

Recetas de Casa Con Thermomix

Se trata de un compendio de recetas realizadas con el robot de cocina Thermomix TM31, recogidas minuciosamente desde internet, libros, revistas, etc. Espero que os parezcan interesantes y las pongáis en práctica. He tratado de utilizar las diversas técnicas de cocinar con una enorme variedad de ingredientes. Salvo que se diga lo contrario los ingredientes de las recetas son para cuatro comensales y están ordenadas alfabéticamente.

<http://personales.upv.es/fbardisa>

Indice:

Entrantes 26

Sopas y Cremas 52

Verduras 69

Huevos 106

Arroces y Legumbres 113

Pasta y Masas 132

Carnes 157

Pescados 217

Salsas 258

Bebidas 267

Postres y Pasteles 275

Trucos 327

Entrantes 26

Aperitivo de queso

Blinis con salmón ahumado y caviar

Bolitas o croquetas de cocido

Brandada de bacalao con pasas y piñones

Buey de mar gratinado

Buñuelos de bacalao

Coctel de gambas
Crema de aguacates y huevas de salmón
Crepes
Croquetas de Bacalao
Croquetas de manzana
Ensalada china de marisco
Ensalada Coleslaw
Ensalada de col y granadas
Ensalada de pasta
Ensalada de pepinos al estilo griego
Ensalada de verano de judías blancas
Ensalada tabule
Ensalada templada de chopitos
Ensalada tropical
Ensaladilla de pollo multicolor
Flan de calabacín y jamón
Gazpacho de sandía
Guarnición cebollas confitadas
Guarnición de coliflor
Hummus
Limonos rellenos de atún, ricota y nueces
Melocotones fiesta
Milhojas de salmón
Mini magdalenas de beicon y queso
Montaditos de berenjenas y queso con cebolla caramelizada. 12 unidades
Morcilla de verano
Mousse de atún y anchoa
Palitos de cangrejo remojado

Pastel de atún asalmonado
Pastel de gambas, gulas y palitos
Pastel de puré de patata con atún y aceitunas
Paté de aguacate
Paté o delicias de higaditos
Pudín de morcilla
Puré de patatas
Queso de cabra con cebollas confitadas
Salmorejo cordobés
Salmorejo de mango y gambas confitadas
Sándwich especial de foie
Tartaletas de champiñones
Tartaletas variadas
Tempura de verduras japonesa
Tomates rellenos
Tronco de aguacate
Trufas de morcilla con mermelada de tomate
Vasitos de brandada de bacalao con romesco
Wan-Tun

Sopas y Cremas 52

Receta completa de régimen: Judías con tomate + rollitos de pechuga+ peras al vapor
Consomé vegetal
Consomé.
Crema de aprovechamiento
Crema de ave al jerez.
Crema de brócoli.
Crema de calabacín y manzana.

Crema de calabacín.
Crema de calabaza
Crema de champiñones.
Crema de espárragos al parmentier y pan de carne con espárragos
Crema de espárragos ligera
Crema de espinacas.
Crema de gambas y calabacín.
Crema de garbanzos con espinacas.
Crema de guisantes.
Crema de judías verdes.
Crema de zanahorias y apio
Crema fría de aguacate.
Crema ligera de calabacín.
Crema rápida de espárragos blancos.
Espinacas a la crema.
Gazpacho andaluz.
Gazpacho de aguacate.
Gazpacho de melón.
Puré de Cocido.
Puré de patatas.
Puré de verduras.
Salmorejo Cordobés
Sopa a la riojana.
Sopa de verduras depurativas
Sopa de ajos y jamón.
Sopa de calabaza.
Sopa de cebolla a la crema.
Sopa de cebolla

Sopa de flan al varoma.

Sopa de garbanzos y espinacas

Sopa de langostinos, arroz y jamón

Sopa de pescado. 6 personas

Sopa de verduras y jamón con huevo poché

Sopa de verduras y jamón.

Sopa fría de sandía y vegetales con palitos de cangrejo

Sopa fría de tomate, gambas y jamón

Sopa pirenaica de verduras.

Verduras 69

Acelgas con tomate y jamón.

Alcachofas a la cerveza.

Alcachofas a la Monti llana.

Alcachofas estofadas.

Alcachofas salteadas con jamón.

Alubias blancas con chorizo

Barquitas de calabacines rellenas de boloñesa

Berenjena a la parmesana

Berenjena a las hierbas

Berenjenas al ajillo. 6 raciones

Berenjenas guisadas. 2 raciones

Berenjenas rellenas con jamón

Berenjenas rellenas de cucús y champiñones. 2 raciones

Berenjenas rellenas de morcilla.

Berenjenas rellenas.

Calabacines con gambas en doce minutos

Calabacines gratinados a la provenzal

Calabacines rellenos con queso, nueces y jamón. 2 raciones

Calabacines rellenos.

Canelones de espinacas y gambas.

Canelones de setas.

Canelones de verdura.

Cardos en salsa.

Cebollitas confitadas

Champiñones al ajillo

Champiñones al romero

Champiñones con jamón

Champiñones en salsa

Champiñones rellenos

Coca rápida de verduras

Col rehogada

Col rellena de setas, gambas y palitos con salsa de boletus

Coliflor a la napolitana. 6 raciones

Coliflor con bechamel, manzana y queso azul

Coliflor con salchichas y salsa de queso

Crema de coliflor y brócoli

Crema fría de aguacate. 6 raciones

Crepes de espinaca y queso

Crujientes de verduras con queso brie

Espárragos blancos gratinados

Espárragos en ajo pollo

Espinacas a la catalana

Espinacas a la crema. Ingredientes para 3 personas

Espinacas con ajos tiernos

Espinacas gratinadas

Espinacas rehogadas con champiñones

Espinacas salteadas con ajo y piñones.
Flan de calabacín
Gazpacho andaluz
Gazpacho de sandía
Gazpacho de zanahorias.
Guisantes con huevos "escalfados"
Guisantes con Jamón Thermomix
Guiso de judías pintas con morcilla y arroz
Habas a la catalana con cerveza
Habas con pimentón de la Vera
Hojaldre de espinacas
Huevos revueltos con setas
Judías Blancas. Dos personas.
Judías verdes con chalotas y champiñones
Judías verdes con patatas
Judías verdes rehogadas con jamón
Lechuga al horno
Menestra congelada.
Menestra de verdura con jamón al Jerez
Papillote de verduras. 2 personas
Pastel de Espinacas y Carne Thermomix
Pastel de salmorejo
Pimientos rellenos de arroz
Pisto valenciano
Pisto
Potaaje de vigilia
Puré de coliflor con queso emmental. 6 raciones
Puré de patatas

Puré de verduras

Quinoa con verduras

Rebollones con langostinos.

Salmorejo Cordobés

Tarta de calabacín.

Tortilla de alcachofas.

Verduras al vapor. 6 personas

Verduras al vapor con salsa romesco

Zarangollo

Huevos 106

Huevo poché con foie sobre lecho de patata

Huevos Imperiales

Huevos rellenos con jamón al gratén. 6 raciones

Huevos revueltos al queso

Huevos revueltos con calabacín y queso

Huevos revueltos con calabacín

Pisto con patatas y huevo poché

Revuelto a la Florentina

Tortilla de espinacas

Tortilla de patata

Arroz y Legumbres 113

Arroz blanco para guarnición

Arroz caldoso con calamares y gambas

Arroz caldoso con Carabineros

Arroz caldoso con gambas y sepias

Arroz caldoso con pez espada

Arroz con acelgas

Arroz con Bogavante y Berberechos

Arroz con Bogavante
Arroz con gambas
Arroz con pollo y setas
Arroz con bacalao y coliflor con patatas y garbanzo
Arroz de marisco.
Arroz fesols i naps
Arroz meloso con cigalitas, jamón ibérico y ajetes
Arroz milanese con boletus
Arroz negro
Arroz Rojo Mexicano Thermomix
Arroz tres delicias
Arroz con costillas
Fabada Asturiana en cocotte
Garbanzos encebollados
Guiso de garbanzos
Guiso de judías blancas con calamares
Habas con jamón
Judías blancas con chorizo y mini albóndigas
Judías blancas con espinacas al azafrán
Lentejas estofadas
Potaje de vigilia
Puré de lentejas con chorizo
Puré de patatas
Risotto con setas
Risotto cuatro quesos
Risotto verde con bacalao y sobrasada a la miel

Pastas y Masas 132

Coca de morcilla

Coca de sobrasada.

Crepes Salados.

Cuscús con vegetales y garbanzos. 2 personas

Cuscús con vegetales. 4 raciones

Cuscús de dátiles con pollo o pavo marinado

Cucús Marroquí al azafrán.

Empanada de dátiles

Empanada tradicional

Empanadilla de Espinacas.

Ensalada de Pasta.

Espaguetis a la boloñesa

Espaguetis a la carbonara "tradicional"

Espaguetis a la Vongole.

Espaguetis con gambas y atún.

Espaguetis con langostinos y habitas de primavera. 1 ración.

Espaguetis en salsa ligera.

Espaguetis picantes

Espirales brioche de jamón y queso

Fideua.

Fideuá de sepia y gambas al horno

Lasaña de Bonito.

Macarrones con brócoli y jamón york.

Macarrones de carne.

Macarrones Expres. 3 personas

Macarrones Fusión.

Macarrones Mexicanos.

Masa de empanada.

Masa de pizza con harina integral de espelta.

Masa para cocas.

Masa para pizza 2.

Masa para pizza 3.

Muffins de jamón y queso. 12 uds

Pasta con salmón y queso de cabra.

Pasta margaritas con chipirones picantes.

Pastel de Cierva. Dulce y salado. 12 raciones

Pionono Inglés

Pizza Carbonara.

Pizza con bolognesa.

Quiche de hojaldre con cebolla.

Quiché de pollo y champiñones

Quiché de bacalao

Quiché de salmón ahumado y langostinos

Quiche Lorraine.

Spaghetti carbonara.

Tatín de tomates

Carnes 157

Albóndigas al vapor con salsa de piñones

Albóndigas caseras en salsa de tomate

Albóndigas de carne estilo tradicional

Albóndigas de pavo y ciruelas pasas

Albóndigas en salsa

Alitas de pollo en salsa mexicana

Bandera española

Berenjenas rellenas de carne

Burritos mexicanos con chili

Calabacines rellenos de carne

Caldereta de cordero
Caldereta de pavo
Callos con garbanzos
Callos
Canelones con carne
Canelones de cordero
Canelones de jamón con picada de pollo o pavo
Canelones dobles con tortillas caseras
Canelones de la Yaya de carne y foie
Carrillada de cerdo
Carrilleras con salsa a la antigua
Codornices con salsa de champiñones y arroz pilaf
Conejo al ajillo con tomate
Conejo al ajillo
Conejo al vino
Conejo marinado
Contramuslos de pollo en salsita
Cuscús de cordero con verduras
Delicias de pollo relleno
Diadema de lomo y piña
Escalopines con piña y salsa agri dulce.
Escalopines de ternera
Estofado de cordero
Estofado de pavo
Fajitas mexicanas rellenas de carne
Fiambre trufado de pollo
Filetes de lomo con manzana
Filetes de pavo rellenos para Navidad

Filetes rusos con acelgas y tomate
Galantina de Pavo rellena. 6 personas
Galantina de pollo o pavo
Gallo de corral al vino tinto
Guiso de carne con setas silvestres
Guiso de pavo
Guiso de ternera a la cerveza
Guiso de ternera a la jardinera
Guiso de ternera con patatas
Hígado encebollado
Hojaldre de lomo y verduras
Jamoncitos de pollo con salsa de naranja
Lasaña de carne
Magro con guisantes
Manzanas rellenas de carne
Mini sanjacobos
Molinetes de hojaldre y ternera
Mussaka
Nuggets de pollo
Pan de carne al vapor con verduras y salsa de champiñones
Pastel de carne
Pastel trufado de pollo
Pavo en achiote con salsa pibil
Pechuga de pavo relleno de membrillo con salsa al Pedro Ximénez. 6 personas
Pechugas a la crema
Pechugas de pavo rellena
Pechuga de pollo con cebolla confitada
Pechuga de pollo con salsa de refresco de cola. 6 personas

Pechuga de pollo rellena
Pierna de cordero con orejones y ciruelas
Piña exótica
Pollo a la huertana
Pollo al cava
Pollo con almendras en salsa agri dulce
Pollo o Pavo con almendras
Pollo con cerveza
Pollo con crema de champiñón
Pollo o pavo con almendras
Quesadillas planas
Rollitos de ternera rellenos
Rollo de carne con frutos secos
Rollo de carne picada
Rollo de carne relleno de mango
Rollo de carne y crema de zanahoria
Rollo de pechugas de pollo
Rollo de pavo trufado
Rollo de ternera
Salchichas de pollo con parmesano.
Secreto de cerdo ibérico con salsa de ciruela
Solomillo al pedro Ximénez
Solomillo de pavo al vapor
Solomillo de pollo con setas
Solomillo en salsa roquefort
Solomillo en salsa
Solomillo de cerdo relleno de manzanas
Solomillo relleno

Solomillos agridulces con cebollitas glaseadas

Solomillos de cerdo al jerez

Stonogonoff de pollo o pavo

Ternera en salsa

Ternera Strogonoff

Terrina de conejo con ciruelas

Tomates y pimientos rellenos

Trenza de ternera en hojaldre

Pescado. 217

Acelgas con gambas.

Albóndigas de Bacalao

Almejas a la marinera.

Bacalao a la riojana

Bacalao al estilo del convento

Bacalao al Pil Pil.

Bacalao al Pil Pil 2.

Bacalao con ajetes al pilpil

Bacalao con salsa de roquefort

Bacalao con tomate

Bacalao de Fiesta.

Bacalao espiritual

Bacalao fresco con guisantes.

Bacalao gratinado con alioli.

Bacalao o Rape con pasas.

Bacalao sobre crema de manzanas y berenjena con patatas a "feira"

Bolitas de patata y pescado

Buñuelos de bacalao

Calamares picantes.

Calamar encebollado.

Calamarcitos en salsa.

Calamares con patatas

Calamares con patatas 2.

Calamares en salsa Americana.

Calamares en salsa con cuscús

Calamares en su tinta con arroz de guarnición

Calamares encebollados. 6 personas

Calamares o chipirones afogaos

Calamares rellenos en amarillo.

Calamares rellenos.

Caldereta de Rape.

Canelones de puerro rellenos de calamares. 6 personas

Cazuela de patatas y gambas.

Chipirones en su tinta.

Churros de pescado.

Cocochas guisadas con patatas

Colas de Rape al varoma con Salsa Americana.

Corazones de merluza al vapor.

Dorada a la catalana

Dorada a la espalda con varoma

Doradas receta para Navidad

Emperador en salsa verde. 2 personas

Fideos a la marinera

Filete de Lenguado a la marinera.

Filetes de Lenguado con salsa de marisco.

Filetes de lenguado u otro pescado relleno

Filetes de pescado gratinados.

Fumet de pescado.
Fumet de pescado II.
Gambas borrachas.
Gratén de salmón. 1 ración
Gratinado de Bacalao Navideño.
Guiso de Bacalao con Ajada.
Guiso de judías blancas con sepia
Habas con Calamar.
Langostinos al Cava.
Langostinos gratinados
Lenguados a la Naranja.
Lubina o Dorada con Verduras.
Merluza a la Sidra
Merluza al limón en el Varoma
Merluza con patatas y salsa de tomate
Merluza o Rape a la Gallega.
Pastel de calabacín y bonito (6 personas)
Pastel de merluza y gambas
Pastel de Pescado en Microondas.
Patata con Bacalao
Patatas con Sepia. 1 ración
Pescado al vapor con guarnición de patatas
Pescado con salsa pimentón al vapor
Pez espada a la cerveza
Plato completo de perca, patatas y verduras
Pudin de pescado y queso crema
Pudin de Bonito
Quiché de bacalao

Rape a la gallega

Rape en salsa de almendras.

Rape picantón con gambas

Rebollones con langostinos.

Rollitos de fletán al vapor con crema de guisantes

Rosada al vapor con almejas y salsa de verduras.

Sardinas a la sal en el varoma

Sepia al ajillo.

Sepia con un toque picante.

Sepia en salsa al pimentón con cuscús

Sepia en salsa

Tarta de Bacalao

Tomate relleno con sardinillas

Tortilla de Bacalao de la abuela.

Truchas rellenas con jamón y patatas confitadas

Salsas 258

Alioli de aguacate.

Alioli Thermomix de Patata

Alioli

Besamel de cobertura

Besamel de dieta

Falsa mayonesa

Guacamole.

Guarnición de cebollas confitadas.

Guarnición de manzana y ciruelas

Lactonesa

Mayonesa.

Mermelada de cebolla.
Puré de manzana de guarnición.
Sal aromática.
Salsa a la pimienta verde.
Salsa a las pimientos
Salsa al Pedro Ximénez
Salsa Boloñesa.
Salsa de almendras.
Salsa de ciruelas para carnes.
Salsa de curry.
Salsa de naranja.
Salsa de roquefort.
Salsa de setas para pasta.
Salsa de tomate.
Salsa de trufa
Salsa de yogurt y hierbabuena.
Salsa mexicana
Salsa para carne
Tomate frito casero

Bebidas 267

Agua de Valencia
Batido de chocolate caliente
Batido de fresas y manzana
Batido de fresas
Batido de mango
Batido de naranja
Batido natural de sandía
Bebida energética con naranja

Coronel
Cubanito
Daiquiri
Fresas salvajes
Granizado de limón
Horchata de chufa
Lady Sour (cóctel sin alcohol)
Leche merengada
Leche pantera
Margarita de sandía
Margarita
Mojito
Negroni
Piña colada
Smoothie de fresas y manzana
Sorbete 124
Sorbete rápido de limón
Sorbete frutas congeladas
Sorbete café
Sorbete champagne
Sorbete de gin tonic
Zumoz de papaya
Zumoz de piña
Zumoz integral de naranja

Postres 275

Almoixávena
Arnadí
Arroz con leche.

Batido de fresas.

Bizco Flan

Bizcocho

Bizcochitos de manzana al caramelo

Bizcocho bañado en naranja

Bizcocho con manzana, limón y canela.

Bizcocho de borrachos

Bizcocho de calabaza.

Bizcocho de canela y manzana

Bizcocho de canela, miel y manzana.

Bizcocho de chocolate con base de galletas

Bizcocho de dos colores.

Bizcocho de galletas y manzana

Bizcocho de limón.

Bizcocho de mandarina.

Bizcocho de manzana invertido

Bizcocho para el desayuno

Bizcocho para principiantes con Thermomix

Bizcocho "sin huevo"

Bocaditos de mazapán con frutos secos

Brownie clásico

Buñuelos de calabaza.

Buñuelos de viento valencianos. 50 uds

Cazuela de manzanas y almendras

Chocolate a la taza

Chocolate fundido para adornar.

