS AL ARROZ CON LECHE, 76
GRANIZADO DE LIMA Y MENTA, 177
GRANIZADO DE LIMÓN, 515
GRANIZADO DE LIMON (NUEVA RECETA), 177
GRANIZADO ESMERALDA, 178
GRATEN DE CHAMPIÑONES, 393
GRATÉN DE SALMÓN AL CAVA CON ESPINACAS, 393
GRATINADO DE BACALAO NAVIDEÑO, 443
GRATINADO DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLAS CONFITADAS, 280
GUACAMOLE, 280
GUARNICIÓN DE CEBOLLAS CONFITADAS, 281

GUISADITO DE TERNERA DE MAR, 443
GUISANTES CON JAMÓN, 394
GUISO DE GARBANZOS, 395
HARINA REBOZAR PESCADO, 265
HAWAI, 515
HELADO CALIENTE Y FRÍO, 77
HELADO CELESTIAL, 78
HELADO CREMOSO DE LIMON, 79
HELADO CREMOSO DE LIMÓN, 79
HELADO DE CABRALES SOBRE SALSA DE MANZANA, 80
HELADO DE CHOCOLATE, 80
HELADO DE DULCE DE LECHE, 81
HELADO DE NARANJA, 81
HELADO DE NARANJA Y BANANA "A LA USA", 82
HELADO DE PASAS Y JEREZ., 82
HELADO DE PLÁTANO, 83
HELADO DE QUESO, 83
HELADO DE QUESO AL CAVA, 84
HELADO DE ROMERO, 84
HELADO DE YOGUR, 85
HELADO DE YOGUR CON FRUTA, 85
HELADO ESPECIAL DE CHOCOLATE, 85
HELADO FRITO, 86
HOJALDRE RÁPIDO, 265
HORCHATA, 87
HUEVO HILADO, 87
HUEVOS IMPERIALES, 395
HUEVOS REVUELTOS AL QUESO, 396
HUMMUS, 281
JUGO DE PIÑA, 282
KEDGEREE, 444
KUGELHOPF VIENES ANTIGUO, 87
LASAGNA, 396
LASAÑA CON VERDURAS, 397
LASAÑA DE ESPINACAS, 398
LECHE DE PANTERA, 515
LECHE DE SOJA, 516
LECHE FRITA, 89
LEMON CURD, 90
LENGUADOS RELLENOS AL VAPOR, 444
LENTEJAS, 398

LENTEJAS CON ARROZ Y SALCHICHAS, 399
LICOR DE WHISKY, 516
LIMONADA INGLESA, 516
LIMONES RELLENOS DE HELADO DE LIMON, 90
LOMO EN MANTECA, 476
LOMO EN SALSA, 476
LOMO MECHADO, 477
MACARRONES "LA GLORIA", 400
MACARRONES CON TOMATE, 399
MADALENAS IRRESISTIBLES, 91
MAGDALENAS DE PUEBLO, 91
MAGDALENAS RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS, 503
MAGDALENAS TRIKITRI, 92
MANHATTAN, 517
MANTECADOS DE LA ABUELA, 93
MANTEQUILLA DE SABORES, 282
MANZANAS, 93
MAR Y TIERRA, 446
MARAÑUELAS, 94
MARGARITA DE CAVIAR, 214
MARMITACO, 447
MARMITAKO, 401
MARQUESA DE CHOCOLATE, 94
MARQUESITAS, 95
MARRON GLASSE, 95
MASA CHURROS, 265
MASA DE CHURROS RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS, 503
MASA DE EMPANADA, 266
MASA DE NATA LÍQUIDA, 266
MASA PARA PIZZA, 266
MASA PARA PIZZA (ITALIANA), 267
MASA PARA PIZZAS, 267
MASA QUEBRADA, 267
MASA RÁPIDA, 268
MAYONESA, 282
MAYONESA ANTISALMONELLA, 283
MAYONESA CON BASE, 283
MAYONESA DE CILANTRO, 284
MAYONESA DE LECHE, 284
MAYONESA DE REMOLACHA COCIDA, 284
MAYONESA SIN HUEVO, 285