Coca de llanda

Confitura de frutas de dieta

Cookies con pasas y miel
Copa de turrón de jijona.
Coquitos.
Corona de frutas con agar-agar
Corona de frutas en gelatina
Coulán. 6-7 unidades
Crema de melocotón.
Crema de naranja.
Crema de nata sin azúcar
Crema de nueces.
Mini crepes de queso con salsa de fresas.
Delicias de mazapán.
Dulce de leche.
Dulce de membrillo y manzana
Espuma de frutas
Flan de arroz con leche
Flan de café y Whisky
Flan de cuajada (12 unidades).
Flan de huevo casero
Flan de piña.
Flan de turrón
Frutas a la crema
Galletas de mantequilla
Galletitas
Gominolas de gin-fresa (40 Caramelos)
Granizado de limón
Granizado de café
Granizado esmeralda

Helado de avellanas
Helado de fresas
Helado de fresas congeladas
Helado de Frutas
Helado de miel
Helado de vainilla
Leche frita
Leche merengada
Lionesas rellenas de crema o trufa
Magdalenas de leche condensada (12 uds)
Magdalenas de naranja
Magdalenas
Mantecados de Alcoy
Mantecados de canela
Marquesitas
Masa para tartas ultraligera
Mazapán
Merengues
Mermelada de fresas de dieta
Mermelada de Moras.
Mermelada de naranja
Nata montada
Natillas
Nueces Rellenas
Pan de higo
Pannellets
Panettone
Panna cotta de horchata

Pannacota
Plum-cake de manzanas y caramelo
Postre de manzana
Postre exprés con frutas naturales
Rollitos de anís
Rollos de san Antón
Roscos de anís
Suspiros de Amante (para 18 suspiros)
Tarta a los tres chocolates. 12 raciones
Tarta Caldosa o bizcocho Marqués de Riscal
Tarta de cuajada
Tarta de dos chocolates de dieta
Tarta de limón de la abuela
Tarta de manzana a cuartos
Tarta de manzana abuela Ramona
Tarta de manzana con cortes
Tarta de Manzana integral sin azúcar.
Tarta de manzana Navideña
Tarta de manzana y hojaldre
Tarta de manzana (RAPIDITA)
Tarta de manzanas y almendras con canela
Tarta de Santiago
Tarta de turrón
Tarta Semifría de Piña
Tarta Tatín con masa de hojaldre
Torrijas de horchata con compota de manzana
Torta de la nonna de chocolate
Tortada

Trufas de chocolate

Trufas de chocolate de Cointreau

Turrón de chocolate con krispies

Turrón a la piedra -el blando, sabor a mazapán-

Turrón de Alicante -el duro-

Turrón de chocolate con frutos secos

Turrón de yema tostada

Turrón de avellanas

Yogur falso

Trucos 326

Aceite con tomates secos, romero y tomillo

Azúcar invertido

Caldo de carne

Cebollas confitadas de acompañamiento

Deshuesar y trocear aceitunas, ciruelas, cerezas.

Fumet de pescado.

Harina de garbanzos.

Mantequilla de avellana (u otro fruto seco)

Masa para rebozar

Para quitar olores de la tapa y las juntas

Para solidificar con gelatina

Pastillas de caldo de carne

Pelar tomates

Sal aromática casera

Sustituto del huevo

Tiempo de cocción del pescado en el Varoma

Truco papilla de frutas

Truco para el merengue. Truco para limpiar las cuchillas

Entrantes 26

Aperitivo de queso

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.

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.

Blinis con salmón ahumado y caviar

200ml de leche, 15 g de levadura fresca, 1 huevo, 100 g de harina, 400 g de queso de untar, 100 g de salmón ahumado, 50 g de nata, 1 lata pequeña de caviar (o sucedáneo), Mantequilla (para engrasar), Sal, Cebollino.

1. Calentamos la leche programando **3 minutos, 37°, velocidad 1**. A continuación añadimos la levadura desmenuzada y batimos **5 segundos, velocidad 3½**.
2. Separamos la clara de la yema e incorporamos esta al vaso y reservamos la clara para utilizarla más adelante. Batimos **10 segundos, velocidad 3**.
3. Agregamos la harina tamizada y mezclamos **10 segundos, velocidad 3**. Bajamos la masa hacia las cuchillas y volvemos a programar **10 segundos, velocidad 3**. Retiramos la masa a un cuenco, lo tapamos con film transparente y lo dejamos reposar a temperatura ambiente durante 1 hora.
4. Transcurrido el tiempo de reposo y con el vaso bien limpio, ponemos la mariposa en las cuchillas y montamos la clara con un pellizco de sal programando **1 minuto, velocidad 3½**.
5. La incorporamos a la masa que teníamos reservada realizando movimientos envolventes con las varillas manuales.
6. Calentamos una sartén, puede ser grande o pequeña, y la untamos con un poco de mantequilla. Cogemos una cucharada sopera rasa de la masa y la vertemos en la sartén caliente procurando que quede una forma circular. Cuajarla durante 1 minuto por cada lado.
7. Repetimos la operación hasta terminar la masa.
8. Sin lavar el vaso, mezclamos el queso de untar con la nata durante **20 segundos, velocidad 2**. Ponemos la crema en una manga pastelera con boquilla rizada y hacemos unas rosas sobre cada blini. Decoramos con tiras de salmón ahumado y un poquito de caviar.
9. Terminamos espolvoreando el cebollino picado.

Bolitas o croquetas de cocido

Ingredientes Para la masa: 240 g carne de cocido (ya limpiada, sin huesos y quitando las zonas más grasas), 70 g de aceite, 100 g de cebolla, 200 g de harina simple de trigo, 200 g de caldo de cocido, 420 g de leche, Sal, Nuez moscada, Unas cucharadas de garbanzos, si nos han sobrado (opcional).

Para rebozar y freír: 2 o 3 huevos, Pan rallado, Aceite para freír

1. Ponemos en el vaso la carne que nos haya sobrado, ya limpiada (sin huesos, sin pieles...). Mirad más abajo el apartado de notas por si os apetece añadir garbanzos en este punto. Damos 5 golpes de turbo, sacamos y reservamos.

2. Ahora ponemos en el vaso el aceite y la cebolla. Programamos 4 segundos, velocidad 5. Bajamos con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y programamos 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
3. Añadimos los 200 g de harina y programamos 2 minutos, 100°, velocidad 4
4. Incorporamos el caldo, la leche, la sal y rallamos un poquito de nuez moscada. Programamos 6 minutos, 100°, velocidad 4.
5. Acabado el tiempo, añadimos la carne y mezclamos durante unos segundos en velocidad 4.
6. Extendemos la masa sobre una bandeja, si queréis, cubierta con papel de horno. La dejamos reposar unas horas a temperatura ambiente o en la nevera si en vuestra cocina hace mucho calor.
7. Una vez fría vamos formando las bolitas o las croquetas, cada uno con su método. Pasamos cada una por huevo batido y luego por pan rallado.
8. Freímos en abundante aceite caliente (poned mucho aceite en la sartén, lo ideal es que casi cubra la bolita o la croqueta y que apenas haga falta darle la vuelta). **Notas:** Si os fijáis, en los ingredientes pongo también alguna cucharada de garbanzos. Tenemos dos opciones. La primera es ponerlos al principio para triturarlos con la carne. Otra opción es ponerlos al final, después de mezclar la carne con la masa, e integrarlos con ayuda de la espátula (nos quedarán enteros y los encontremos así en las croquetas).

Brandada de bacalao con pasas y piñones

3 dientes de ajo, 250 g de aceite de oliva, 400 g de bacalao desalado, 50 g de nata líquida, 50 g de piñones, 50 g de pasas sin semillas, Cebollino

Trituramos los dientes de ajo durante 6 segundos, velocidad 4, en el vaso de **Thermomix**.

- Añadimos el aceite en el vaso de *Thermomix* y ponemos a pochar 5 minutos, 100 grados, velocidad 1. Retiramos la mitad del aceite de ajo, añadimos al bacalao desmenuzado y limpio de espinas y programamos 5 minutos, 100 grados, velocidad 2 en el vaso de Thermomix.
- Añadimos la nata al vaso de **Thermomix** y lo trituramos, velocidades 4 - 6 - 8 progresivamente hasta que se haga una pasta.
- Programamos *Thermomix* 5 minutos, 60 grados, velocidad 4. Vamos añadiendo el aceite hilo a hilo, como si fuese mayonesa. Vamos subiendo la velocidad de Thermomix mientras se va ligando la brandada, pues costará moverlo más. Debe quedar una mezcla homogénea. Lo probamos y rectificamos de sal si fuese necesario.
- Doramos los piñones en una sartén o en el horno extendidos en una bandeja, con cuidado que no se quemen.

Presentación de la receta Thermomix.

- Damos forma a la brandada con dos cucharas y la colocamos en cucharitas para aperitivo o en un cuenco, añadimos unos piñones y unas pasas por encima, rociamos con unas gotas de aceite y lo decoramos con cebollino picado.
- También podemos servirla en un cuenco y colocar panecillos alrededor.
- Podemos utilizar la brandada para rellenar unos pimientos del piquillo,

Buey de mar gratinado

Ingredientes: 2 bueyes de mar cocidos, 1 cebolla pequeña, 1 diente de ajo, 30 gr de pimienta rojo, 25 gr de aceite de oliva virgen extra, 150 gr de leche entera, 15 gr de harina de trigo, 2 yemas de huevo, sal, pimienta, nuez moscada, perejil, pan rallado 1 huevo cocido (opcional), 1 pizca de mantequilla.

Preparación:

1. Cuece los bueyes de mar unos 12-15 min por kilo. Cuando estén fríos procede a retirar la carne y reserva el caparazón. Lava el interior de los cascos, que usaremos para rellenar.
2. Precalienta el horno a 200°C.
3. Pon en el vaso la cebolla, el ajo y el pimienta rojo y trocea 4 segundos en velocidad 4. Baja los restos de las paredes, agrega el aceite y sofríe 6 minutos, varoma, velocidad 1 sin cubilete.
4. Agrega la harina y programa 2 minutos, varoma, velocidad 1.
5. Incorpora la leche, sal, nuez moscada, pimienta y las dos yemas de huevo y programa 3 minutos, 90° en velocidad 4.
6. Agrega la carne de los bueyes de mar, el huevo picadito (opcional), el perejil picadito y mezcla con la ayuda de la super espátula.
7. Rellena ambos caparazones con la mezcla, pon un poco de pan rallado en la superficie que quede para que se forme una costra, pon una pizca de mantequilla encima del pan rallado y hornea a 200° durante 15 minutos.

Notas:

También puedes espolvorear la superficie con queso rallado. A tu gusto.

Buñuelos de bacalao

Ingredientes 250 g de bacalao desalado, 2 dientes de ajo, 30 g de cebolla, 1 ramillete de perejil fresco, 30 g de aceite de oliva, 2 huevos, 175 g de cerveza ,190 g de harina ,Un poco de sal, Aceite abundante para freír.

Preparación 1. Quitamos al bacalao las espinas que pueda tener y lo desmigamos.

2. Ponemos en el vaso el ajo, la cebolla, el perejil fresco y el bacalao desmigado. Programamos 6 segundos, velocidad 5.

3. Incorporamos el aceite y programamos 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

4. Añadimos la harina, la cerveza, los huevos y la sal. Programamos 10 segundos, velocidad 6. 5. Ponemos abundante aceite en una sartén y vamos friendo los buñuelos con ayuda de un par de cucharas grandes: una para coger la masa y la otra para ayudarnos a verterla en la sartén.

Cocktail de gambas

Ingredientes: 6 Tulipas de galleta, 3 ó 4 pimientos del piquillo para decorar cortados en tiras, 200 gr de palitos de cangrejo, 200 gr de langostinos cocidos o gambas cocida, 75 gr de canónigos o al gusto, 150 gr de **salsa cocktail**

Preparación:

1. Coloca en el vaso los **langostinos cocidos, los palitos de cangrejo y los canónigos** y trocea **5 segundos, velocidad 3**, puedes trocear más o menos tiempo según te guste que los ingredientes queden más o menos enteros.
2. Saca esta mezcla a un bol y **añádele la salsa cocktail. Remueve** bien con una espátula.
3. **Rellena las tulipas, volovanes o unta tus canapés con esta mezcla y decora** con tiras de pimientos del piquillo.

Nota: Añade hojas de lechuga, mejillones troceados, berberechos, etc...

Crema de aguacate y anchoas

Tres Aguacates, Un limón, Una lata de anchoas, 50 g de aceite de oliva, 180 g de nata para montar, 4 tomates rojos, Sal, Pimienta.

- Pelamos los aguacates, retiramos el hueso, los partimos en dados y los rociamos inmediatamente con el zumo de limón para evitar que se oxiden y se oscurezcan.
- Trituramos los aguacates con las anchoas (reservamos 4 para adornar) y el aceite en el vaso de **Thermomix** durante 1 minuto, velocidad 5. Reservamos.
- Vertimos la nata en el vaso de *Thermomix* y la montamos durante 2 minutos (aproximadamente), velocidad 3. Lo mezclamos con suavidad con la crema de aguacate. Ponemos a punto de sal y pimienta y lo reservamos en la nevera.

Presentación de la receta Thermomix.

- Lavamos y cortamos los tomates por la parte superior, los vaciamos con la ayuda de una cucharilla, les añadimos sal y los dejamos boca abajo, durante 10 minutos.
- Rellenamos los tomates, añadimos una anchoa encima para decorar y espolvoreamos con cebollino picado.

Sugerencias para la receta Thermomix.

- Se puede sustituir la nata de montar por queso de untar.
- Si sobran tomates y relleno, se pueden aprovechar para improvisar una ensalada de pasta.

Crema de aguacate y huevas de salmón (aperitivo)

Ingredientes (4 comensales)

200 gramos de pulpa de aguacate (1 aguacate y medio aprox.), 125 gramos de yogur natural, 25 gramos de queso crema, 1 c/s de zumo de lima natural, 10 gramos de aceite de oliva virgen extra,

1 c/c de cristales de sal ahumada, 1 manojo de cebollino, 6-8 nueces, 50 gramos de huevas de salmón, 4 c/p de aceite de sésamo, shichimi togarashi (opcional).

Elaboración

Corta los aguacates por la mitad, retira el hueso y la piel, pon la pulpa en el vaso de la batidora y añade el yogur natural y el queso crema. Añade también el zumo de lima recién exprimido, el aceite de oliva virgen extra y la sal ahumada.

Lava y seca bien el cebollino y a continuación pícalo fino para añadirlo al aguacate y volver a triturar, de este modo no se liará en las cuchillas.

Casca las nueces y trocéalas, prepara también el resto de ingredientes para servir los vasitos de crema de aguacate.

Acabado y presentación

Sirve en los **vasos de aperitivo** unos 70-80 gramos de crema de aguacate, añade las nueces picadas repartiéndolas en los cuatro vasitos y húndelas en la crema. A continuación reparte las huevas de salmón.

Pica unos tallos de cebollino y repártelos sobre el salmón y para terminar adereza con unas gotas de aceite de sésamo y un poco de shichimi togarashi. Sirve fresco y ¡buen provecho!

CREPES

250 gr. (4 y $\frac{1}{2}$ cubiletes) de harina, 500 gr. (5 cubiletes) de leche, 2 huevos, 1 cucharada de aceite, Un pellizco de sal.

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos a velocidad 6. Una vez preparada la masa, ponerla en la fuente redonda que va en la crepera.

Calentar la crepera y una vez caliente, introducir la parte del teflón en la fuente donde tenemos la masa, sin llegar a sumergirla, lo suficiente para que la superficie se quede impregnada con la masa. Dar la vuelta rápidamente y esperar a que la crepe se haya hecho por un lado. A continuación darle la vuelta para dorarla por el otro, Se desprenderá sola. Repetir esta operación hasta terminar la masa. (Si no tienes crepera, pon al fuego una sartén antiadherente y vas poniendo porciones de masa, que se extienda bien, cuándo está hecha por un lado, se le da la vuelta)

Rellenar las crepes o utilizarlas al gusto.

SUGERENCIAS DE RELLENO PARA CREPES DULCES

- 1.-De sorbetes de frutas
- 2.-De helados
- 3.-De mermeladas
- 4.-De cremas dulces aromatizadas con licores, con especias y con frutos secos.
- 5.-Rociadas con licores (por ej "Las Suzette" que llevan Cointreau) y flambeadas.
- 6.-De puré de castañas con chocolate fondant y brandy.
- 7.-De nata montada.

Se puede acompañar con distintas salsas dulces como la inglesa, salsa de chocolate, de mango, de frambuesa, de naranja, etc.

SUGERENCIAS DE RELLENOS PARA CREPES SALADAS

- 1.-De bechamel con salmón ahumado

2.-Una loncha de jamón y una de queso. Sobre éstas una mezcla de espinacas, requesón y huevos. (Poner las crepes en una mesa, cubrirlas con una loncha de queso, otra de jamón y una cucharadita de ésta mezcla. Formar paquetitos atándolos con una hebra de puerro, previamente hervido. Ponerlas en una fuente untada con mantequilla, cubrir con bechamel clarita, espolvorear con queso y gratinar)

3.-Pechuga de pollo picada, trabajada con nata líquida, clara de huevo y laminillas de trufa. Se hacen saquitos, se ponen en una fuente de horno untada de mantequilla, se rocían con nata y se ponen en el horno a 180° durante 20 minutos aproximadamente.

4.-Gambas pelada y picadas en crudo y filetes de gallo o lenguado, unidos con nata y clara de huevo y condimentadas con finas hierbas. Se procede como en las anteriores cubriéndolas, en éste caso, con una bechamel clarita de pescado. (Por eso conviene tener siempre congelad cubitos de fumet)

5.-Salmón fresco picado y sazonado, nata, clara de huevo y puerro blanco en daditos. Se cubre con una bechamel clarita de pescado. Se procede de igual manera que en las dos anteriores.

Croquetas de Bacalao

800 g de leche entera, 200 g de nata, 200 g de bacalao desalado, 55 g de mantequilla, 45 g de aceite de oliva virgen, 165 g de cebolleta dulce, 160 g de harina, Sal (con precaución porque el bacalao estará salado), Pimienta, Nuez moscada

Para el rebozado: 2 huevos, Harina, Pan rallado

Ponemos la cebolla en el vaso cortada a cuartos y trituramos 8 segundos, velocidad 5. Retiramos y reservamos.

Ponemos el bacalao en el vaso troceado y trituramos 10 segundos, velocidad 4. Añadimos la leche y la nata y programamos 15 minutos, velocidad cuchara, temperatura 90°. Retiramos y reservamos.

Sin lavar el vaso agregamos la mantequilla y el aceite y programamos 2 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara. Agregamos la cebolla y cocinamos 10 minutos, temperatura 100°, velocidad cuchara.

Añadimos la harina y cocinamos 4 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

Añadimos la leche con el bacalao que teníamos reservada, una pizca de nuez moscada y pimienta y sal (solo si le hace falta a la leche) y programamos 8 minutos, temperatura 90°, velocidad 4.

Comprobamos el punto de la bechamel. Debe quedarnos cremosa, pero no excesivamente líquida ya que si no, será imposible de empanar y freír después. Digamos que debe quedar más consistente que la bechamel que preparamos para una lasaña, pero que a la vez esté cremosa.

Ahora tendremos que dejar enfriar la masa. Podemos hacerlo en un recipiente ancho, donde echaremos la masa, la pincelaremos con aceite y taparemos con film transparente. O bien podemos echarla en una manga pastelera (o bolsa a la que luego romperemos una esquinita para usar como manga pastelera). Dejamos que se enfríe y guardamos en la nevera hasta el día siguiente.

Formamos las croquetas, las pasamos por harina, huevo y pan rallado y freímos o congelamos para freír después.

Dejamos reposar en un recipiente hasta que se enfríe.

Consejos congelación

Cuando hacemos croquetas, merece la pena ya que te das la paliza, aprovechar para congelarlas. Os recomiendo lo siguiente. Haced hueco en el congelador. Empanar las croquetas y colocarlas separadas entre sí y que no se toquen en un plato o una bandeja. Metemos el plato o bandeja dentro del congelador y esperamos a que se congelen aproximadamente unas 5 horas. Una vez congeladas, las retiramos del plato con ayuda de una cuchara y las ponemos en una bolsa para congelar. Así las podemos usar individualmente y sin que se nos peguen unas con otras y luego se nos puedan abrir mientras las freímos.

Consejos de cocinado

Es importante que cuando echemos a freír las croquetas el aceite esté bien caliente y que tratemos de que el aceite sea suficiente para que las cubra. Lo ideal es una freidora o recipiente hondo. Si no estuvieran cubiertas del todo, es importante que les demos la vuelta cada 30 segundos hasta que estén bien doradas. Dejar en un plato con papel absorbente para retirar el exceso de aceite y servir.

Croquetas de manzana

300 gr. de manzana reineta, peladas y sin semillas. , 20-30 gr. de cebolla. , 50 gr. de aceite de oliva, 100 gr. de mantequilla, 250 gr. de harina. , 650 gr. de leche, 200 gr. de azúcar.

Para el rebozado: 50 gr. de harina. 2 huevos batidos. 50 gr. de pan rallado.

- 1.- Ponga las manzanas en el vaso y trocee 2 segundos a velocidad 4. Retire el vaso y reserve.
- 2.- Sin lavar el vaso, introduzca la cebolla y triture 2 segundos en velocidad 5, con ayuda de la espátula baje hacia las cuchillas los restos de las paredes y la tapa.
- 3.- Añada el aceite y la mantequilla, programe 3 minutos, 100°, velocidad 1.
- 4.- Añada la harina y programe 2 minutos, 100°, velocidad 1.
- 5.- Incorpore la leche y el azúcar mezcle 10 segundos a velocidad 8 para que todo quede con una textura homogénea.
- 6.- Agregue la manzana. Programe 8 minutos, temperatura 100°, velocidad 2 1/2. Retire del vaso y vierta en una fuente. Cubra con film transparente y deje templar y reserve en el frigorífico 2-3 horas.
- 7.- Cuando la masa esté fría, forme las croquetas con ayuda de 2 cucharas, páselas por harina, huevo y pan rallado y fría en abundante aceite caliente.

Ensalada china de mariscos

15 tronquitos de mar, 1/2 k. de langostinos, 50 g de cebolla, 200 g de col china, 50 g de salsa agri dulce, 100 g de mayonesa.

- Cortamos 10 tronquitos de mar en trocitos cuadrados.
- Pelamos los langostinos cocidos y todo vamos poniéndolo en una fuente de ensaladera.
- Ponemos en el vaso la cebolla troceada y los 5 tronquitos de mar restantes, y trituramos 3 segundos a velocidad 5
- Añadimos a la ensaladera y ponemos en el vaso la col china y trituramos 2 segundos a velocidad 5 y añadimos al conjunto de ingredientes.
- Ponemos la mayonesa y la salsa agrídulce sobre los ingredientes y mezclamos bien todo para que se integren los sabores y dejamos en el frigo hasta el momento de servir.

Ensalada Coleslaw

Ingredientes para 8 personas: 3 Huevos duros (opcional)*, 1 repollo pequeño (300 gr), 300gr zanahorias, 200gr pepinillos en vinagre, 200gr aceitunas, sin hueso, 1 col lombarda pequeña (300gr), Aceite para aliñar, Vinagre para aliñar, Sal.

Preparación:

- 1.- Trocear los pepinillo y las aceitunas, **7 segundos, velocidad 4**. Retirar del vaso y colocar en una bandeja en las partes más externas.
- 2.- Introducir los huevos duros en el vaso y **trocearlos programando 2 segundos, velocidad 4**. Retirar del vaso y colocar en una bandeja a continuación del anterior.
- 3.- Trocear las zanahorias, **5 segundos, velocidad 5**. Retirar del vaso y colocar en una bandeja a continuación del anterior.
- 4.- Trocear la lombarda, **7 segundos, velocidad 4**. Retirar del vaso y colocar en una bandeja a continuación del anterior.
- 5.- Trocear el repollo, **7 segundos, velocidad 4**. Retirar del vaso y colocar en una bandeja en el centro.
- 6.- Aliñar con sal, aceite y vinagre al gusto y servir. También se puede acompañar con Lactonesa

Ensalada de col y granada

Col, Varitas de mar, Jamón dulce a tacos, Granadas, Queso roquefort, Mayonesa.

Triturar la col en el Thermomix unos segundos en velocidad 3. Disponer en un bol.

Añadir palitos de mar a rodajitas y las granadas.

Añadir el jamón dulce a taquitos.

Por último, hacer una mayonesa (o utilizar mayonesa ya preparada) y triturar con ella el queso roquefort (deben quedar bien mezclado, así que hay que poner velocidad por encima de 4).

Ensalada de pasta

500 g de pasta, 1500 g de agua, 1 cucharada de aceite de oliva, sal al gusto, 6 rodajas de piña en su jugo, 12 palitos de cangrejo, 1 lata de maíz dulce (yo usé de 150 g), 1 lata de aceitunas negras, 100 g de aceite de oliva virgen, 35 g de vinagre de Módena, 1 cucharada de orégano espolvoreado.

Preparación 1. Echamos en el vaso, el agua con la sal y el aceite en el vaso. Programamos 12 minutos, 100°, velocidad 1.

2. Agregamos la pasta por el bocal del cubilete y programamos el tiempo indicado en el paquete de la misma, 100°, velocidad cuchara.

3. La escurrimos utilizando el cestillo o el recipiente varoma. La colocamos en una fuente grande y dejamos enfriar.

4. Cortamos la piña y los palitos de cangrejo en trozos y lo añadimos sobre la pasta.

5. Añadimos el maíz escurrido y colocamos encima las aceitunas negras. Metemos la ensalada a la nevera y la mantenemos fresquita hasta la hora de comer que será el momento en el que preparemos el aliño para echárselo.

6. Para aliñarla, añadimos al vaso de la thermomix el aceite, el vinagre de Módena y el orégano. Mezclamos 5 segundos, velocidad 4 y vertemos el aliño sobre la ensalada en el momento de servir en cada plato. Si nos gusta con más aliño podemos aumentar la cantidad. Otra sugerencia es aliñarla con salsa rosa.

Ensalada de pepinos al estilo griego

4 pepinos, Sal, 1 diente de ajo, 400 g de yogurt natural entero, 10 g de semillas de amapola, 1 cucharadita de eneldo.

Preparación 1. Pelamos los pepinos, los cortamos en lonchas finas y troceamos esas lonchas. Salamos y ponemos los trozos de pepino en el cestillo. Los dejamos ahí unos 15 minutos.

2. Trituramos el diente de ajo programando 3 segundos, velocidad 6.

3. Incorporamos el yogur, las semillas de amapola y el eneldo. Mezclamos 20 segundos, giro a la izquierda, velocidad 3.

4. Secamos los pepinos con papel de cocina y los ponemos en un bol. Ponemos sobre los pepinos el yogur aromatizado y mezclamos.

5. Metemos al frigorífico y servimos frío.

Ensalada de verano de judías blancas

Ingredientes: un bote de judías blancas ya cocidas (400 g), Para para la vinagreta: 100 g de pimiento rojo, 100 g de pimiento verde, 100 g de cebolleta, 50 g de aceitunas verdes, 50 g de aceitunas negras, unas hojitas de perejil fresco, 75 g de aceite de oliva virgen extra, un chorrito

de vinagre, un chorrito de limón, $\frac{1}{2}$ cucharadita de cominos en polvo, una pizca de pimentón dulce, sal al gusto.

Preparación 1. Sacamos las judías de su bote, las lavamos bien y las escurrimos. Las colocamos en una ensaladera y reservamos.

2. Introducimos en el vaso todos los ingredientes de la vinagreta y trituramos 4 segundos, velocidad 5. Mezclamos la vinagreta con las judías y removemos bien.

Ensalada tabule. 6 personas

Para el cuscús: 300 gr de cuscús precocido, 1 cucharadita de sal, 30 gr de aceite de oliva virgen extra, 600 gr de agua (300 + 300).

Para las hierbas aromáticas: 1 ramillete de perejil, 1 ramillete de cilantro o menta, 1 cucharadita de zumo de limón

Para la vinagreta: 100 gr de zumo de limón, 40 gr de aceite, $\frac{1}{2}$ pimiento rojo, $\frac{1}{2}$ pimiento verde, 1 cebolla pequeña o 2 cebolletas, 100 gr de aceitunas negras

$\frac{1}{2}$ cucharadita de comino molido, $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta, 1 cucharadita de sal

Además: 2 tomates rojos cortados en dados, 2 pepinos cortados en rodajas para poner de base y en taquitos para mezclar con la ensalada.

Preparación:

1. Pon el cuscús en un cuenco con una pizca de sal y 30 gr de aceite y remueve bien con la espátula. Cuando esté todo impregnado en el aceite, añade 300 gr de agua fría y deja hidratar 5 minutos.
2. En el vaso de la *Thermomix*® calienta los 300 gr de agua restantes durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Pon el cuscús en la bandeja Varoma, coloca el varoma completo sobre la tapadera del vaso y cuece 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Retira el cuscús a una fuente moviéndolo con un tenedor para separar los granos. Reserva en la nevera.
3. Pon en el vaso las hierbas aromáticas y trocea 4 segundos, velocidad 7. Retira a un cuenco y rocía con el zumo de limón.
4. Pon todos los ingredientes de la vinagreta en el vaso y trocea 5 segundos, velocidad 4.
5. Mezclar el cuscús con las hierbas aromáticas reservadas, el tomate, y el pepino y la vinagreta. Reserva en la nevera hasta el momento de servir. Rectificar la sazón.

Ensalada templada de chopitos

500gramos de chopitos frescos o calamares, 2 dientes de ajo, 4 ramitas de perejil sólo las hojas), 80 gramos de aceite de oliva virgen extra, sal, 1 guindilla, 2 cucharaditas de zumo de limón, 1 paquete de ensalada mézclum.

1. Lave y seque los chopitos enteros (sin quitarles pieles ni las tripas) y reserve.
2. Ponga en el vaso Thermomix los ajos y el perejil y programe 4 segundos a velocidad 5. Con la espátula, baje los restos del ajo y perejil de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.
3. Añadir el aceite y programar 5 minutos a temperatura varoma, y velocidad 1.

4. Colocar la mariposa en las cuchillas y añadir los chopitos, la sal y la guindilla. Programar 20 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Cuando queden 15 segundos y sin parar el Thermomix, verter el zumo de limón por el bocal.
5. Disponga las lechugas en una fuente y volcar encima los chopitos. Servir inmediatamente.

Ensalada Tropical

1200g de agua, 350 g. de pasta rizada, 150 g. de jamón york en taquitos
150 g. de queso en taquitos, 1 lata de piña en su jugo, mayonesa.

Poner el agua en el vaso y programar 7 minutos a 100° velocidad 1 y cuando esté poner la mariposa en las cuchillas y añadir la pasta con un poco de sal y programar el tiempo del paquete a 100° velocidad cuchara giro a la izquierda. Enjuagar con agua fría y añadir el queso el jamón la piña en trozos mayonesa y un chorrito del jugo de la piña y servir.

Ensaladilla de pollo multicolor

Ingredientes 1000 g de agua, sal 2 patatas grandes con piel (bien lavadas) partidas por la mitad, 1 zanahoria grande pelada, 1 pimiento rojo pequeño bien lavado, 1 pimiento verde bien lavado, 1 cebolleta dulce, 1 lata pequeña de maíz dulce en conserva, 1 pechuga de pollo sin grasa, 2 huevos enteros con su cáscara bien lavados, salsa de mayonesa al gusto.

Preparación 1. Ponemos el agua con un poco de sal y el cestillo en la thermomix. Dentro del cestillo ponemos las patatas y los huevos y cerramos el vaso. En el recipiente varoma ponemos el pollo.

2. Programamos 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Retiramos el pollo y los huevos. Volvemos a programar 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 para terminar de cocinar las patatas. Comprobamos que estén ya cocinadas pinchándolas con un cuchillo.

3. Cuando se hayan enfriado las patatas las pelamos y picamos a mano (en la thermomix, al ser tan blanditas nos quedarían hechas puré). Reservamos en una ensaladera grande.

4. Pelamos los huevos que teníamos reservamos y cortamos por la mitad. Sacamos las yemas y la reservamos. Ponemos las claras dentro del vaso y trituramos 4 segundos, velocidad 4. Añadimos a la ensaladera donde teníamos las patatas.

5. Sin lavar el vaso ponemos la zanahoria pelada y la trituramos 30 segundos, velocidad 6. Retiramos a la ensaladera.

6. Sin lavar el vaso, agregamos los pimientos y la cebolleta y trituramos 5 segundos, velocidad 4. Añadimos a la ensaladera.

7. Agregamos también el maíz.

8. Por último, añadimos el pollo en trozos grandes y programamos 4 segundos, velocidad 4. Incorporamos también a la ensaladera.

9. Removemos bien, añadimos sal al gusto y dejamos reposar en la nevera 24 horas.

10. Mezclamos con mayonesa. Colocamos la ensaladilla donde la vayamos a presentar y espolvoreamos con las manos la yema de huevo que teníamos reservada

Flan de calabacín y jamón

INGREDIENTES: 400 g de calabacín tierno y sin pelar, 4 ajos verdes tipo puerro, 100 g de jamón ibérico en un trozo, 2 huevos, 100 g de crema de leche, Lonchas de jamón cocido, Pimienta.

En el vaso poner el jamón en trozos y triturar progresivamente 5-7-9 hasta que quede bien molido, reservar. Triturar el calabacín a velocidad 5 durante 10 segundos y reservar.

Poner en el vaso los ajos, quitando la parte dura, trocear unos segundos, echar el aceite y programar 5 minutos, 100°, velocidad 2.

Añadir el calabacín picado y el jamón y programar 10 minutos misma velocidad y temperatura. Un minuto antes de terminar el tiempo añadir los huevos, la crema de leche y la pimienta.

Forrar los moldes con las lonchas de jamón cocido, llenarlos con la crema obtenida y hornear 30 minutos a 190°.

Gazpacho de sandía

600 gramos de sandía (sin cáscara ni pepitas), 500 gramos de tomates maduros, 30 gramos de pimiento verde, 75 gramos de pepino, 1 diente de ajo, 50 gramos de cebolla, 60 gramos de pan del día anterior, 1 c/p de sal, 40 gramos de aceite de oliva virgen extra, 10-15 gramos de vinagre de Jerez, hierbabuena fresca.

Antes de cortar la sandía para hacer el gazpacho, saca unas bolas con la cuchara parisina para el emplato. Esta guarnición es opcional, y es independiente de los 600 gramos de sandía de los ingredientes.

Corta la sandía en dados, o como te vaya mejor si tienes que quitarle las semillas, y ponla en el vaso del robot de cocina. Lava bien los tomates, retira el pedúnculo y trocéalos, ponlos con la sandía.

Lava y trocea el pimiento verde y el pepino, incorpóralos también al vaso del robot. A continuación pela y pica el ajo y la cebolla para añadirlos también al resto de ingredientes del gazpacho.

Finalmente trocea el pan, si está muy duro puedes empapararlo con un poco de agua o con el vinagre, añádelo al vaso de la batidora junto con el aceite de oliva virgen extra, y el vinagre si no lo has puesto con el pan.

Tritura a velocidad progresiva 5-7-9 durante unos tres minutos, o hasta que tengas un gazpacho fino y homogéneo. Pásalo entonces a un recipiente con tapa para dejarlo reposar en el frigorífico y que se enfríe bien antes de servir.

Guarnición de cebollas confitadas

INGREDIENTES: 700 GR DE CEBOLLAS, 70 GR DE MANTEQUILLA, 30 GR DE ACEITE, 2 PASTILLAS DE CALDO, PIMIENTA, 30 GR DE CARAMELO LIQUIDO, 200 GR (2 CUBILETES) DE VINO TINTO, 50 GR (1/2 CUBILETE) DE AGUA O DEL JUGO DEL ASADO

Trocee la cebolla en dos partes durante 6 sg en velocidad 3 y medio. 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 grados en velocidad 1. Cuando termine, añada caramelo líquido, el vino, la pimienta, las dos pastillas de caldo y el agua o jugo de asado. Programe de 5 a 7 minutos a 100 grados en velocidad 1.

Guarnición de coliflor

Ingredientes 500 g de coliflor, 100 g de cebolla, 100 g de puerro (la parte blanca), 50 ml de aceite, 2 cucharadas de tomate frito, 1 cucharadita de postre de comino en polvo, sal.

Preparación 1. Ponemos en el vaso la cebolla y el puerro cortados a grandes trozos, junto con 50 ml de aceite y media cucharadita de sal. Picamos durante 7 segundos a velocidad 5.

2. Dividimos la coliflor en ramilletes y los incorporamos al vaso. Añadimos 1 cucharadita de sal y rehogamos durante 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda. 3. Añadimos el tomate frito y una cucharadita de postre de comino en polvo. Rehogamos durante 8 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Ideal para acompañar huevos fritos, longanizas, pasta o cuscús.

HUMMUS

INGREDIENTES: 1 bote de garbanzos cocidos 1 limón exprimido 30 g), 1 ajo, 1 yogur griego o natural, 1 cucharada de crema de sésamo o tahina (40 g de sésamo tostado), sal y pimienta, perejil

PREPARACIÓN: Pones todos los ingredientes en el vaso y lo trituras hasta que quede una masa.

Velocidad 5-10.

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.

Limones rellenos de atún, ricotta y nueces

Un aperitivo perfecto para cualquier evento con familia o amigos: limones rellenos de atún, con queso y frutos secos. ¡Y muy fáciles de hacer!

Ingredientes: 4 limones no tratados, 200 g de atún en conserva, 100 g de ricotta o de requesón, 60 g de mantequilla a temperatura ambiente, 20 g de zumo de limón, 30 g de nueces (solo interior), Un poco de cebollino, Sal.

1. Cortamos los limones por la mitad y exprimimos, con cuidado de no romper la piel, algunas mitades, hasta conseguir los 20 g de zumo. Les quitamos a todos la pulpa con ayuda de una cuchara o de una puntilla.

Reservamos.

2. Ponemos en el vaso el atún, el requesón, la mantequilla, el zumo de limón y la sal. Programamos 15 segundos, velocidad 6 $\frac{1}{2}$.

3. Unimos las nueces y mezclamos 5 segundos, velocidad 5. Añadimos el cebollino que habremos cortado con el cuchillo y mezclamos unos segundos en velocidad 2. Ahora podemos reservar este paté o seguir con la receta.

4. Rellenamos los limones y los metemos en el congelador. Pasada una hora los sacamos del congelador y los cortamos en rodajas.

Melocotones de fiesta.

1 lata de melocotones en almíbar, lechuga, atún, aceitunas, pimiento morrón, salsa rosa.

Se pican finos los ingredientes, se mezclan con la salsa rosa y se rellenan las mitades de melocotones.

Nota: es una entrada exquisita y muy refrescante, a la vez que original.

Milhojas de salmón.

200 g salmón ahumado, 200 g de queso de untar, 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.

Poner la gelatina en agua fría durante 2 o 3 minutos para que se hidrate.

Reservar.

Poner en el vaso el agua, la pimienta, el zumo de limón y el eneldo, y programar 3 minutos, 70°, velocidad 2. Escurrir bien la gelatina, añadir al vaso y mezclar durante 10 segundos en velocidad 3. Incorporar el queso y volver a mezclar durante 12 segundos en velocidad 3.