MAZAPÁN, 95
MEJILLONES RELLENOS, 215
MERENGUE ESPECIAL, 96
MERLUZA A LA GALLEGA, 447, 456
MERLUZA O RAPE A LA GALLEGA, 448
MERLUZA SORPRESA EN PAPILOT Y ESPÁRRAGOS AL VAPOR, 449
MERMELADA 3 GUSTOS, 96
MERMELADA DE HIGOS, 96
MERMELADA DE LIMÓN, 97
MERO EN PAPILOTE CON GAMBAS Y CREMA DE CEBOLLA, 449
MIGAS, 401
MIL HOJAS DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE PLATANO, 97
MILHOJAS DE IBÉRICO REGADAS CON SALSA DE MEMBRILLO, 478
MILHOJAS DE SALMÓN AHUMADO (O TRUCHA), 215
MINI CREPES DE QUESO CON SALSA DE FRESAS:, 98
MOJO PICÓN, 285
MOJO PICÓN II, 286
MOJO VERDE, 286
MOKA RÁPIDA Y FÁCIL, 98
MORCILLA DE CHOCOLATE, 105
MORCILLA DE VERANO, 216
MOUSAKA, 479
MOUSE DE ATÚN Y ANCHOAS, 217
MOUSSAKA (PARA 4 PERSONAS), 403
MOUSSE DE ATÚN FRESCO, 217
MOUSSE DE CAFE, 99
MOUSSE DE CALABACINES Y GAMBAS, 218
MOUSSE DE CASTAÑAS, 99
MOUSSE DE CHOCOLATE, 100
MOUSSE DE CHOCOLATE CON NATA, 101
MOUSSE DE CHOCOLATE II, 100
MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO AL PERFUME DE NARANJA, 101
MOUSSE DE COCO:, 102
MOUSSE DE GOFIO, 103
MOUSSE DE LECHE CONDENSADA, 103
MOUSSE DE LIMÓN, 103
MOUSSE DE NESCAFE, 104
MOUSSE DE ROQUEFORT CON SALSA DE BERROS, 219
MOUSSE DE TURRON CON GROSELLAS, 104
MUSELINA, 287
MUSELINA DE ESPARRAGOS, 287

MUSELINA DE TOMATE Y PIMIENTOS ROJOS, 287
MUSLOS DE POLLO RELLENOS, 479
NATILLAS, 105
NEGRO EN CAMISA, 106
NIDOS DE TOMATE CON LENGUADO SOBRE LECHO DE ARROZ, 404
NOCILLA I, 106
NOCILLA II, 107
NOCILLA III, 107
ÑOQUIS RELLENOS, 405
OLLETA ALICANTINA, 406
OREJAS, 107
OSSO BUCO, 480
PALITOS DE LIMÓN, 108
PAN (MASA) RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS, 504
PAN DE ACEITUNAS Y TOMILLO, 269
PAN DE AJO, 270
PAN DE CALATRAVA, 270
PAN DE CEBOLLAS, 505
PAN DE HIGO, 108
PAN DE JAMÓN (RELLENO), 271
PAN DE MOLDE, 271
PAN DE MOLDE (MASA) RECETA ESPECIAL PARA CELÍACOS, 504
PAN INTEGRAL, 272
PAN NAPOLITANO, 220
PAN RECETA BÁSICA, 268
PANACHE DE VERDURAS, 406
PANACOTTA, 109
PANACOTTA II, 110
PANELLETS, 110
PANETTONE, 111
PANQUEMADO, 112
PAPAS RELLENAS, 407
PASTA CAPRICHOSA, 410
PASTA DE ALMENDRAS, 112
PASTA DE RAMOS (CATALUÑA), 273
PASTA FRESCA, 273
PASTA RÁPIDA, 410
PASTAS DE TÉ CORTADAS, 113
PASTEL DE AGUACATE, 220
PASTEL DE ATÚN, 450
PASTEL DE AVELLANAS Y YEMAS, 113