Forrar un molde bajito y rectangular con film transparente y cubrir todo con el salmón o la trucha (si no está muy fino, poner entre dos capas de film transparente y afinar pasando el rodillo de masas por encima). A continuación poner encima la mitad de la mezcla del vaso. Cubrir con otra capa de salmón.

Distribuir sobre esta el resto de la mezcla y volver a cubrir con otra capa de salmón, tapar con film transparente y meter en el frigorífico para que coja cuerpo la gelatina.

Para servir, cortar en tiras y a continuación en trozos del tamaño de un biscote pequeño, poniéndolos sobre los mismos.

También se puede poner cortado a dados en una tostada de canapé, encima una rodajita de tomate cherry y encima un trocito del milhojas.

Mini magdalenas de beicon y queso

80 gr de beicon en trozos, 2 huevos, 30 gr de leche, 100 gr harina, 10 gr levadura química, 80 gr de queso rallado, 40 gr de mantequilla fundida.

Precalentar el horno a 180°.

Poner el beicon en el vaso 4", vel 5 y reservar. Sin limpiar el vaso poner los huevos y la leche 4", vel 4. Incorporar la harina y la levadura y mezclar 8", vel 2. Añadir el queso, la mantequilla y el beicon reservado. 4", vel 2.

Rellenar cápsulas de papel pequeñas tipo trufa con una manga pastelera o cucharilla y hornear 15 minutos.

Montaditos de berenjenas y queso con cebolla caramelizada. 12 unidades

500 gr. de cebolla (2 cebollas), cortada en cuartos, 40 gr. de brandy, 40 gr. de aceite de oliva, 40 gr. de azúcar moreno, 1 berenjena cortada en rodajas, 10 gr. de caramelo líquido, sal, 1 pellizco de pimienta negra molida, 1 lámina de masa de hojaldre, 1 rulo pequeño de queso de cabra cortado en rodajas, 50 gr. de queso rallado

Ponemos la cebolla en el vaso de la Thermomix y programamos 6 segundos, a velocidad 4. Con la espátula, bajamos los restos que hayan quedado en las paredes del vaso hacia las cuchillas.

Agregamos el brandy, el aceite y el azúcar moreno. Situamos el varoma en su posición con la berenjena cortada en rodajas, tapamos y programamos 35 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Retiramos el varoma y reservamos.

Añadimos al vaso el caramelo, un poco de sal y una pizca de pimienta. Programamos 3 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda y velocidad 1.

Precalentamos el horno a 180°.

Extendemos la lámina de hojaldre y cortamos círculos de tamaño un poco más grande que las rodajas de berenjena.

Colocamos los círculos de hojaldre en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Ponemos encima de cada uno unas rodajas de berenjena, encima una rodaja de queso de cabra y encima una cucharada de cebolla caramelizada espolvoreada con el queso rallado.

Horneamos durante 20-25 minutos, a 180°.

Servimos caliente o fríos.

Morcilla de verano.

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.

Lavar las berenjenas y sin pelar cortarlas en sentido vertical, partir en trozos y poner en el vaso 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, parar 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.

MOUSSE DE ATÚN Y ANCHOAS

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.

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.

PALITOS DE CANGREJO REMOJAOS

Una tarrina de Philadelphia, 3 cucharadas de mayonesa, 2 cucharadas de vino blanco, 1 cucharita de mostaza, Media cucharita de tabasco, Una cucharita de cayena molida, Media cucharita de azúcar

Poner la mariposa en la Thermomix. Echar todos los ingredientes y poner 8 minutos, 90°, velocidad 2.

Se sirve con palitos de cangrejos.

PASTEL DE ATÚN ASALMONADO

4 latas pequeñas de atún asalmonado, 4 huevos, 400 g de salsa de tomate frito natural, Sal, Pimienta multicolor, Harina y mantequilla para el molde.

Ecurrir el atún, añadir el tomate frito y los huevos, la sal y la pimienta y todo ello al Thermomix y mezclar 2 minutos a velocidad 4 sin temperatura.

Verter el resultado en un molde, engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina.

Hornear al baño maría durante unos 30 minutos aproximadamente a 170°.

PASTEL DE GAMBAS, GULAS Y PALITOS

4 huevos, Un brick de nata de cocinar (de los de 250 gr), 8 palitos de surimi de cangrejo, 150 g de gambas peladas, Un paquete de gulas, Sal, Pimienta, Ajo en polvo.

En el vaso del Thermomix poner los 4 huevos, batir en velocidad 3 y medio unos segundos, añadir las gambas, los palitos y las gulas. Triturar unos segundos en velocidad 4 hasta que quede todo bien picado. Añadir la nata líquida y mezclar a velocidad 3, salpimentar al gusto y añadir un poco de ajo en polvo.

Engrasar con un poco de aceite un molde que se pueda meter en el microondas. Poner en el molde la mezcla anterior y tapar con plástico de cocina, haciendo unos agujeritos para que salga el vapor.

Cocinar a potencia máxima durante 7 minutos, y comprobar si ha cuajado pinchando con una aguja o cuchillo. Si no sale limpio, programar unos minutos más (es preferible programar un minuto, dejarlo reposar, comprobar el cuajado, y si es necesario repetir la operación las veces que haga falta, así no se reseca).

Dejar enfriar, desmoldar, y adornar con mayonesa o ketchup.

Pastel de puré de patata con atún y aceitunas

Ingredientes: 800 gr de agua, 4 huevos medianos, 1 kg de patatas para cocer, 40 gr de aceite de oliva virgen extra, 2 dientes de ajo, 1 cebolla cortada en aros o ruedas, 1 hoja de laurel, 250 gr de atún en aceite de oliva escurrido, Sal al gusto, Pimienta negra, 140 gr de leche entera, 30 gr de mantequilla, 1 pizca de nuez moscada, 120 gr de aceitunas negras cortadas en trocitos sin hueso, Mahonesa.

Preparación:

1. Pon el agua en el vaso y dentro del vaso, coloca el cestillo con los huevos. Pon las patatas peladas y cortadas en mitades en el varoma y coloca este en su posición. Programa 30 minutos, Varoma, velocidad 1. Comprueba que la patata está blanda. Retira y reserva.
2. Precalienta el horno a 200°C con calor arriba y abajo. Ahora, limpia el vaso, y pon dentro el aceite y el ajo, pica 3 segundos en velocidad 8.
3. Añade la cebolla cortada en rodajas y el laurel. Rehoga 8 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
4. Incorpora el atún escurrido, la sal al gusto y la pimienta y sofríe 2 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Retira y reserva.

5. Pon la mariposa en el vaso vacío y vierte la patata cocida, la leche, la mantequilla, un poco de sal y la nuez moscada. Mezcla 2 minutos a 100°C en velocidad 2.
6. Sin retirar la mariposa, bate 30 segundos en velocidad 3 y medio.
7. Montaje del pastel salado: Unta un molde pirex o una fuente con un poco de aceite, vierte la mitad del puré de patata, luego pon encima la mezcla de atún y cebolla y unas aceitunas cortadas, por encima corta rodajas del huevo cocido, cubre con la otra mitad del puré, unta la superficie con mahonesa y echa el resto de aceitunas negras cortaditas. Hornea 15 minutos a 200°C. A comer :)

Notas:

- Este pastel puedes hacerlo con atún, bonito, ventresca... *"Pastel de bonito"*. - Si lo vas a tomar frío, puedes saltarte el horneado... todos los ingredientes ya están cocinados, así que no pasa nada.

Patatas estilo Foster's, bacon & cheese fries

Ingredientes: 1 kilo de patatas cortadas en bastones McCain o caseras, Aceite de oliva o girasol para freír, 120 gr de bacón en tiras

- Para la salsa ranchera: 180 ml de nata para montar, 10 ml de leche, El zumo de 1 limón, 1 cucharadita de ajo en polvo, 1 cucharadita de cebolla en polvo, $\frac{1}{2}$ cubilete de cebollino picadito, 1 poco de pimienta negra, 1 cucharada de mahonesa, Sal al gusto
- Para los quesos: 140 gr de quesos para gratinar ya rallados: Maasdam, Gouda, Cheddar y curado

Preparación:

1. Vamos a empezar por hacer la salsa porque la vamos a dejar reposando: Pon en el vaso de la *Thermomix®*, la nata, la leche y el zumo de limón y mezcla 3 segundos en velocidad 4. Deja reposar 5 minutillos antes de echar el resto de ingredientes y mezcla todo, 5 segundos en velocidad 4. Lista la salsa
2. Pon en una sartén de hierro el aceite y fríe las patatas. No pongas mucha cantidad de cada vez para que no se enfríe mucho el aceite y te las cueza en lugar de dejarlas crujientes. Pasa a un plato con papel de cocina para que se absorba el exceso de aceite. Ponles sal inmediatamente. Reserva.
3. En otra sartén, tuesta el bacón. No hace falta que uses nada de grasa, porque el bacón lo soltará por si mismo. Cuando veas que coge color lo retiras también a un plato con papel absorbente y reservas.
4. En una fuente o en una plancha de hierro, coloca las patatas, vierte la salsa ranchera por encima, luego vierte el bacón tostadito y termina con los quesos rayados. Gratina a fuego fuerte unos 10 minutos o hasta que los quesos estén fundidos. Lo bueno de hacerlo en la plancha de hierro, es que aguantará el plato caliente más tiempo. A comer...

Notas: Si conseguís la salsa Ranchera de *"Ken's steak house®"*, os ahorraréis hacer vosotros la mezcla, pero no es fácil de encontrar. Es de color blanquecino... no del color del tomate, eh, que de estas cosas hay miles de salsas y uno se puede equivocar con mucha facilidad.

PATÉ DE AGUACATE (Similar a guacamole).

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.

Pate o delicias de higaditos.

INGREDIENTES: 1/4 de higaditos de pollo, 1 $\frac{1}{2}$ cubiletes de vino blanco, 1 hoja de laurel, 200 g de mantequilla o margarina, sal y pimienta, $\frac{1}{4}$ cubilete de oporto o brandy.

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso 1 $\frac{1}{2}$ 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 minutos.

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.

Pudín de morcilla

100 gramos[g] cebolla, cortada en cuartos, 150 gramos[g] morcilla, desmenuzada y sin piel

30 gramos[g] aceite de oliva virgen extra, 3 huevos, 300 gramos[g] nata líquida, 1 pellizco sal, 25 gramos[g] mantequilla, (para engrasar los moldes), 750 gramos[g] agua, (para el vapor)

Ponga en el vaso la cebolla y programe 5 segundos, velocidad 4. Con la espátula, baje los restos de cebolla de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

Añada la morcilla y el aceite y programe 8 minutos, 100°, velocidad 1.

Incorpore los huevos, la nata y la sal y triture programando 30 segundos, velocidad 6.

Engrase 4 moldes individuales de aluminio con la mantequilla (tipo flan pequeño). Rellene los moldes y colóquelos en el recipiente Varoma.

Ponga el agua en el vaso, situe el recipiente Varoma en su posición y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Retire el recipiente varoma con cuidado. Deje enfriar y desmolde.

Sirva acompañado de pan tostado.

Puré de patatas

Dosis para 4-5 personas: 1 kg de patatas peladas y cortadas rodajas, 400 g leche, 50 g mantequilla (yo la sustituyo por aceite de oliva virgen extra), 50 g queso parmesano rallado, Sal. Poner la mariposa, meter las patatas, la leche, la sal (según tu gusto) y cocer de 25-35 minutos a 90° velocidad 1. Cuando termina la cocción echar la mantequilla (yo echo el aceite de oliva), el parmesano y mezclar durante 40 segundos a velocidad 3

Consejos: si es necesario durante la cocción se puede añadir un poco de leche y prolongar el tiempo de cocción si la calidad de las patatas lo pide.

Queso de cabra con cebollas confitadas.

INGREDIENTES: 6 rodajas de queso de cabra, de 70 a 100 gr. Cada una, 700 gr. De cebollas, 70 gr. De mantequilla, 30 gr. Aceite, 1 pastilla caldo de carne, 30 gr. De caramelo líquido, Pimienta

Troceamos la cebolla (en dos veces) durante 6 seg. en v.3 y 1/2. Lo sacamos del vaso y reservamos.

Ponemos la mariposa en las cuchillas y echamos en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programar 30 min. tª varoma, vel. 1.

Cuando termine, añadir el caramelo líquido, la pimienta y la pastilla de caldo. Programar 3 min., vel. 1. Con la ayuda de un aro individual cortamos una rebanada de pan de molde, mantenemos el aro y el rellenamos con cebollas confitadas y encima una rodaja de queso. Gratinamos hasta que el queso esté ligeramente dorado, retiramos el aro y listo para servir.

Salmorejo Cordobés

1 kg de tomates maduros, 2 dientes de ajo grandes, 150 gr de aceite de oliva virgen extra 100 gr de jamón serrano troceado, 2 huevos cocidos, Una cucharada de sal.

El mismo volumen de pan fresado del día anterior cortado en trozos, que de tomates (200 gr).

Trocear los huevos duros 2 segundos, velocidad 4. Retirar y reservar.

A continuación se pone el jamón en el vaso y se pica dándole 3 ó 4 golpes con la opción Turbo.

Retirar del vaso y reservar.

Sin lavar el vaso, se ponen los tomates pelados, los ajos y la sal y se tritura durante 30 segundos, velocidad 5.

Se añade el pan y se tritura 30 segundos, velocidad 5 y 2 minutos, velocidad 10.

Se programa velocidad 5 y se vierte poco a poco el aceite, sobre la tapa sin quitar el cubilete, hasta terminar de incorporarlo.

Por último, se vierte el salmorejo en una fuente y se introduce en el frigorífico, hasta el momento de servir. Unos minutos antes se adorna con el jamón picado y huevo cocido. Servir muy frío.

Salmorejo de mango y gambas confitadas

700 gramos de tomates, 300 gramos de mango (sin hueso), 1 diente de ajo, 200 gramos de pan fresado, 10 gramos de sal, 60-80 gramos de aceite de oliva virgen extra.

Para las gambas confitadas con albahaca

12 gambones frescos, c/n de aceite de albahaca, sal Maldón.

Lava bien los tomates para hacer el salmorejo, si no utilizas un robot de cocina potente deberás pelarlos para que no se encuentre su piel. Pela el mango y trocéalo, ponlo con los tomates en el vaso de la batidora. Añade el diente de ajo previamente pelado y si lo deseas, retira el germen del interior.

Trocea el pan fresado (también puedes utilizar otro tipo de pan del día anterior), incorpóralo a la preparación anterior y añade la sal. Finalmente añade el aceite de oliva virgen extra, puedes añadir todo a la vez o primero la mitad, triturar y después ir añadiendo a hilo el resto de aceite para emulsionar el salmorejo.

Una vez hecha esta sopa fría, pásala a un recipiente adecuado, con tapa, y deja reposar en el frigorífico para servirla bien fresca. Y prepara las gambas, que se podrán servir en el salmorejo recién hechas (templadas) o también frías.

Pon el aceite en un cazo a calentar hasta alcanzar unos 65° C, incorpora las gambas peladas y si lo deseas, una guindilla, confita durante cinco minutos o hasta que las gambas estén a tu gusto. Si las gambas no quedan totalmente sumergidas en el aceite, báñalas ayudándote con una cuchara mientras se van confitando.

Sirve el salmorejo de mango en copas, cuencos o platos hondos, y reparte en el centro de cada uno las gambas, así como unos daditos de mango que habrás reservado. También puedes decorar con unas hojas de albahaca fresca o terminar con un hilo de aceite de albahaca y la sal Maldon sobre las gambas. ¡Buen provecho!

Sándwich especial de foie o paté

Ingredientes: 3 ó 4 manzanas Granny Smith, 1 cucharada de azúcar, 6 hojas de gelatina, Foie, Nueces para decorar.

Preparación:

1. Rehidratar las hojas de gelatina en un recipiente con agua fría.
2. Descorazonar las manzanas y licuarlas para hacer zumo, coger 250 ml de zumo y el azúcar y poner en el vaso. Calentar 4 minutos, 90° y velocidad cuchara.

Con esto pretendemos que se cree una espuma en la superficie la cual quitaremos colando el zumo caliente a través de un colador de tela o similar.

3.- Volver a introducir el zumo en el vaso y agregar las gelatinas hidratadas, mezclar unos segundos en velocidad 6 hasta que las gelatinas estén perfectamente incorporadas. Ahora dejaremos templar el zumo dentro del vaso y con la mariposa puesta.

4. Una vez templado (casi frío, pero que no haya llegado a cuajar la gelatina) batiremos 8 minutos en velocidad 4 para incorporar aire, igual que hacemos cuando elaboramos nubes.

5. Metemos la espuma en un molde de plum cake de silicona o similar, tapar con papel de horno e introducir en el frigorífico hasta el día siguiente.

6. Desmoldar con mucho cuidado y cortar rebanadas con un cuchillo bien afilado imitando el pan de molde, darle forma de triángulo y colocar el foie (o paté si lo preferimos). Rallar por encima un poco de nuez y servir.

El falso pan de molde tiene una textura de espuma, que se deshace en la boca. Es una sensación muy agradable.

Tartaletas de champiñones

Ingredientes (12 tartaletas): 12 obleas para empanadillas (yo usé La Cocinera), 6 champiñones medianos-grandes, 100 gr de nata, 50 gr de vino tinto, 30 gr de aceite de oliva virgen, 2 dientes de ajo, 2 lonchas de jamón serrano, sal (poquita, ya que el jamón soltará su propia sal), pimienta, nuez moscada, perejil picado (puede ser seco o fresco)

Preparación:

Echamos el jamón serrano en la máquina y trituramos 2 segundos, velocidad turbo. Si os gusta más picado, podéis ponerle 1 o 2 segundos más. Reservamos.

Sin lavar el vaso, echamos el aceite en el vaso y los ajos. Trituramos 5 segundos, velocidad

6. Bajamos los restos de las paredes y la tapa y programamos 3 minutos, velocidad 1, temperatura Varoma.

Mientras limpiamos los champiñones de tierra y los lavamos. Los cortamos en láminas.

Precalentamos el horno a 180°.

Ponemos la mariposa en la thermomix, añadimos los champiñones, la sal, la pimienta y la nuez moscada y programamos 10 minutos, giro a la izquierda, velocidad 1, temperatura Varoma, sin el cubilete puesto, así conseguiremos que evapore el agua que van soltando los champiñones. Miramos que no haya "agüilla", si no, programamos 2 minutos más.

Añadimos el vino por el bocal y programamos 3 minutos, giro a la izquierda, velocidad 1, temperatura Varoma, también sin cubilete para que se evapore bien el alcohol. Después añadimos la nata y programamos 2 minutos, giro a la izquierda, velocidad 1, temperatura Varoma (ahora sí, con el cubilete puesto). Echamos el contenido en una fuente y mezclamos con el jamón.

Rectificamos el punto de sal y reservamos caliente.

Pincelamos un molde de muffins con aceite, colocamos las obleas y las horneamos a 180° hasta que estén doradas (unos 15 minutos aprox).

Vamos rellenando cada oblea. Espolvoreamos con perejil picado.

Tartaletas de dátiles y beicon

2 láminas de hojaldre, 6 dátiles deshuesados, 120 g de beicon a tacos, 20 g de aceite,

1 tarrina de requesón (200 g), 3 huevos, 1 brick de nata líquida (200 ml), pizca nuez moscada.

Extender las láminas de hojaldre (descongeladas) y formar los círculos con un vaso del revés. Estos círculos los colocamos en el molde de las madalenas (yo usé de silicona).

- Colocar los dátiles en el vaso y trocear con unos 5 segundos a velocidad progresiva 6-7-8.
- Añadir el beicon (reservar algunos taquitos para decorar) y el aceite y programar 2'30 min varoma velocidad 1. Reservar.
- Introducir el requesón y los huevos y batir con 10 seg vel 3.
- Añadir la nata y la nuez moscada, y el beicon y dátiles reservados, y cocinar 5 minutos 90° velocidad 1.
- Precalentar el horno a 180 °. Verter la mezcla sobre las bases individuales de hojaldre (llenarlas bien pero no hasta arriba). Acabar con los taquitos de beicon reservados en la parte superior. Hornear durante unos 20 minutos (según hornos) a 180°. Servir calientes.

TARDALETAS 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 adornas 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 pos 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...

Tempura de verduras japonesa

-**Para el rebozado:** 130 gr agua, muy fría, 50 gr hielo, 1 yema de huevo, $\frac{1}{2}$ cucharadita sal, $\frac{1}{2}$ cucharadita azúcar, 100 gr harina de trigo, 50 gr harina de arroz, $\frac{1}{2}$ cucharadita levadura química

-**Para las verduras:** $\frac{1}{2}$ pimiento rojo cortado en tiras, $\frac{1}{2}$ pimiento verde cortado en tiras, $\frac{1}{2}$ calabacín cortado en tiras, unos trozos de calabaza cortada en tiras, 1 cebolla cortada por la mitad y luego en juliana, 1 zanahoria cortada en bastones, Aceite de girasol.

Preparación

1. Primero dejamos las verduras cortadas y preparadas.
2. Ponemos el agua y el hielo en el vaso y programamos **10 segundos, velocidad 5**. Comprobamos que el hielo se haya disuelto completamente (es imprescindible utilizar agua muy fría, por ello sugerimos triturar hielo con agua). Si preferís podéis utilizar agua muy fría.
3. Añadimos la yema de huevo y programamos **4 segundos, velocidad 3**.
4. Incorporamos el resto de los ingredientes y mezclamos **10 segundos, velocidad 6**. La textura quedará grumosa.
5. Colocamos la masa en un bol grande.
6. En una sartén profunda ponemos abundante aceite de girasol (o en una freidora) y calentamos el aceite. Vamos rebozando directamente en el bol poco a poco las verduras (podemos hacerlo en pequeños montoncitos con varias verduras) y escurrimos un poco el rebozado. Lo echamos en el aceite muy caliente y freímos durante 3 minutos.

Tomates rellenos

6 tomates medianos (si pueden ser raff o de huerta, mucho mejor), 1 huevo cocido, 8 palitos de cangrejo, 50 g de gambas congeladas peladas, 1 lata de atún en aceite, Mayonesa, Sal, Ajo en polvo.

Lavar los tomates y quitarles la parte superior. Vaciar con un cuchillo de punta redonda o una cucharita.

Picar la pulpa y escurrir bien en un colador. Poner a escurrir en un papel de cocina los tomates vacíos.

Mientras, poner en el plato del microondas las gambas, con un poquito de sal y ajo en polvo y programar 30 segundos (a 800 w). Comprobar si están cocidas, y si hace falta, las hacemos unos segundos más.

Picar en el Thermomix a velocidad 3 y 1/2, 15 segundos la pulpa de los tomates, las gambas, el huevo, los palitos de cangrejos y el atún bien escurrido del aceite.

Comprobar si esta todo picadito (si no lo está, programamos unos segundos más). Anadir 2-3 cucharadas de mayonesa y mezclar 10 segundos a velocidad 2, hasta que esté todo homogéneo.

Rellenar los tomates con esta mezcla y meterlos en la nevera hasta el momento de servir.

Tronco de aguacate. Ingredientes para 8 personas:

Canónigos para hacerle una cama al tronco.

Ingredientes para la plancha del bizcocho: 4 huevos, 120gr de azúcar
120gr de harina

Ingredientes para el relleno: 300-400gr de Salsa Coctel (mira el índice de recetas) Con la mitad

de los ingredientes de la salsa prepararás la cantidad perfecta para esta receta.

1 aguacate (deja unos trocitos para decorar), 200gr de palitos de cangrejo (reserva 2 ó 3 palitos para decorar), 200gr de langostinos cocidos o gambas cocidas (reserva algunas enteras para decorar)

Preparación:

1.- Precalienta el horno a 200°C.

2.- Coloca la mariposa en las cuchillas, pon en el vaso el azúcar y los huevos y programa 6 minutos, 37°, velocidad 3.

3.- Vuelve a programar otros 6 minutos a velocidad 3 sin temperatura.

4.- Incorpora la harina y programa 4 segundos, en velocidad 2.

5.- Forra la bandeja del horno con papel de hornear o silpaf, vierte la mezcla en la misma y extiéndela bien, para que quede bien fina.

6.- Baja la temperatura del horno a 180°C, calor arriba y abajo y hornea durante 9 minutos. La plancha debe quedar blanca, (aunque pensemos que no está hecha, sí que lo está). Cuando esté hecho, sácala del horno, ponle un paño húmedo encima de la bandeja de horno y vuelca sobre el paño la plancha de bizcocho, quita el papel de hornear del otro lado y enróllalo en el paño húmedo. Reserva.

7.- Mientras el bizcocho está en el horno, pon en el vaso los langostinos cocidos y los palitos de cangrejo y trocea 5 segundos en velocidad 3 (a mí me gusta que quede todo un poco más enterito).

8.- Pela el aguacate y pártelo en láminas finas (como si fueran trocitos de manzana finitos). Esto hay que hacerlo al final porque el aguacate se oxida enseguida, cambia de color y queda muy feo.

9.- Desenrolla el bizcocho y úntalo con la salsa Cocktail, -deja un poco de salsa- usa como unos 2/3 de la misma, porque el resto lo necesitarás para cubrir el tronco.

10.- Cubre con el relleno y pon el aguacate fileteado encima y vuelve a enrollar, apretándolo bien para que no se rompa. Déjalo en la nevera hasta justo antes de servir.

11.- Sirve el tronco de aguacate con salsa coctel por encima, las gambas reservadas o langostinos y los palitos de cangrejo.

TRUFAS DE MORCILLA CON MERMELADA DE TOMATE

Para las trufas: 2 morcillas de burgos, 1 cebolleta, 15gr de aceite de oliva

Media cucharadita de tomillo, 200gr de almendra molida, 2 claras de huevo

150gr de harina, Sal

Para la mermelada: 500gr de tomates (yo use kumatos), 250gr de azúcar

2gr de aga-agar

Preparación de las trufas:

1.- Muele la almendra **5 segundos en velocidad 5 y reserva.**

2.- Sin limpiar el vaso, pon la cebolleta en cuartos y pícala **5 segundos en velocidad 5.** Agrega el aceite y el tomillo y **sofríe 11 minutos, Varoma, velocidad 2.**

3.- Añade la morcilla sin piel y en trozos pequeños y programa **1 minuto en velocidad 3.**

4.- Cuando este templada la masa, haz bolas y pásalas por harina, clara de huevo y por ultimo por la almendra molida y fríe hasta que estén doradas.

Preparación de la mermelada:

- 1.- Pon los tomates y el azúcar en el vaso y **tritura 5 segundos en velocidad 4**(si te gusta sin trozos dale unos segundos más).
- 2.- Programa **20 minutos, Varoma, velocidad 1**. Pasado ese tiempo, añade el agar-agar y **cuece 5 min, Varoma, velocidad 1**.

Notas:

Dependiendo de la ocasión las puedes servir de varias formas, en cucharitas individuales, poniendo una base de mermelada y encima la trufa, o servir las todas juntas con la mermelada aparte. También las puedes poner en moldes de trufa y ponerle la mermelada por encima

VASITOS DE BRANDADA DE BACALAO CON ROMESCO

Para la Brandada: 500 g de bacalao desalado y sin piel 200 g de aceite oliva, 3 dientes de ajo, Sal y Pimienta, Un poco de crema leche.

Para el Romesco: 2 rebanadas de pan, 20 almendras, 20 avellanas 3 dientes de ajo, Pulpa de ñora , Guindilla, Aceite, Pimentón, Sal.

Brandada:

Poner el aceite y los ajos en el vaso y programar 6 minutos a temperatura

Varoma, velocidad 3 1/2. Bajar lo que ha quedado en las paredes del vaso.

Añadir el bacalao y triturar a velocidad 6 hasta que quede homogénea. Si queda muy seca añadir un poco de crema de leche o leche entera. Poner sal, pimienta y nuez moscada, Mezclar unos segundos.

Romesco:

Freír las rebanadas de pan, las almendras, las avellanas, los ajos, las ñoras y las guindillas separadamente.

Triturar todo en el Thermomix. Una vez triturado, añadir un poco de limón, aceite, sal y pimentón y mezclar a velocidad 2. Montar los vasitos (tacitas café) poniendo en el fondo un poco de romesco y cubriendo con la brandada.

Wan-Tun de manzana

Ingredientes: 3 manzanas reineta, 30 gr de pasas sin pepitas, 20 gr de licor al gusto

(Manzana, ron,...), Zumo de 1/2 limón, 30 gr de azúcar, 1 paquete de masa de empanadillas

Aceite de oliva virgen extra para freír

Preparación:

1. Pon las pasas a remojo con el licor.
2. Introduce en el vaso las manzanas peladas y troceadas, el zumo y el azúcar. Programa 5 minutos, 100° y velocidad 2.
3. Añade el licor y las pasas y programa 3 minutos, Varoma, velocidad 1.
4. Rellena la masa de empanadillas con la mezcla y cierra haciendo saquitos. Fríe en aceite hasta que se dore.

Sopas y Cremas 52

Receta completa de régimen: Judías con tomate + rollitos de pechuga + peras al vapor.

Judías con tomate

100 gr de cebolla, 2 ajos, Bote de $\frac{1}{2}$ kg de tomate troceado (no triturado) de Hacendado, 300 gr de judías verdes naturales cortadas en trozos de unos 4 cm, 50 gr de aceite, sal, 1 cucharadita de azúcar, pimienta

Rollitos de pechuga

1 envase de pechuga fileteada muy fina de Mercadona, 2 salchichas, sal, un chorrito de aceite, orégano y tomillo

Peras al vapor

4 peras o manzanas sin piel, partidas por la mitad y sin el corazón, sacarina en polvo, azúcar vainillada, un poco de limón (opcional: una onza de chocolate en cada hueco del corazón)

Judías con Tomate

Se echan en el vaso la cebolla y los ajos y se pican 4 seg velocidad 4.

Se pone la mariposa y se echa el tomate, las judías, el aceite, la sal, el azúcar, y la pimienta.

Rollitos de Pechuga

En el envase hay dos pechugas, salen dos rollitos.

Se ponen los filetes de una pechuga uno al lado del otro un poco montados, encima de papel de film, salpimentar, se pone la salchicha al principio y se enrollan (se pueden rellenar con queso, york, serrano, beicon etc) . Se les echa tomillo y orégano y poco de aceite a los rollitos. Se cierra el paquete y se atan los extremos con dos nudos.

Ponerlos en el recipiente varoma.

Peras al Vapor

Se pone la bandeja varoma con papel de aluminio. Se ponen las peras y se les echa un chorrito de limón por encima, sacarina en polvo y un poco de azúcar vainillada (y si se quiere las onzas de chocolate, una por cada mitad en el hueco del corazón).

Se envuelven bien las peras para que no caiga nada al vaso y se pone la tapadera arriba.

Se programa todo 30 minutos, temperatura VAROMA, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Poner la varoma transcurridos 5 minutos

Comentarios: Las judías si gustan más blanditas dejarlas 5 minutos más, las pechugas no.

Si se hace con judías congeladas quitar un poco del caldo del bote de tomate.

Cuando se enfríen cortar en rodajas. Acompañar con la guarnición de judías

Consomé vegetal

100g apio, 50g brócoli, 2 zanahorias peladas, 1 cebolla mediana, 2 tomates, 3 calabacines pequeños, 2 dientes de ajo, 1 puñado de champiñones frescos, 2 hojas de laurel, perejil, 1 cucharada de aceite de oliva, 50g de queso parmesano y 100 g de sal.

Triturar todas las verduras 50 segundos, velocidad 5. Agregar sal, aceite y cocinar 20 minutos, 100°, velocidad 3, dejando inclinado el cubilete.

Si es necesario se puede concentrar el consomé llevando a temperatura varoma, velocidad 2, el tiempo necesario.

Por último agregar el queso parmesano llevando a velocidad 6 poco a poco unos segundos.

Se pretende que las verduras estén bien trituradas y la consistencia sea homogénea y densa.

Este consomé lo podemos utilizar para dar sabor a casi todos nuestros platos. Se puede envasar y congelar.

Consomé.

1 zanahoria, 1 nabo, 1 rama de apio, 1 lata pequeña de maíz, 1 puerro (solo la parte blanca), 1 trozo de pollo o gallina, 1 trozo de jamón serrano, 1500 g de agua, 1 pellizco de sal.

Cortar las verduras en trozos y ponerlas en el vaso. Poner el pollo y el jamón en el cestillo y colocar este dentro del vaso. Agregar el agua y la sal. Programar 60 minutos, 100°, velocidad 1. Colar a través del cestillo y servir caliente.

Se le puede añadir fideos y huevo duro picado:

Mientras se hace el caldo, poner encima el recipiente Varoma con varios huevos envueltos en film para aprovechar el calor y hacer huevos duros.

Picar los huevos.

Poner el caldo colado en el vaso y hervir. Echar unos fideos y programar a temperatura 100° el tiempo que indique el paquete. Cuando acabe añadir los huevos picados.

Crema de aprovechamiento

100 gramos de champiñones, 2 puerros, 4 zanahorias, 1 calabacín, 1 patata, 1 hoja de apio

600 ó 700 gramos de agua, sal y pimienta, 2 quesitos en porciones.

Poner todos los ingredientes menos los quesitos en el vaso Thermomix, todo a trocitos.

Programar 25 minutos, temperatura 100 grados a velocidad 1.

Acabado el tiempo, añadir los 2 quesitos y programar 1 minuto a velocidad 5 a 10 progresivo.

Probar si está bien de sal y pimienta, y si hay que rectificar la sazón hacerlo y mezclar a velocidad 6 ó 7 unos 8 segundos.

Si por casualidad, acabamos de hacer bechamel en la máquina, dejar el vaso sin lavar, después de sacarla, y echar todos los ingredientes en él, y esa cremosidad, hará que no sea necesario, incorporar quesitos a la hora de triturar.

Crema de ave al jerez.

2 filetes de pechuga de pollo o de pavo, unos 350 gr, 1 cucharada de mantequilla

1 chalota, 3/4 de decilitro de harina (unos 45 gr., 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.

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 tritutarlo 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.

Crema de brócoli.

150 gr. 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 al gusto.

Poner en el vaso el brécol troceado, la cebolla y el aceite. Programar 7 minutos, temperatura 100, velocidad 4.

Cuando pare el reloj, añadir el agua y la leche con la pastilla de concentrado. Programar 10 minutos, temperatura 90, velocidad 6.

Cuando falten 5 minutos para terminar, añadir la tapioca y la sal. Finalizado el programa, servir caliente.

Crema de calabacín y manzana.

400 g de calabacín sin pelar, 200 g de puerro, 2 manzanas sin corazón y sin pelar

(200 g aprox) reservar, unas tiras finas para decorar., 200 g de agua (o caldo vegetal)

30 g aceite de oliva virgen extra, Un pellizco de pimienta negra recién molida, Un pellizco de sal.

Coloque en el vaso el calabacín, el puerro y el aceite y trocee 4 seg/vel 4. Programe 10 min/120°/vel 1. (en caso de tm31 varoma)

Añada el agua y salpimenté y programe 10 min/100°/vel 1. Añada la manzana y triture 1 min/vel 5-10.

Sirva inmediatamente y decore con un chorrito de aceite y unas láminas de manzana cruda.

Crema de calabacín.

$\frac{1}{2}$ kilo de calabacín, 2 cucharas de aceite, 2 cucharas de mantequilla, $\frac{1}{2}$ cebolla o 2 puerros

1 diente de ajo, 4 quesitos en porciones, Pastilla de caldo de ave, 500g de leche (10 cubiletes)

Vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, los puerros y el ajo, trocéelos 8 segundos velocidad 5 y programe 12 minutos temperatura varoma, velocidad 1.

Parar la máquina, agregar todos los ingredientes excepto los quesitos y programar 20 minutos, 90°, velocidad 1. Esperar que baje la temperatura y triturar 40 segundos velocidad 7.

Agregue los quesitos y programe 5 minutos, 90°, velocidad 3. Rectificar el punto de sal.

Crema de calabaza

100 de cebolla (1/2 grande o una pequeña), 2 puerros, 500 de calabaza ya pelada

1 zanahoria, 1 patata no muy grande, 30 de aceite, 300 de agua, 100 de nata de cocinar, leche o leche evaporada, también podemos poner en su lugar 3 quesitos.

Ponemos en el vaso el puerro, la cebolla y el aceite, 4 segundos, Velc 5.
Después 8 minutos, Temp.Varoma, Velc 3.
Añadimos la calabaza troceada, zanahoria y patata, 8 segundos Velc5.
Después 10 minutos, Temp. Varoma, Velc 3.
Ponemos 300 de agua y sal, 20 minutos Temp. Varoma y Velc 2.
Terminado el tiempo ponemos la nata o leche y 2 minutos en Velc progresiva 5-10 y listo para tomar.

Crema de champiñones.

1 Cebolla, 1 Tomate, 3 ajos, 400 gr. de champiñones, 2 cucharadas soperas de arroz, 3 vasos de agua, 1 pastilla de caldo vegetal

Ponemos 50 gr. de aceite, velocidad 1, temperatura 100, unos segundos, metemos la cebolla, el tomate y los ajos, troceamos al 3 $\frac{1}{2}$ y rehogamos a velocidad 1, temperatura 100, 10 minutos, añadimos el champiñón fileteado y rehogamos también, a continuación añadimos el agua, el arroz, la pastilla y sal, dejamos hervir 30 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Trituramos a velocidad 5 ó 6, y le ponemos por encima ajos fileteados fritos y perejil.

Servimos acompañada de rodajas de pan frito con ajo crudo restregado.

Crema de espárragos al parmentier y pan de carne con espárragos

1.200 g de agua 1 manojo de espárragos (verdes) 3 zanahorias cortadas (Longitudinalmente, en 4) 4 hojas verdes de lechuga 50 g de jamón serrano (Cortado en dados) 50 g de tocino (Cortado en dados) 500 g de carne picada mixta (Cerdo y ternera) 1 huevo 30 g de pan rallado $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta (Recién molida) 1 cucharadita de salvia (Seca desmenuzada) 50 g de leche 50 g de vino blanco 100 g de cebolla 100 g de puerros (En rodajas) 30 g de mantequilla 20 g de aceite de oliva (Virgen extra) 250 g de patatas (En trozos) 1 cucharadita de sal.

Vierta en el vaso 200 g de agua y sitúe el recipiente varoma con 6 espárragos cortados longitudinalmente por la mitad, las puntas del resto de los espárragos, las zanahorias y las hojas de lechuga. Programe 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Retire del recipiente y reserve.