PASTEL DE BERENJENAS Y PIMIENTOS, 411
PASTEL DE BERENJENAS Y PIMIENTOS ROJOS, 407
PASTEL DE CABRACHO, 221
PASTEL DE CABRACHO I, 451
PASTEL DE CABRACHO II, 451
PASTEL DE CARBACHO III, 451
PASTEL DE CIERVA, 483
PASTEL DE HOJALDRE CON POLLO Y CAMPIÑONES, 484
PASTEL DE MANZANA, 114
PASTEL DE MANZANA CON STREUDEL, 115
PASTEL DE PECHUGAS CON QUESO, 481
PASTEL DE PUERROS, 408
PASTEL DE VERDURAS, 412
PASTEL DE ZARANGOLLO, 221
PASTEL FIESTA EN EL COLE:, 116
PASTEL HELADO DE PIÑA, 116
PASTELA MORUNA, 222
PASTELILLOS DE MIEL, 117
PASTELILLOS RÁPIDOS, 117
PASTILLO DE PATATA, 409
PASTISSETS DE NADAL, 118
PATATA CON BACALAO, 452
PATATAS A LA IMPORTANCIA LIGERAS (SIN REBOZAR NI FREÍR), 412
PATATAS A LO POBRE, 288
PATATAS A MI MANERA, 409
PATATAS CON CARNE, 481
PATATAS CON FUMET DE GAMBAS, 413
PATATAS GUISADAS, 414
PATATAS GUISADAS CON SALSA DE SOJA, 415
PATATAS REVOLCONAS, 416
PATÉ A LA PIMIENTA VERDE, 223
PATÉ DE ACEITUNAS NEGRAS, 224
PATÉ DE AGUACATE, 224
PATÉ DE AHUMADOS, 225
PATE DE ANCHOAS, 225
PATÉ DE ANCHOAS II, 225
PATÉ DE ATÚN, 226
PATE DE BERBERECHOS, 226
PATÉ DE BERENJENAS, 226
PATÉ DE BERENJENAS II, 227
PATE DE CABRACHO, 227

PATE DE CAMPAÑA, 228
PATE DE CANGREJOS Y GAMBAS, 228
PATÉ DE CEBOLLA, 229
PATÉ DE CHAMPIÑÓN, 229
PATÉ DE CHORIZO, 229
PATÉ DE ESPÁRRAGOS, 230
PATE DE HIGADITOS, 230
PATÉ DE HUEVO, 231
PATÉ DE JAMÓN, 231
PATE DE JAMON COCIDO, 232
PATÉ DE MARINERO, 232
PATE DE MARISCO, 232
PATÉ DE MEJILLONES, 233
PATE DE PALOMETA AHUMADA, 233
PATÉ DE POLLO, 233
PATÉ DE QUESO, 234
PATE DE QUESO II, 234
PATE DE QUESOS, 235
PATE DE QUESOS II, 235
PATÉ DE ROCÍO, 236
PATE DE SALAMI, 236
PATÉ DE SARDINAS, 237
PATÉ DE SARDINAS Y PIMIENTOS, 237
PATÉ DE SOJA, 238
PATÉ GRANADA, 238
PATE LALI, 239
PATE O DELICIAS DE HIGADITOS, 223
PATÉ VEGETAL, 239
PECHUGA DE PAVO RELLENA, 486
PECHUGAS A LA CREMA, 491
PECHUGAS DE PAVO CON PIÑONES, 482
PECHUGAS DE POLLO CON CEBOLLA CONFITADA, 485
PECHUGAS DE POLLO EN SALSA, 482
PECHUGAS DE POLLO EN SALSA DE COCO CON CURRY, 485
PECHUGAS DE POLLO RELLENAS, 486
PEPINOS RELLENOS DE QUESO FRESCO Y VERDURAS, 416
PERAS AL VINO DE MÁLAGA, 119
PERRUNILLAS, 119
PESCADO A LA ASTURIANA, 452
PESTIÑOS, 120
PESTIÑOS DE JEREZ, 121