Vacíe el vaso. Ponga en el vaso el jamón y el tocino y programe vaso cerrado, pulse el botón turbo durante 2 segundos. Agregue la carne picada desmenuzada, el huevo, el pan rallado, la mitad de la pimienta, un pellizco de sal, la salvia, la leche y el vino blanco. Mezcle 15 segundos, giro a la izquierda, velocidad 3. Corte un rectángulo de film transparente. Extienda encima las hojas de lechuga formando un rectángulo, cubra con las $\frac{3}{4}$ de la mezcla de carne del vaso, coloque intercaladas las tiras de zanahorias y de espárragos del varoma, perpendiculares al sentido en que valla a enrollar el pan. Distribuya encima el resto de la carne y con la ayuda del film transparente haga un rollo. Hágalo girar para que quede bien cerrado y envuélvalo de nuevo con

otro trozo de film transparente. Reserve las puntas de espárragos para decoración. Intoduzca el pan de carne en el varoma y reserve.

Ponga en el vaso la cebolla, el puerro y el resto de los espárragos frescos cortados en trozos y trocee 3 segundos, velocidad 5. Agregue la mantequilla y el aceite y rehogue 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añada las patatas, el agua, la pimienta y la sal. Sitúe el recipiente varoma en su posición y programe 45 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Retire el recipiente varoma y deje enfriar el pan de carne. Pasado unos minutos, triture la sopa 30 segundos, velocidad progresiva 5 - 10. Corte el rollo en rodajas y sirva en plato hondo con un cazo de la sopa bien caliente. Decore con las puntas de espárragos

Crema de espárragos ligera

2 manojos de espárragos verdes, 30gr de aceite de oliva virgen extra, 150gr de cebolla 350gr de calabacín pelado y troceado, 600gr de caldo de verduras o agua, una pizca de sal Pimienta negra recién molida al gusto, 175gr de crema ligera de soja (puedes usar nata, quesitos, leche, pero aumentarás las calorías), reserva un poco para decorar los platos.

- 1.- Lava los espárragos, quítales las yemas o cabezas y resérvalas, corta los tallos en 3 trozos retirando la parte dura y reserva.
- 2.- Pon el aceite en el vaso y calienta 3 minutos, varoma, velocidad 1.
- 3.- Agrega las yemas de los espárragos y rehoga 2 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Cuando estén listos retira a un plato dejando el aceite en el vaso de la Thermomix.
- 4.- Añade la cebolla, trocéala 4 segundos en velocidad 4 y sofríe 4 minutos, varoma, velocidad 1.
- 5.- Incorpora el calabacín y los espárragos, trocea 4 segundos en velocidad 4 y sofríe 2 minutos, varoma, velocidad 1.
- 6.- Añade el caldo o el agua, la sal y la pimienta negra molida y cuece durante 25 minutos, 100°, velocidad 1.
- 7.- Vierte 175gr de crema de soja y mezcla durante 1 minuto, 90° y velocidad 4, así de paso trituramos un poco la mezcla.
- 8.- Cuando baje un poco la temperatura tritura 2 minutos en velocidad progresiva 5-10. Cuando vayas a servir el plato, decora la crema con las yemas de los espárragos verdes y la crema de soja, nata, etc... quedará muy bonito.

Crema de espinacas.

1 bolsa de Espinas (300grs) ,1 Calabacín, 1 Patata, Media Cebolla, 2 Puerros, 2 Zanahorias, Sal, Aceite (30 grs) y medio vaso de agua.

Se pica 4 segundos velocidad 5 (menos las espinacas y el calabacín).

Se rehoga temperatura Varoma velocidad cuchara durante 5 minutos

Se añaden las espinacas, 2 vasitos de agua, el Calabacín y media pastilla de caldo vegetal.

Lo ponemos 23 minutos, velocidad Cuchara, temperatura Varoma
Se Tritura. Podemos echar quesitos Caserio opcional.

Crema de gambas y calabacín.

Para la crema.-

200 g. de gambas pequeñas (yo usé langostinos congelados), 1 cucharada de mantequilla, 4 cucharadas 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

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 vel. 5, 80°, 5 min.
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 vel.5, 100°, 7 min.

Crema de garbanzos con espinacas.

300 gr. de hojas de espinacas frescas, 120 gr. de garbanzos secos, 1000 gr. de agua, 1 cucharada de sal, 2 cebollas medianas, cortadas en cuartos (200 gr.), 50 gr. de aceite de oliva, 200 gr. de zanahorias, troceadas, 3 dientes de ajo, 150 gr. de nabos, troceados (opcional), Pimienta.

1. Pon las espinacas en el recipiente Varoma y resérvalas.

2. Pon en el vaso los garbanzos, tritúralos 30 seg. en vel. 10, viértelos en un bol y resérvalos.

3. Incorpora el agua, la sal, las cebollas, el aceite de oliva, las zanahorias, el ajo, los nabos y los garbanzos molidos (arriba) en el vaso. Pon el Varoma en su posición y programa 25 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1 para cocer al vapor.

4. Retira el recipiente Varoma, pon el cubilete y tritura 1 minuto 30 seg. en vel. 8-9.

5. Vierte las espinacas en una sopera, vierte la sopa por encima y salpimentalas al gusto. Mezcla la sopa con las espinacas y sírvela caliente.

Crema de guisantes.

70 g de aceite, 100 g de cebolla, 100 g de puerros, 400 g de guisantes congelados, 480 g de caldo de ave.

Poner el aceite en el vaso y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Anadir la cebolla y el puerro y trocear 4 segundos, velocidad 4.

Programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Incorporar los guisantes y rehogar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
Seguidamente, añadir el caldo y poner 5 minutos, temperatura Varoma velocidad 3.
Acabado el tiempo, dejar que baje un poco la temperatura y triturar 3 minutos, velocidad 7 para dejar fina la crema. Decorar con jamón crujiente.

Crema de judías verdes.

500 gr de judías verdes, 2 patatas medianas, 2 zanahorias, 1 puerro, 1 cebolla 30 gr de aceite de oliva, 100 gr de leche, 1 pastilla de caldo de verdura

1. - Pelamos y limpiamos las verduras. Ponemos en el vaso la cebolla, el puerro y el aceite y programamos 7min, 100° y velocidad 4.

- Añadimos las verduras y con unos golpes de turbo las troceamos. Ponemos la mariposa (si no podemos, volcamos el contenido del vaso en una ensaladera y luego lo volvemos a poner dentro del vaso) ya con las verduras en el vaso, ponemos la pastilla de caldo y agua hasta cubrir completamente la verdura. Programamos 25 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

- Quitamos la mariposa, añadimos la leche y un poco de pimienta si nos apetece, comprobamos la sal y trituramos 2 minutos a velocidades progresivas 5-7-9.

*Si queremos que nos quede más fina, programamos un minuto a velocidad 5.

Crema de zanahorias y apio

100 g de puerros, 25 g de apio, 500 g de zanahorias, 1 patata (100 g), 1 diente de ajo 50 ml de aceite de oliva (1/2 cubilete), 25 g de mantequilla, 500 ml. de agua, 1 pastilla de caldo de verduras, sal y pimienta al gusto.

Partir en grandes trozos los puerros y el apio. Ponerlos en el vaso junto con el ajo, el aceite y la mantequilla. Triturar durante 4 segundos, velocidad 4.

Pelar las zanahorias y partirlas también en grandes trozos. Cortar la patata por la mitad. Añadirlas al vaso y sofreír durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorporar el agua, la pastilla de caldo y la pimienta (no la incorporaremos para niños) y cocer durante 20 minutos, 100°, velocidad 2.

No le hemos puesto sal porque lleva la pastilla de caldo, pero en este punto hay que probarlo y corregir de sal si fuera necesario.

Esperamos unos minutos a que baje la temperatura y trituramos durante 1 minuto, a velocidad progresiva 5-10. Vierta la crema y decore con nata.

Crema fría de aguacate.

Aguacates grandes muy maduros, 2 cucharadas de zumo de limón, 30 gr. de cebollitas francesas o cebolla corriente, 50 gr. de jerez seco, 30 gr. de mantequilla, 1 pastilla de caldo concentrado de carne o de pollo, 1 cucharada de "Bovril" (jugo de carne), 300 ó 400 gr. de agua o de caldo bueno, 500 ml. de leche, 100 ó 200 ml. de nata líquida, sal y pimienta blanca.

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. Programar 2 ó 3 minutos, temperatura 100, velocidad 2 y $\frac{1}{2}$.

A continuación añadir el jerez a la misma velocidad y temperatura anterior y programar 1 minuto para evaporar el alcohol.

Añadir ahora los aguacates, la pastilla de caldo, el bovril, la sal, la pimienta y el agua; 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 sólo en la velocidad mínima.

Si se pone caldo bueno de pollo es preferible a la pastilla. Si ponemos pastilla hay que tener cuidado con la sal.

Nota: Esta crema se puede servir poniendo en cada taza trocitos de aguacate o de pechuga de pollo cocida.

Crema ligera de calabacín.

250 gr de calabacín sin pelar, 120 gr de cebolla, 40 gr de aceite de oliva virgen extra, 1 pastilla de caldo de verduras, 3 dientes de ajo, 500 gr de agua, Sal y pimienta negra recién molida, 150 gr de patata pelada.

1. Ponemos la cebolla pelada en cuartos, los dientes de ajo y el calabacín sin pelar y cortado a trozos en el vaso y programamos 4seg, velocidad 4. Añadimos el aceite de oliva y programamos 10min, temp varoma velocidad cuchara.

Cuando termine añadimos el resto de los ingredientes y programamos 15min, temp varoma velocidad 4. Finalmente trituramos 1 minuto velocidad 10. Rectificamos de sal y servimos

Crema rápida de espárragos blancos.

50 g de aceite, 1 tomate, 1/2 cebolla, 1 diente de ajo, 1 zanahoria, 1 patata pequeña, 1 pastilla de caldo de pollo, 750 ml de agua, 1 lata de espárragos blancos.

Poner en el vaso el aceite, el tomate partido en cuatro trozos, la cebolla a rodajas y el diente de ajo. Trocear 3 segundos en velocidad 4.

A continuación, sofreír 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Acabado el tiempo añadir los espárragos con su jugo, la zanahoria, la patata troceada, la pastilla de caldo y el agua. Programar 15 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Dejar reposar 5 minutos. Anadir, por el bocal, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y triturar 1 minuto en velocidad máxima.

Espinacas a la crema.

70gr. de aceite, 50gr. de cebolla, 1 ajo, 500gr. de patatas, 220 gr de espinacas congeladas 300gr de agua, 100gr. de mata líquida para cocinar, 1 pastilla de caldo de verduras, sal, pimienta blanca.

Verter el aceite en el vaso y programar 3 minutos, tem. 100° vel. 1 poner la cebolla y el ajo trocear, y rehogar 5 minutos tem. 100° vel. 1 añadir las patatas y trocear otra vez igual que la cebolla, añadir el resto de los ingredientes, programar 15 minutos, tem 100°, vel 2, cuando termine triturar al gusto. Y ya, lista para comer.

Gazpacho andaluz.

1 Kg de Tomates, 1 Trozo de pimiento rojo, 1 Diente de ajo, 1 Trozo pequeño de cebolla, 1 Pepino, $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite, Sal, vinagre, comino.

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, añada agua al gusto.

Nota: si quiere el gazpacho más rojo, añada el aceite una vez triturado todo.

Gazpacho de aguacate.

2 aguacates, 1 diente de ajo, 2 limones, 1 vaso de aceite de oliva, 1 litro de agua, sal y pimienta negra recién molida

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.

Gazpacho de melón.

3 rodajas de melón gorditas, 1 chorro de nata, Sal, Pimienta, 1 chorrito de aceite, Taquitos de jamón.

Se pone el melón en el Thermomix sin la piel y añadimos la nata, la sal y pimienta. Batimos a máxima velocidad. Espolvoreamos con el jamón picado y ponemos un chorro de aceite.

Puré de Cocido.

1 contramuslos de pollo, con piel, 2 zanahorias, 1 tomate, 1 litro agua, sal, 1 hoja laurel, 1 pellizco azafrán, 1 bote de alubias blancas bote pequeño.

1. ponemos el agua en el vaso con la sal y colocamos el cestillo con el contramuslo, la zanahoria, el tomate, el laurel, y programamos 45 min, T varoma. Velocidd 3. Acabado el tiempo sacamos el cestillo, y echamos al vaso las alubias programamos 10 min T Varoma. Vel cuchara. Terminado el tiempo añadimos la zanahoria y el tomate programamos 1 min V 3-4-5-7 tiene que quedar una textura muy suave. Y para terminar echamos al plato y ponemos por encima el pollo troceado.

Puré de patatas.

800g de patatas troceadas, 250 g de leche, Sal al gusto o 1 1/2 pastilla de caldo, 50g de mantequilla o de aceite de oliva, Pimienta al gusto (opcional).

Partir las patatas 4 segundos en velocidad 4. Sacar para poner la mariposa.

Poner la mariposa en las cuchillas. Echar en el vaso las patatas y la leche.

Programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la mantequilla y programar 15 segundos en velocidad 3. Rectificar la sal.

El puré tiene que quedar homogéneo de no ser así poner unos segundos más.

Puré de verduras.

40g de aceite de oliva, 1 puerro (solo la parte blanca), 1 calabacín, 2 zanahorias, 1 patata grande, hojas de espinacas, ó acelgas, también puedes poner unas cuantas judías verdes, 1 litro de caldo de pollo.

Lo primero el caldo de Pollo:

Una pechuga (sin piel), una cebolla, un pimiento pequeño, 2 dietes de ajo, un tomate, una hojita de laurel y sal. Yo también le pongo una pizca de cominos, pero ya eso es a gusto. Lo ponemos todo en la olla exprés con 1 1/2 litro de agua por 20 ó 25 min.

Colamos el caldo y reservamos; la pechuga se puede utilizar para hacer croquetas: wink

En el vaso de la thermomix echamos los puerros limpios y troceados, le ponemos 6 seg en vel 3 1/2

Añadimos el aceite y programamos 2 min, temp 100°, vel 1

Ponemos la mariposa en las cuchillas y añadimos todas las verduras limpias y troceadas, las cubrimos con el caldo, rectificamos el punto de sal y programamos 30 min. temp. 100°, vel 1.

Cuando termine, esperamos a que se le vaya un poco el calor para retirar la mariposa y programamos 1 min. a vel. 5, 7, 9

Queda un puré muy fino, si lo quieres como una crema, entonces se le puede poner menos caldo y al final cuando se vaya a batir, echarle un poco de leche, semidesnatada.

Otro consejito..... si le pones unas hojas de acelga entonces no le pongas judías ni espinacas. Yo lo que hago es ir variando algunos ingredientes, pero siempre mantengo el puerro, el calabacín, patatas y zanahorias, digamos que esa es la base del puré y entonces para variar.....unas veces le pongo judías, otras acelga y otras espinacas y así con cualquier verdura que te guste.

Salmorejo Cordobés

1 kg de tomates maduros, 2 dientes de ajo grandes, 150 gr de aceite de oliva virgen extra, 100 gr de jamón serrano troceado, 2 huevos cocidos, Una cucharada de sal. El mismo volumen de pan (fresado) del día anterior cortado en trozos, que de tomates.

Trocear los huevos duros 2 segundos, velocidad 4. Retirar y reservar.

A continuación se pone el jamón en el vaso y se pica dándole 3 ó 4 golpes con la opción Turbo.

Retirar del vaso y reservar.

Sin lavar el vaso, se ponen los tomates pelados, los ajos y la sal y se tritura durante 30 segundos, velocidad 5.

Se añade el pan y se tritura 30 segundos, velocidad 5 y 2 minutos, velocidad 10.

Se programa velocidad 5 y se vierte poco a poco el aceite, sobre la tapa sin quitar el cubilete, hasta terminar de incorporarlo.

Por último, se vierte el salmorejo en una fuente y se introduce en el frigorífico, hasta el momento de servir. Unos minutos antes se adorna con el jamón picado y huevo cocido. Servir muy frío.

Sopa a la riojana.

100 g de cebolla, 100 g de zanahoria, 50 g de chorizo, 50 g de jamón, 300 g de patata, 100 g de acelgas, 800 g de agua, 50 g de arroz, 30 g de aceite, Sal o pastilla de caldo, 2 huevos.

Trocear la cebolla y la zanahoria 2 segundos velocidad 5. Echar el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Poner el jamón y el chorizo. Colocar la mariposa y programar 2 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Echar la patata y las espinacas, la sal o la pastilla de caldo y el agua. Programar

10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Poner el arroz y programar 15 minutos más, misma velocidad y temperatura.

Batir los huevos y los ponemos en la sopa.

Programar 5 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Esperar unos minutos antes de servir.

Sopa de verduras depurativas

300 gramos de repollo, 1 cebolla, 1 puerro, 1 pimiento, verde o rojo, 1 rama de apio, 500 gramos de tomate, o 1 bote pequeño, 500 gramos de agua, sal, pimienta, y especias al gusto.

Ponga el repollo en el vaso y programe 5 segundos, velocidad 5. Retire a un bol y reserve.

Introduzca en el vaso de verduras en trozos regulares y programe 4 segundos, velocidad 4.

Añada el repollo, la sal, pimienta y especias, y programe 40 minutos, a temperatura 100 grados, velocidad 1. Ponga el cestillo sobre la tapa para que no salpique.

Cuando termine, triture programando 30 segundos, velocidad progresiva 5 - 10.

Sopa de ajos y jamón.

6 ajos, 50 g. de aceite de oliva Jamón serrano en cantidad al gusto, 1 cucharadita de pimentón, 1 l de agua, Sal, Pan tostado en rodajas, 2 huevos.

Poner los ajos en el vaso y trocear 4 segundos, velocidad 3.

Anadir el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Anadir el jamón y sofreír 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Anadir el agua, el pimentón y la sal, programar 20 minutos, 100o, velocidad 1.

Anadir el pan y los huevos y programar 5 minutos, 100o, velocidad 1.

Servir caliente.

Sopa de calabaza.

450 g de calabaza, 3 cucharadas de nata, 1 l de caldo de pollo, 1 cucharada de mantequilla; una pizca de azúcar, albahaca, 225 g zanahorias, 1 cebolla, 3 tomates frescos o una lata de tomate entero pelado.

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 ingredientes y cocinar durante 1 minuto más.

Pulverizar en velocidad 8 durante 7 segundos.

Sopa de cebolla a la crema.

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.

Poner en el vaso, las cebollas cortadas 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.

Sopa de cebolla

130 gr. de quesos para fundir, 1 kg de cebollas, 50 gr. de aceite de oliva virgen extra, 1 l. de caldo de ave, Azúcar glas al gusto, Pimienta blanca al gusto, 0,5 l. de agua, 6 rebanadas de tostada.

Vierta en el vaso muy seco el queso, partido en 4 trozos y rállelo durante 10 segundos a velocidad 4. Vuelque en un cuenco y reserve.

Eche las cebollas en el vaso del Thermomix y trocee 5 segundos, velocidad 4. Saque y reserve.

Ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada después la cebolla reservada y programe 20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

A continuación, agregue el caldo de ave y la sal. Programe 20 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Sopa de flan al varoma.

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

FLAN:

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

Vierta la preparación en un molde 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 3 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 $\frac{1}{2}$.

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

Sopa de garbanzos y espinacas

300 g de espinacas frescas, 120 g de garbanzos secos, 1000 g de agua, 2 cebollas cortadas a cuartos, 50 g aceite de oliva, 200 g zanahorias troceadas y 3 dientes de ajo

Poner las espinacas en el recipiente Varoma y reservar.

Poner en el vaso los garbanzos, tritarlos 30 seg/Vel 9 y reservar

Incorporar al vaso el agua, sal, cebolla, aceite de oliva, las zanahorias, el ajo y los garbanzos molidos. 25 min /Varoma/Vel 1 para cocer al vapor las espinacas.

Retirar el recipiente varoma, poner el cubilete y triturar 1 min 30 seg/vel 8-9

Vierta las espinacas en una sopera, vierta la sopa por encima y salpimentar al gusto. Mezclar la sopa con las espinacas y servir caliente-

Sopa de langostinos, arroz y jamón

500 gr de gambas crudas, 100 gr de jamón, 100 gr de arroz redondo, 100 gr de cebolla, 150 gr de tomate natural, 1/2 cucharadita azafrán (colorante), 1 cucharada de pimentón dulce, 1200 gr de agua, 75 gr de aceite de oliva, 5 gr de sal

Pele las gambas, reserve los cuerpos y ponga las cáscaras y las cabezas en el vaso para hacer el fumet, agregue 200 gr de agua, 5 minutos, varoma, vel. 2. Cuele, reserve y deseche las cáscaras.

Lave el vaso y la tapa. Añada la cebolla, el tomate, 5 segundos, vel. 4. Agregue el aceite, jamón y pimentón, 8 minutos, varoma, vel.1

Añada el fumet, el resto de agua, el azafrán, 5 minutos, varoma, vel.1.

Incorpore el arroz por el bocal, 13 minutos, varoma, vel. 1, giro revés.

Rectifique de sal (ya que depende de la calidad del jamón), introduzca los cuerpos de las gambas reservadas, 1 minuto, 100 grados, vel. 1, giro revés, deje reposar 2 minutos.

Sopa de pescado. 6 personas

Para el Varoma: 250gr de chirlas (he puesto algún mejillón también), 300gr de filetes de pescado, 2 huevos* (opcional)

Para el fumet: 150gr de gambas, 500gr de agua

Para el sofrito: 70gr de aceite de oliva virgen extra, 200gr de pimientos rojo y verde 150gr de cebolla, 2 dientes de ajo, 200gr de tomate natural triturado*

Para el resto: 500 g de agua, Sal, 1 hoja de laurel, Pimienta, 60gr de arroz, Perejil.

- 1.- Pon las chirlas en agua con sal y reserva.
- 2.- Pela las gambas, pon la cáscaras y las cabezas con el agua (reservar los cuerpos) en el vaso y programa 5 minutos, 100°, velocidad 4. Cuela y reserva. Lava muy bien el vaso y la tapadera.
- 3.- Trocea los pimientos, la cebolla y los ajos durante 4 segundos a velocidad 4.
- 4.- Añade el tomate y el aceite y sofríe 7 minutos, Varoma y velocidad 1. Cuando termine el tiempo tritura 15 segundos a velocidad 10.
- 5.- Agrega al sofrito el agua, la sal el laurel la pimienta y el fumet reservado y programa 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras tanto, lava las chirlas, envuelve los huevos en un film transparente (por higiene), sal pimenta los filetes de pescado y colócalos en el recipiente Varoma.
- 6.- Cuando acabe el tiempo programado, echa el arroz, coloca el recipiente Varoma sobre la tapadera y programa 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- 7.- Retira el recipiente Varoma, agrega al vaso los cuerpos de las gambas y dejar reposar.
- 8.- Pon en una sopera las chirlas y el pescado y vuelca la sopa, trocea los huevos y añádelos, por último espolvorea con perejil troceado.

Sopa de verduras y jamón con huevo poché

2 Dientes de ajo, 30 gramos de aceite de oliva, 100 gramos de taquitos de jamón, 1 calabacín pequeño con piel a rodajas, 1 puerro cortado en rodajas, 1 zanahoria troceada 1 tomate pelado y en cuartos, 1 cebolla en cuartos, 4 champiñones enteros, 700 gramos de agua, Una pastilla de caldo de verduras y $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 4 huevos.

Ponga en el vaso los ajos y trocee 5 segundos, velocidad 7. Baje con la espátula los trozos de ajo hacia las cuchillas.

Agregue el aceite y el jamón. Sofría 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Retire el sofrito de jamón y ajos.

Sin lavar el vaso, ponga todas las verduras cortadas en trozos grandes y trocee 5 segundos, velocidad 4.

Añada el agua, la sal y el sofrito reservado. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras tanto, prepare los huevos. Corte un cuadrado de film transparente y pincélelo con

aceite. Colóquelo sobre el cubilete e introduzca los dedos para formar un saquito. Casque 1 huevo dentro, espolvoréelo con sal y cierre el saquito con una tirita de film transparente o con una goma elástica. Repita la operación con los huevos restantes y colóquelos en la bandeja Varoma. Sitúe el Varoma en su posición y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Sirva la sopa con los huevos poché.

Sopa de verduras y jamón.

100 gr de jamón serrano, 1 calabacín (sin pelar), 1 puerro, 1 zanahoria grande, 1 tomate, 1 cebolla, 4 champiñones, 30 gr de aceite, $\frac{1}{2}$ pastilla avecrem verduras.

1. Trocear el jamón 5 seg velocidad 10.
2. Añadir todas las verduras en trozos grandes y trocear 5 seg. Velocidad 4
3. Cubrir de agua las verduras. Echar aceite, sal y el avecrem. Programar 30 min temperatura varoma velocidad 1.
4. Opcional: arriba en la bandeja varoma se pueden poner unos filetes de pescado con sal, pimienta y unas gotitas de aceite liados en film transparente.

Sopa fría de sandía y vegetales con palitos de cangrejo

6 palitos de cangrejo, 500 gr de sandía sin piel ni semillas, 1 pepino, 2 tomates maduros, 4 rabanitos, 30 gr de aceite, 8 cubitos de hielo, sal, pimienta.

Poner los palitos 3"/vel 4 y reservar

Poner la sandía, el pepino, el tomate, los rábanos, el aceite, los cubitos de hielo y la sal. Triturar 1'/vel 5-10 y servir colocando en el centro del plato los palitos triturados y espolvorear con pimienta.

Sopa fría de tomate, gambas y jamón

Para el fumet: De 4 a 6 gambones 30gr de aceite 1 diente de ajo 250gr de agua.

Para la sopa: 600gr de tomates maduros 250gr de fumet 1 cucharadita de postre de sal 1 pizca de orégano 1 pizca de ajo en polvo, 1/2 cucharadita de pimentón dulce 1 tarrina o lonchas de jamón serrano. Picatostes de pan frito

Pelamos las gambas y reservamos los cuerpos y las pieles. En el vaso de la thermomix, colocamos el aceite y el diente de ajo laminado. Programamos 3 minutos, temp. Varoma. vel.1

Cuando termine ese tiempo, agregamos las pieles de las gambas por el bocal. Programamos 3 minutos, temp. Varoma, vel.1. Añadimos el agua y programamos 5 minutos, temp. Varoma, vel.3.

Subimos la velocidad poco a poco al 10 durante unos 30 segundos, colamos el fumet y reservamos.

Sopa pirenaica de verduras.

150 gr de puerro, 50 gr de apio, 100 gr de patata, 100 gr de judías verdes, 125 gr de coliflor, 125 gr de brócoli, 100 gr de col, 50 gr de perejil, 1/2 cubilete de aceite de oliva, 11 cubiletes de agua, 100 gr de pechuga de pollo, 100 gr de punta de jamón serrano.

Introducir en el vaso todas las verduras troceadas, con 2 cubiletes de agua y el aceite. Picar a velocidad 4 pulsando 3 veces "turbo".

Completar el vaso con el resto del agua y la punta de jamón y programar 30 min., 100 °, vel. 1 y 1/2.

Esta sopa queda aún más rica si al final añadimos un huevo y batimos a velocidad 2 y 1/2.

Verduras 69

Acelgas con tomate y jamón.

250 g de cebolla, 1 diente de ajo, 60 g de aceite de oliva virgen extra, 50 g de jamón serrano, 400 g de tomate entero pelado en conserva o natural, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de azúcar, 1 cayena, 500 g de acelgas cortadas.

Ponemos en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite y troceamos 3 seg. vel. 5

Incorporamos el jamón y sofreímos 7 min. varoma giro a la izquierda vel.cuchara. Añadimos los tomates cortados en trozos con todo el jugo, la sal, el azúcar y la cayena.

Situamos el varoma en su posición con las acelgas dentro y programamos 20 min. varoma giro a la izquierda vel.cuchara.

Abra el varoma, escurra bien las acelgas y las añadimos al vaso.

Rehogamos 2 min. varoma giro a la izquierda vel. 1

Vuelque en una fuente y sirva.

Alcachofas a la cerveza.

4 Dientes de ajo, 30 gr de aceite de oliva virgen, 1 cucharadita de maicena, 1/2 pastilla de caldo de carne, 1 pellizco de pimienta blanca, azafrán (unas hebras), 1 lata de cerveza clásica (330 gr), 1.100g de alcachofas (600 g ya limpias) y partidas en dos trozos, 125 g de Bacon en tiras

1- Poner los ajos en el vaso y trocear 5 seg vel 5. Bajar con la espátula el resto de las paredes.

2- Añadir el aceite y programar 7 min, temp Varoma vel 1

3- Agregar la maicena, la pastilla de caldo, la pimienta y el azafran. Mezclar 5 seg vel 5.

4- Colocar la MARIPOSA en las cuchillas, verter la cerveza y añadir las alcachofas.

5- Programar 20 min, temp Varoma, giro a la izquierda vel cuchara.

6- Agregar el bacón cuando falten 8 min para finalizar el tiempo programado.

Alcachofas a la montillana.

180 g cebolla, 2 ajos, 100 g aceite, 150 g vino de montilla (o blanco o jerez)

Jamón en tiras al gusto (yo le echo bastantito), 1 paquete de alcachofas congeladas y cortadas.

Descongelar las alcachofas.

Cortar a cuartos la cebolla y ajos. Echar el aceite. Programar 12 minutos,

Temperatura varoma, velocidad 2.

Poner la mariposa. Añadir una cucharadita de harina, el vino, y las alcachofas. Programar 25 minutos, 100 °, velocidad 1.

Cuando queden 6 minutos echar el jamón por el bocal.

Alcachofas estofadas.

1'5 kg de alcachofas, 2 dientes de ajos, 50 g de aceite, 70 g de agua, Sal Pimentón.

Poner el Thermomix en velocidad 5 y por el bocal dejar caer los dos dientes de ajos.

Poner la mariposa en las cuchillas, y añadir las alcachofas cortadas en 6 trocitos, el aceite, el agua, la sal y una cucharada de pimentón.

Programar 17 minutos a 100°, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo, comprobar si están tiernas las alcachofas y si no lo están programar unos minutos más.

Alcachofas salteadas con jamón.

50 g de aceite de oliva, 200 g de jamón serrano, 800 g de alcachofas congeladas, sal y pimienta blanca.

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 quedaran casi sequitas y el juguito restante estará muy concentrado.

Alubias blancas con chorizo

- 1 bote de alubias blancas cocidas (400 gr. de peso neto), 1 zanahoria pequeña, 1/2 pimiento verde, 1 cucharada pequeña de carne de pimiento choricero, 1/2 cebolla, 2 dientes de ajo, 1 patata pequeña, 2 cucharadas de tomate frito o 1/2 tomate natural pelado, 40 gr. de aceite de oliva, Pimentón y sal, Agua, Chorizo para guisar en rodajas, 1 trozo pequeño de panceta (opcional)

Primero, lavamos y cortamos en trozos las verduras.

Echamos, en el vaso, el aceite, la cebolla, los ajos, el pimiento, la carne de pimiento choricero, la patata, la zanahoria y el tomate.

Yo lo hago con todas las verduras trituradas, pero se pueden dejar en trozos. Para la primera opción:

- Trituramos durante **8 segundos, a velocidad 7** y si lo queremos más triturado, bajamos los restos que haya en las paredes y lo volvemos a poner otros **5 segundos, a velocidad 7**.

Programamos **7 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda**.

- Si lo queremos con la verdura en trozos, no hacemos el paso de triturarla y directamente programamos los 7 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Añadimos los trozos de chorizo (y la panceta, si queremos) y programamos **2 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda**.

Echamos 250 gr. de agua (si os gustan espesas, echar 200 gr. de agua), sal y un poquito de pimentón. Programamos **7 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda**.

Incorporamos las alubias escurridas y pasadas por agua y programamos **7 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda**.

Probamos para ver si necesita un poco más de sal, dejamos reposar unos minutos y servimos.

Barquitas de calabacines rellenas de boloñesa

Para la boloñesa: 130 g zanahorias, 100 g de cebolla, 1 diente de ajo, 1 trozo de apio o pimiento, 120 g champiñones, 1 bote de 500 gr de tomate natural triturado, 50 g de aceite, 500 g de carne picada, 2 pastillas de caldo de ave, pimienta, orégano, laurel.

En el recipiente Varoma: 4 o 6 calabacines

Abra los calabacines por la mitad, vacíelos de su pulpa y resérvelos formando unas barquitas que colocara en el recipiente Varoma. Reserve.

Ponga en el vaso las verduras, trocéelas unos segundos, añada la pulpa del calabacín y el tomate. Triturar todo durante 30 segundos en velocidad máxima. Añadir el aceite y programar 10 minutos temperatura varoma, en velocidad 1. Incorpore la carne y los condimentos, coloque el

recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 15 minutos a temperatura varoma en velocidad 1. Sin lavar el vaso, cocine la bechamel.

Rellenar las barquitas con la boloñesa, cubrirlas con salsa bechamel, espolvorear con queso y gratinar. La boloñesa sobrante utilícela para unos espaguetis.

Berenjena a la parmesana

2 berenjenas cortadas en rodajas, 1 paquete de mozzarella en lonchas, queso parmesano rallado.

Salsa de tomate: 400 de tomate natural triturado, 40g de aceite de oliva virgen, 1 cucharadita rasa de sal, 1 cucharadita rasa de azúcar, 1/2 cucharadita de orégano, 1/2 cucharadita de albahaca.

Cortamos la berenjena en rodajas y lo colocamos en el varoma en posición vertical, para dejar libres algunos orificios y que pase bien el vapor. Añadimos al vaso los ingredientes de la salsa de tomate y programamos 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando hayan pasado unos 5 minutos ponemos el varoma sobre el vaso, hasta terminar la cocción.

Precalentamos el horno a 200° y en una fuente de horno colocamos las berenjenas, espolvoreamos el queso rallado, repartimos por encima la mozzarella y cubrimos con la salsa de tomate. Repetimos la operación hasta terminar con berenjena, cubriéndola con la salsa de tomate y espolvoreando el queso rallado.

Lo metemos al horno unos 12 minutos y después gratinamos hasta que este doradito.

Berenjena a las hierbas

Ingredientes 1 ramita de perejil, 1 ramita de tomillo, Un poco de cebollino, 50 g de aceite de oliva virgen extra, 1 berenjena grande (unos 500 g), 20 g de tomate natural pelado y en cubitos, Unas hojas de albahaca, Sal, Pimienta.

Preparación 1. Unos minutos antes de comenzar la receta troceamos la berenjena en cubitos y la salamos. La dejamos reposar para que vaya soltando el agua.

2. Ponemos en el vaso el perejil, el tomillo y el cebollino. Trituramos 5 segundos, velocidad 7. Bajamos con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso.

3. Echamos el aceite. Programamos 3 minutos, 100°, velocidad 1.

4. Secamos la berenjena con papel de cocina y la incorporamos. Programamos 15 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

5. Añadimos el tomate natural, la albahaca, la sal y la pimienta. Terminamos la receta programando 5 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Notas El número de comensales dependerá de con qué sirváis la berenjena. Si la ponéis con pasta tendréis un plato para 6 personas.

Berenjenas al ajillo. 6 raciones

500 g berenjena cortada en rodajas., 1 cucharada sal, 4-5 ajos, 50 g aceite de oliva virgen extra

Cortamos la berenjena en rodajas, y cada rodaja en 4 trozos.

Ponemos la berenjena en remojo con agua y sal durante 30 minutos.

Ponemos en el vaso los ajos y el aceite, y programamos 5 seg. / vel. 5.

Sofreímos 5 min./ varoma/ vel cuchara.

Incorporamos la berenjena, y programamos 15 min. / 100 ° / inverso, vel cuchara.

Berenjenas guisadas. 2 raciones

Ingredientes: 100 g de cebolla, 20 g de aceite, 1 berenjena mediana, 30 g de salsa de tomate (o tomate frito), 120 g de caldo de verduras, 1 cucharadita (de las de café) de canela, 1 pellizco de macis (o nuez moscada), Sésamo garrapiñado (opcional), Perejil (opcional), Sal y pimienta blanca.

Preparación 1. Lavar bien la berenjena, retirar los extremos y cortarla en cubos de 2 cm. Espolvorear sal por encima y dejarla reposar en un escurridor o en el cestillo.

2. Mientras, pelar la cebolla y cortarla en trozos. Picarla durante 3 segundos a velocidad 5. Bajar los trocitos hacia la cuchilla y agregar el aceite. Pochalar durante 12 minutos, 100°, velocidad 1.

3. Antes de que termine el tiempo, lavar la berenjena y secarla con papel de cocina. Poner la mariposa en las cuchillas y agregar los trozos de berenjena, la salsa de tomate y el caldo de verduras. Aromatizarla con la canela, el macis y la pimienta blanca. Programar 15 minutos, 100°, velocidad 1, giro a la izquierda.

4. Terminado el tiempo, repartir la berenjena en dos platos hondos, espolvorear el sésamo garrapiñado y el perejil. Servir enseguida. 5. Si preparáis esta receta para comer fuera, en el trabajo o en el colegio, esperar a que se enfríe un poco antes de meterla en el tupper.

Berenjenas rellenas con jamón

Ingredientes 2 berenjenas medianas, una pizca de sal, 40 g de aceite de oliva, 2 dientes de ajo, 150 g de cebolla, 200 g de tomate maduro (también podéis usar tomate en conserva o triturado), 75 g de jamón en taquitos, 1 puñado de panchitos/maní/cacahuètes tostados, $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar, una pizca de pimienta blanca o negra, una pizca de cominos, una pizca de pimentón, un puñado de hojas de perejil.

Preparación 1. En el vaso de la Thermomix, ponemos el aceite, la cebolla, el ajo, el tomate, la sal y la pimienta y programamos 6 segundos, a velocidad 4.

2. Sofreímos durante 6 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

3. Añadimos la pulpa de la berenjena troceada. Si tenéis las berenjenas sin asar, podéis hacerlo en el microondas tapadas unos 10-20 minutos a potencia máxima , el jamón y las especias y programamos 6 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

4. Vaciamos el contenido en un recipiente, añadimos los cacahuetes y vamos rellenando las berenjenas. Introducimos en el horno a gratinar unos 5 minutos o hasta que se empiece a dorar por encima.

Berenjenas rellenas de cucús y champiñones. 2 raciones

2 berenjenas medianas, 1 diente de ajo, 100 g de cebolla, 30 g de aceite de oliva, 150 g de champiñones, 100 g de sémola de couscous, 2 cucharadas (de postre) de levadura nutricional, 1 pellizco de cominos, Perejil picado, Sal y pimienta.

Llenamos el vaso con agua hasta la primera marcha, la de $\frac{1}{2}$ litro. Calentamos durante 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Mientras lavamos las berenjenas, las limpiamos y cortamos por la mitad a lo largo. Con cuidado usando una cuchara retiramos la carne central de las 4 mitades. Evitaremos llegar a la piel porque corremos el riesgo de romperla. Reservamos la pulpa.

Aplastamos el diente de ajo con el cuchillo sobre la tabla de cortar y también lo reservamos.