PICCOLO, 517
PIM PAM FUEGO, 121
PIMIENTOS AGRIDULCES, 288
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE GULAS CON SALSA DE TINTA, 240
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS, 241
PIMIENTOS RELLENOS CON BRANDADA DE BACALAO Y SALSA DE TINTA, 241
PIÑA COLADA, 517
PIÑA DE QUESOS, 242
PIÑA EXOTICA, 417
PISTO, 242
PIZZA 4 QUESOS, 418
PIZZA DE CEBOLLETAS PARA CELÍACOS, 506
PLUM- CAKE DE ACEITUNAS Y QUESO, 243
PLUM-CAKE DE NUECES, 122
POLLO AL CURRY, 487
POLLO CON ARROZ A LA INGLESA, 488
POLLO CON CERVEZA, 488
POLLO EN PEPITORIA, 490
POLLO EN SALSA DE TOMATE Y JAMÓN, 490
POLLO O LOMO CON TOMATE, 489
POLLO RELLENO DE FRUTOS SECOS AL VAPOR, 489
POLLO Y ARROZ, 491
POSTRE BRASILEÑO A LA NATA, 122
POSTRE DE CHOCOLATE TRUFADO CON NUECES, 123
POSTRE DE FRESÓN Y PIÑA CON CREMA, 124
POTAJE DE SOJA, 418
POTAJE DE VIGILIA, 419
POTAJITO DE VERDURAS., 419
POTITOS PARA NIÑOS, 338
PUCHERITO, 420
PUDDING 7 MINUTOS (RELLENO DEL 'SANDWICHON'), 245
PUDDING DE MAR, 453
PUDDING DE NARANJA, 125
PUDDING DE PESCADO, 455
PUDDING DE QUESO II, 126
PUDDING DE SALMÓN Y SETAS, 244
PUDDING RÁPIDO, 244
PUDIN DE PIÑA, 125
PUDIN DE QUESO, 126
PUDING DE ARROZ CON LECHE, 124
PURÉ DE BERENJENAS, 340

PURÉ DE CALABAZA Y PATATA, 341
PURÉ DE PATATA DE GUARNICIÓN, 289
PURÉ DE REMOLACHA ASADA CON MOUSSE DE QUESO MASCARPONE, 342
PURÉ DE ZANAHORIA, 341
PURES DE FRUTAS, 340
QUESADA, 127
QUESADA PASIEGA, 128
QUESILLO, 128
QUESO FRESCO, 129
QUICHE DE CEBOLLA, 245
QUICHE DE PUERROS, 246
QUICHE DE QUESO Y GAMBAS, 247
QUICHE EXPRESS, 248
QUICHÉ LORRAINE, 248
RABO DE CERDO EN SALSA, 494
RACIMO DE FRUTAS AL COINTREAU, 129
RAPE A LA AMERICANA, 457
REBOLLONES CON LANGOSTINOS, 421
RECETA DE MANTECADOS, 92
RECETA DE PATATAS, 421
ROLLITOS DE JAMÓN CON TOMATE, 249
ROLLITOS DE TERNERA RELLENOS, 492
ROLLITOS PRIMAVERA, 250
ROLLO DE ANACARDOS CON BRÓCOLI, 422
ROLLO DE CARNE, 493
ROLLO DE CARNE II, 493
ROLLO DE QUESO, 250
ROLLO DE SALMON Y QUESO PHILADELPHIA, 251
ROLLO TRICOLOR PARA APERITIVO, 251
ROLLOS DE LENGUADO Y FRUTOS DE MAR CON SALSA HOLANDESA AL AZAFRAN, 454
ROSAS DEL DESIERTO, 130
ROSCA DE SALMON, 457
ROSCÓN DE REYES, 130
ROSCÓN DE REYES II, 131
ROSQUILLAS DE LIMON, 131
ROYAL DE PLÁTANOS, 132
SALCHICHON DE CHOCOLATE, 132
SALMOREJO CORDOBÉS, 252
SALMOREJO DE MANGO, 343
SALPICÓN DE MAR, 253
SALSA, 289

SALSA "PEDRO XIMENEZ" PARA FOIE, 299
SALSA A LA PIMIENTA VERDE, 290
SALSA A LOS TRES QUESOS, 290
SALSA AL ESTRAGON, 291
SALSA DE CABRALES, 291
SALSA DE CAFÉ, 133
SALSA DE CHAMPIÑÓN, 292
SALSA DE CHOCOLATE, 133
SALSA DE CHOCOLATE BLANCO, 134
SALSA DE CURRY, 292
SALSA DE FRESAS O FRAMBUESAS, 134
SALSA DE MEMBRILLOS, 293
SALSA DE NARANJA, 293
SALSA DE ROQUEFORT, 294
SALSA DE SOLOMILLO, 294
SALSA DE TOMATE, 294
SALSA DE TRUFA, 295
SALSA DE YOGUR A LA MENTA (BURANI), 295
SALSA HOLANDESA, 296
SALSA MORNAY, 296
SALSA PARA ACOMPAÑAR EL POLLO, 297
SALSA PARA ALCACHOFAS, 297
SALSA PARA BARBACOA, 298
SALSA PARA CALÇOTS, 298
SALSA PARA CARNE, 299
SALSA PESTO, 300
SALSA ROSA, 300
SALSA ROSA DE LECHE, 301
SALSA TÁRTARA, 301
SALSA TEMPLADA PARA ENSALADAS Y VERDURAS, 302
SALSA VERDE, 302
SALSA VERDE DE CILANTRO, 303
SALSA VERDE FRÍA, 303
SALSA VINAGRETA, 304
SALSAS DE YOGUR, 304
SAN FRANCISCO, 518
SARDINAS EN PAPILLOT AL LIMÓN Y SOPA DE CEBOLLA (A LA VEZ), 458
SEMIFRÍO DE CHOCOLATE Y AVELLANAS:, 134
SEMIFRIO DE FRESAS, 135
SETAS CON LANGOSTINOS, 459
SOLOMILLOS AL QUESO, 495

SOLOMILLOS DE CERDO EN SALSA, 495
SOPA DE AJO, 343
SOPA DE BERBERECHOS, 350
SOPA DE CALABAZA, 344
SOPA DE CEBOLLA, 344
SOPA DE CEBOLLA A LA CREMA, 345
SOPA DE FLAN AL VAROMA, 345
SOPA DE MALLORCA, 346
SOPA DE PESCADO, 349
SOPA DE TOMATE, 347
SOPA DE VERDURAS, 349
SOPA DE VERDURAS ENQUIQUECIDA CON JAMÓN Y QUESO, 351
SOPA GRIEGA, 347
SOPA RÁPIDA, 348
SOPITA DE PATATAS CON ESPARRAGOS, 348
SORBETE DE CAFÉ, 178
SORBETE DE CAFÉ EXPRÉS, 178
SORBETE DE CAVA, 179
SORBETE DE CHAMPAGNE, 179
SORBETE DE FRESAS, 180
SORBETE DE FRESAS EN THERMOMIX, 180
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA, 180
SORBETE DE MANDARINA-1, 181
SORBETE DE MANDARINA-2, 181
SORBETE DE MANDARINA-3, 182
SORBETE DE MANZANA VERDE, LIMA Y MENTA, 182
SORBETE DE NAVIDAD, 183
SORBETE DE PASAS AL JEREZ, 183
SORBETE DE RUIBARBO, 184
SORBETE DE TOMATE, 184
SORBETE DE TURRÓN, 185
SOUFFLÉ DE QUESOS SOBRE PIMIENTOS, 423
SOUFLÉ DE ALBARICOQUE, 136
STEAK TARTARE, 496
STRUDEL DE MANZANA, 136
TARAMASALATA, 305
TARRINA DE SETAS CON CENTRO DE FOIE-GRAS, 423
TARTA A LOS TRES CHOCOLATES, 137
TARTA AL KIWI, 138
TARTA DE ALMENDRA, 139
TARTA DE ARROZ CON LECHE, 139

TARTA DE BACALAO, 253
TARTA DE CHOCOLATE, 140
TARTA DE CHOCOLATE DE MARIA JOSE, 140
TARTA DE CUAJADA, 140
TARTA DE FRAMBUESA, 141
TARTA DE FRESA, 141
TARTA DE FRESONES, 142
TARTA DE FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE:, 142
TARTA DE HOJALDRE Y FRESAS, 143
TARTA DE HOJALDRE Y FRUTAS FRESCAS, 144
TARTA DE KIWI, 144
TARTA DE MANZANA, 145, 147
TARTA DE MANZANA INMA, 147
TARTA DE MANZANA NAVIDEÑA, 146
TARTA DE MOKA, 148
TARTA DE NARANJA, 149
TARTA DE NUECES DE VALDEDIOS, 149
TARTA DE PIÑA, 150
TARTA DE PIÑA TERE, 151
TARTA DE QUESO CAMPO, 151
TARTA DE QUESO CON FRESONES, 152
TARTA DE QUESO II, 151
TARTA DE QUESO MARISA, 153
TARTA DE QUESO QUARK, 155
TARTA DE QUESO RÁPIDA, 156
TARTA DE QUESO SILVIA, 156
TARTA DE QUESO, MIEL Y CROCANTI, 154
TARTA DE SAN VALENTÍN, 156
TARTA DE SANTIAGO, 157
TARTA DE TURRÓN BLANDO JIJONA, 158
TARTA FLOR DE CHOCOLATE Y AVELLANAS, 158
TARTA NAVIDEÑA DE FRUTOS SECOS, 159
TARTA PURA, 160
TARTA SELVA NEGRA, 160
TARTA TRUFADA, 161
TARLETAS VARIADAS, 254
TARTAR DE BONITO, 455, 460
TERNERA AL ATUN, 496
THERMOMIXON, 162
TIMBAL DE ALCACHOFAS CON FLAN DE FOIE-GRAS AL OPORTO, 424
TIMBAL DE PATATAS Y SALMÓN, 460

TIRAMISÚ, 162
TOCINILLO DE NARANJA, 163
TOCINO DE CIELO, 163
TOCINO DE CIELO (ABUELA MERCEDES), 164
TOCINO DE CIELO DE VAROMA, 165
TOCINO DE CIELO II, 164
TOMATE FRITO, 305
TOMATITOS RELLENOS DE BONITO ASALMONADO, 254
TORTA DE CALABAZA Y MIEL, 165
TORTA DE MANZANA, 166
TORTA DE SARDINAS, 255
TORTADA, 166
TORTAS DE ACEITE, 167
TORTELLINIS FRESCOS RELLENOS DE PESTO, 425
TORTILLA DE CEBOLLA Y QUESO, 256
TORTILLAS DE PATATA, 257
TORTITAS A LA PLANCHA, 167
TORTITAS DE CAMARONES, 256
TRONCO DE AGUACATE, 257
TRONCO RELLENO DE MOUSSE DE SALMONY GAMBAS DE HUELVA CUBIERTO DE
BECHAMEL AL AROMA DEL MAR, 258
TRONCOS DE CALABACÍN RELLENOS DE BACALAO A LA NATA, 426
TRUCHAS A LA CREMA, 461
TRUCHAS CON BATATA, 462
TRUFAS, 168
TRUFAS DE CAFÉ Y CREMA DE WHISKY, 169
TURRON DE ALICANTE, 170
TURRÓN DE CÁDIZ, 170
TURRÓN DE CHOCOLATE, 171
TURRÓN DE CHOCOLATE CRUJIENTE, 171
TURRON DE JIJONA ELIA, 172
TURRON DE JIJONA:I, 172
VAINA CHILENA, 518
VERBENA DE VERDURAS CON VINAGRETA, 427
VERDURAS AL VAPOR, 427
VERDURAS CRUJIENTES CON QUESO BRIE, 428
VICHYSOISE, 352
VINAGRETA, 306
VINAGRETA "ANA", 306
VINAGRETA AROMATIZADA, 306
VINAGRETA DE REMOLACHA, 307
YEMAS, 172

YOGUR, 174
YURUMÚ DE CALABAZA (RECETA CUBANA), 307
ZABAGLIONE, 174
ZUMO DE APIO, 518
ZUMO DE PIÑA NATURAL, 519