Ponemos las barcas de berenjena con la piel hacia arriba en el varoma. Cuando el agua esté caliente lo colocamos en su posición y programamos 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Aprovechamos el tiempo para preparar el couscous siguiendo las indicaciones del fabricante. Podemos utilizar agua con sal o caldo de verduras para hidratarlo. Aromatizamos con un pellizco de cominos.

Transcurrido el tiempo retiramos el varoma y ponemos las berenjenas sobre doble capa de papel de cocina para que se vayan secando.

Desechamos el agua y secamos el vaso. Ponemos la cebolla en trozos y el diente de ajo machacado. Picamos durante 3 segundos, velocidad 5. Bajamos los trocitos hacia las cuchillas y añadimos el aceite. Pochamos durante 8 minutos, 100°, velocidad cuchara.

A continuación incorporamos troceada la pulpa de la berenjena que teníamos reservada. Programamos 5 minutos, 100°, velocidad cuchara.

Aprovechamos para limpiar los champiñones. Los troceamos y añadimos cuando termine el tiempo. Salpimentamos y programamos 10 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Incorporamos el couscous que teníamos reservado. Programamos 2 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Rellenamos las berenjenas con esta mezcla. Las colocamos en platos o en una fuente. Antes de servir espolvoreamos la levadura nutricional y el perejil picado.

Berenjenas rellenas de morcilla.

1 Berenjena hermosa (de unos 600 g de peso) y turgente, 1 morcilla de arroz -tipo "Burgos"- y cebolla, de unos 300 g de peso, 40 g de queso parmesano rallado (yo utilicé el simulacro que elabora en España la Central Lechera Asturiana), 75 g de harina, 1 cucharada sopera de mantequilla, 3/4 de litro de leche, 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra, Sal.- Pimienta, Nuez moscada.

Con los 7 ingredientes referidos en último lugar, prepárese una sustanciosa salsa bechamel. (La receta es harto conocida y, por ello, omito su descripción.

Cocer alegremente, entera, la berenjena en un recipiente capaz durante 10/12 minutos. Sacarla, secarla, dejarla enfriar, y pelarla. Quitar la piel de la morcilla y homogeneizar en un plato auxiliar el contenido de ésta. Cortar -una vez fría- la berenjena en sentido longitudinal en lascas finas (de medio centímetro de grueso, digamos).

En una fuente de pyrex cuadrangular (lo digo por el mejor aprovechamiento) establecer un lecho de lascas de berenjena. Cubrir el mismo - manualmente- del entresijo de la morcilla. Tapar el resultado con una nueva capa de lascas de berenjena. Verter sobre el todo la bechamel, asegurando la uniformidad de la penetración (y de la cobertura) de ésta.

Esparcir -manualmente también- el queso por igual sobre la superficie del preparado. En el horno, precalentado a 180° (nivel 6 para los -hornos- que no sepan de grados Celsius) introducir la fuente durante 15 minutos.

Transcurridos éstos, gratinar durante 5 minutos adicionales. Sacar del horno, dejar reposar el preparado durante 5 minutos y servir.

Berenjenas rellenas.

Berenjenas, 300 g de carne picada, Cebolla, ajo, Tomate, pimienta y aceite.

Lavar y partir las berenjenas en dos mitades cada una y vaciar la carne interior dejándolas a modo de barcas, reservar el interior y poner $\frac{1}{2}$ litro de agua temperatura varoma, velocidad 1 durante 25 minutos y reservarlas. Poner la cebolla y un ajo en el vaso, triturar y añadir el relleno de las berenjenas velocidad 5, 50g de aceite y calentar a varoma 10 minutos, después añadir la carne salpimentar, giro izquierda 15 minutos, temperatura varoma, añadir salsa de tomate y dejar 8 minutos más. Rellenar las berenjenas con este relleno, colocar queso de cabra encima y gratinar.

Calabacines con gambas en doce minutos

Ingredientes: 1 diente de ajo, Perejil mejor si es fresco, 40 g de aceite de oliva virgen extra, 150 g de gambas peladas (si son congeladas las sacamos antes para que se descongelen), 500 g de calabacín, Sal, Pimienta.

Preparación 1. Lavamos bien los calabacines y los cortamos en cubitos. 2. Ponemos en el vaso el diente de ajo pelado y el perejil. Trituramos programando 3 segundos, velocidad 7. Con la ayuda

de la espátula bajamos lo que haya quedado en las paredes del vaso. 3. Añadimos ahora el aceite, las gambas, el calabacín, sal y pimienta (opcional). Programamos 12 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara. 4. Y listo para servir.

Calabacines Gratinados a la Provenzal

15 g de pan (no muy seco), 1 cucharada de hierbas de Provenza (albahaca, orégano, romero, perejil, etc), 2 dientes de ajo, 1 cebolla cortada en cuartos, 1 cucharada de aceite de oliva

1 calabacín de 600 g aprox., 1 cucharadita de sal gorda, 1 cucharadita de tomillo seco

1-2 tomates, 2-4 filetes de anchoa en aceite, 4-6 aceitunas negras

Ponga el pan y las hierbas de Provenza en el vaso y programe 15 seg/vel 10. Retire del vaso y reserve.

Ponga el ajo y la cebolla en el vaso y programe 5 seg/vel 5. Con la espátula, baje los ingredientes de la tapa y del interior del vaso hacia las chuchillas. Agregue el aceite y programe 4 min/100°/vel 1 Parta el calabacín sin pelar, en dos a lo largo y después en rodajas de 0,5 cm y añádalo al vaso junto con la sal y el tomillo y programe 6 min/100°/giro a la izda/velocidad cuchara. Precaliente el horno a 220° con función grill. Mientras tanto, corte el tomate en rodajas muy finas y reserve.

Vierta los calabacines en una fuente refractaria. Cubra con las rodajas de tomate y horneear 30' y disponga encima los filetes de anchoa y las aceitunas negras. Espolvoree con el pan rallado reservado y gratine durante unos minutos hasta que el pan esté dorado. Hornee durante 5 minutos para dorar el pan rallado.

Calabacines rellenos con queso, nueces y jamón. 2 raciones

Ingredientes 2 calabacines (150/170 g cada uno), 6 nueces peladas, 50 g de jamón york o jamón de pavo, 150 g de queso blanco de untar ligero, Sal y pimienta. Hiervas aromáticas Aceite para engrasar.

Preparación 1. Lavamos bien los calabacines, les retiramos las puntas y los partimos a la mitad a lo largo. Engrasamos el Varoma con un poco de aceite y colocamos las mitades con la piel hacia abajo.

2. Llenamos el vaso con agua hasta la primera marca, la de $\frac{1}{2}$ litro. Colocamos el Varoma en su posición y programamos 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

3. Transcurrido el tiempo, comprobamos que los calabacines están en su punto, los retiramos y los colocamos sobre papel de cocina. Desechamos el agua del vaso y, sin lavarlo, colocamos el jamón york o el de pavo, trituramos durante 2 segundos, velocidad 6. Reservamos una cucharadita y mezclamos el resto con el queso blanco de untar durante 3 segundos, velocidad 4, giro a la izquierda. Si hiciera falta, terminamos de mezclar con la espátula.

4. Con una cuchara pequeña retiramos la parte central de los calabacines, o sea, la parte donde están las semillas. Salpimentamos y rellenamos los calabacines con la mezcla. Repartimos por

encima el resto del fiambre que teníamos reservado. Coronamos el relleno con las nueces peladas y troceadas. 5. Terminamos espolvoreando un pellizco de hierbas aromáticas y servimos

Calabacines rellenos.

2 Calabacines pequeños (en mi caso eran bastante grandes y los partí para que se quedasen más pequeños), 1 cebolla en cuartos, 4 champiñones, 25 g de pimiento verde., 1 diente de ajo., 1 bote pequeño de tomate triturado, 25 g. de aceite de oliva virgen extra, 250 g. de carne picada, Sal, Pimienta, Orégano, 1 hoja de laurel, Queso emmental francés rallado para gratinar, Puré de calabacín.

Necesitaremos la Varoma puesto que haremos todo a la vez a excepción del puré de calabacín, pero casi.

Empezamos poniendo en el vaso la cebolla, los champiñones, el pimiento verde y el ajo y trituramos unos 15seg./v. 5. Con la espátula bajamos lo de las paredes y añadimos el aceite.

Añadimos el tomate y sofreímos 7min./Varoma/v. 1.

Durante este tiempo cortamos los calabacines por la mitad de forma longitudinal, con un sacabolos vaciamos el interior de los calabacines y pintamos con un poco de aceite la Varoma, poniendo en la parte de abajo lo que hemos sacado con el sacabolos y en la bandeja los calabacines.

Pasado el tiempo del sofrito, añadimos la carne picada lo más suelta posible, la sal, las especias al gusto y la hoja de laurel programamos 20 min./Varoma/giro a la izquierda/vel. cuchara. A la vez ponemos la Varoma encima y al finalizar tendremos ya nuestra materia prima.

Con las bolas de calabacín que hemos hecho en el Varoma, las ponemos en el vaso y trituramos 40 seg./vel.7 si no queda bien triturado, aumentamos los segundos a la misma velocidad, añadimos un poco de sal, una pizca de nuez moscada, un pellizco de pimienta y agregamos 2 quesitos y ponemos 5 min./90º/vel. 3 y tenemos nuestro puré de calabacín.

Sólo nos queda montarlos. Ponemos los calabacines en una bandeja apta para microondas o en un plato que aguante el microondas, los rellenos con la salsa de carne y ponemos por encima unas cucharadas de puré de calabacín y el queso para gratinar. Ponemos 10 minutos en el microondas en el gratinador y ya tenemos listos nuestros calabacines rellenos.

Canelones de espinacas y gambas.

20 canelones, 500 gr. de espinacas congeladas, 200 gr. de gambas congeladas, 2 dientes de ajo, 200 gr. de cebolla, 50 ml. de aceite, Sal, 1 l. de salsa bechamel, Queso rallado para gratinar

Primero hervimos o remoja los canelones depende de cuales usemos, los colocamos encima de un paño de cocina para que se sequen, mientras hacemos las espinacas.

Si no tenemos el queso rallado, lo rallamos en la TH. en vel. máx. unos seg. Sacamos y reservamos.

Sin lavar el vaso, ponemos el aceite, la cebolla picada y los ajos, programamos 5 min. temp. Varoma, vel. 3 1/2 bajamos con la espátula lo que se hubiese subido a las paredes y a la tapa.

Seguidamente, incorporamos las espinacas descongeladas y bien escurridas (las secamos con papel de cocina) la sal, programamos 5 min. temp. Varoma, giro a la izquierda y vel. cuchara.

Añadimos las gambas, picadas y bien escurridas, programamos 2 min. temp. varoma giro a la izquierda y vel. cuchara, sacamos y echamos en un escurridor, para que suelte el agua que pudieran tener, una vez escurridas y frías, las vamos colocando encima de los canelones y enrollamos con cuidado de que no se rompan.

Los vamos colocando en una fuente de horno, echamos por encima la bechamel y espolvoreamos con el queso rallado.

Metemos al horno hasta que se gratine el queso.

Canelones de setas.

300 g de boletus edulis(o lo que tengáis),5 lonchas de jamón serrano,2 cebollas
1 brick de 200 de nata líquida, 1 cucharada de maicena, 25 g de mantequilla.

Poner 1/2 cubilete de aceite en el vaso y programar 5 minutos velocidad 1 temperatura 100o.

Añadir la cebolla en dados, 10 minutos velocidad 1, temperatura 100o.

Añadir los boletus y los 25 g de mantequilla 10 minutos más a velocidad 1 temperatura 100o.

Poner el jamón cortado en dados picados y una cucharada de maicena. Y la nata líquida, 10 minutos más a temperatura 100o velocidad 1. Salpimentar.

Cuando esta lo trituramos todo unos 6 segundos a velocidad 4, y ya está listo para rellenar los canelones o la lasaña.

Hacer una bechamel y añadir a los canelones.

Canelones de verdura.

160 g de champiñones laminados, 35 g de aceite de oliva, 1 diente de ajo, 220 g de puerro, 250 g de zanahoria, 15 g de harina, 100 g de vino blanco, Bechamel,, 16 placas para canelones, 80 g de queso rallado, Mantequilla para el gratinado, Sal y pimienta, Nuez moscada

Preparamos las placas de canelones siguiendo las instrucciones del fabricante. Una vez listas, la extendemos sobre un paño limpio.

Raspamos y lavamos las zanahorias. Las troceamos en grande y las ponemos en el vaso junto con el ajo. Picamos durante 3 segundos, velocidad 5. Retiramos y reservamos.

Enjuagamos bien el puerro para que no lleve tierra. Lo troceamos en grande y lo ponemos en el vaso. Picamos durante 5 segundos, velocidad 5. Retiramos y reservamos junto con las zanahorias.

Ponemos los champiñones laminados en el vaso junto con el aceite. Programamos 10 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.

Añadimos las verduras que teníamos reservadas. Rehogamos durante 5 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Espolvoreamos la harina por encima de las verduras. Proseguimos el rehogado durante 3 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Vertemos el vino y programamos 10 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda. No pondremos el cubilete para facilitar la evaporación del alcohol.

Salpimentamos y retiramos el relleno.

Precalentamos el horno a 250°

Añadimos al relleno 6 cucharadas de bechamel para que esté más cremoso.

Ponemos bechamel en el fondo del recipiente que vayamos a utilizar. No hace falta poner mucho solo cubrir.

Repartimos el relleno de verduras encima de cada placa. Las enrollamos y las vamos poniendo en la fuente con la junta o unión hacia abajo.

Vertemos encima la bechamel y cubrimos los canelones.

Espolvoreamos el queso rallado y les ponemos unos trocitos de mantequilla.

Horneamos durante 5 minutos en la altura media del horno. Gratinamos otros 5 minutos o hasta que la superficie esté dorada.

Retiramos y servimos con cuidado de no quemarnos. Se puede congelar.

Cardos en salsa.

Aceite oliva (45 gr.), 3 o 4 dientes de ajo, cardo congelado (450 gr aprox), agua (3 cubiletes), 1 pastilla de caldo de carne

1. Trocear los ajos en el vaso 6 segundos/velocidad 5. Añadir el aceite (45 gr) y programar 5 min / varoma / velocidad 1

2. Poner mariposa. Añadir el cardo congelado (450 gr), los 3 cubiletes de agua y la pastilla de caldo. Programar 25 minutos / varoma / Giro a la Izquierda / velocidad cuchara.

Si al terminar no están suficientemente tiernos, poner 5 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Cebollitas confitadas

1000 g Cebollas pequeñas, 100 g aceite oliva, 40 g azúcar (o Xilitol), 40 g coñac, 40 g Vinagre Módena, sal, pimienta negra.

Poner la mariposa sobre las cuchillas, añadir todos los ingredientes y programar 35 minutos temperatura varoma, giro invertido, velocidad cuchara

Champiñones al ajillo

40 gr de aceite de oliva virgen extra, 500 gr de champiñones para limpiar y filetear o ya laminados, $\frac{1}{2}$ cebolla picadita, 4 ajos picados, sal al gusto, 1 cucharadita de pimentón dulce, 1 pizca de pimentón picante, 1 chorrito de vino blanco

Lava los champiñones, y lámalos. Deja escurrir.

Vierte en el vaso el aceite y calienta 5 minutos, varoma, velocidad 1. Mientras tanto pica a mano (si quieres) la cebolla y los ajos o hazlo en la Thermomix en 2 segundos velocidad 5.

Agrega los ajos y la cebolla picaditos y sofríe 8 minutos, varoma, velocidad 1. Acabado el tiempo, tritura unos segundos en velocidad 5-9 para que no se noten los trocitos de ajo y cebolla.

Pon la mariposa en las cuchillas, agrega los champiñones, una pizca de sal y rehoga 12 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añade a través del bocal la cucharadita de pimentón dulce y picante y un chorrito de vino blanco y programa 3 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Notas:

- El vino no es imprescindible pero le da un toque sabroso.
- Puedes poner guindilla en lugar del pimentón, pero personalmente me gusta el toque que le da el pimentón de la Vera.
- Se conserva estupendamente unos días en la nevera, así que es una guarnición que puedes tener preparada con antelación, solo tendrás que calentarla en una sartén o en el microondas antes de servir.

Champiñones al romero

500 g de champiñones (enteros si son pequeños o en cuartos si son grandes), 100 g de jamón serrano en taquitos (o troceado a golpe de turbo), 50 g de mantequilla, 25 ml de vino blanco, 2 ramitas de romero fresco, el zumo de medio limón

Se lavan y se limpian los champiñones. Los troceamos en cuartos si son grandes.

Ponemos en el vaso el jamón y la mantequilla y rehogamos durante 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadimos los champiñones, el romero y el vino blanco. Programamos 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Cuando falte 1 minuto, se introduce el zumo de limón por el bocal.

Champiñones con jamón

Ingredientes 30 o 40 g de jamón serrano, 1 diente de ajo, 30 g de cebolla, Perejil, 20 g de aceite, 300 g de champiñones, 70 g de vino blanco.

- Preparación 1. Limpiamos los champiñones y los troceamos en cuartos.
2. Ponemos el jamón en el vaso y lo picamos con unos golpes de turbo. Sacamos y reservamos.
3. Echamos en el vaso el ajo, la cebolla y el perejil. Programamos 2 segundos, velocidad 7. Bajamos lo que se haya quedado en las paredes.
4. Añadimos ahora el jamón y el aceite. Programamos 3 minutos, 100°, velocidad 1.
5. Acabado el tiempo, incorporamos los champiñones y programamos otros 3 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
6. Incorporamos el vino y programamos entre 8 y 10 minutos (dependiendo del tamaño de vuestros champiñones), temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. 7. Servimos inmediatamente.

Champiñones en salsa

3 dientes de ajo, 1 cebolla partida en cuartos, 80 gr. de aceite de oliva, 1 bandeja de champiñones laminados, 100 gr. de vino blanco, sal y pimienta, perejil picado, 1 cucharadita de Maicena (opcional)

Lavamos bien los champiñones y los dejamos escurrir.

En el vaso, echamos los dientes de ajo, la cebolla partida en cuartos y troceamos durante **5 segundos, a velocidad 5**. Bajamos los restos que haya en las paredes y en la tapa, hacia las cuchillas. Si lo queremos más picadito, programamos **4 segundos más, a velocidad 5**. Añadimos el aceite y programamos **7 minutos, temperatura varoma y velocidad 1**. Colocamos la mariposa en las cuchillas, echamos los champiñones, el vino blanco, sal y pimienta. Programamos **3 minutos, temperatura 100° y velocidad 1,5**. Abrimos la tapa y removemos con la espátula para que todo se mezcle bien. Cerramos y programamos **12 minutos, temperatura 100° y velocidad 1**. Si la salsa nos gusta un poco más espesa, añadimos la cucharadita de Maicena previamente disuelta (en un vaso echamos un poquito de agua fría y disolvemos la maicena en él) y programamos **1 minuto, temperatura 100° y velocidad 1**.

Champiñones rellenos.

Champiñones de tamaño medio/grande, Jamón dulce, Queso en polvo o rallado

Perejil, Sal, Pimienta molida.

Limpiar los champiñones y quitarles el tronco. Reservar los champiñones y poner los troncos y el resto de ingredientes en el vaso del Thermomix.

Triturar unos segundos en velocidad 4 o hasta que quede una pasta homogénea.

Rellenar los champiñones, apretando bien y meter en el horno unos 10 o 15 minutos a temperatura alta.

Coca rápida de verduras

150 g de queso emmental, 150 g de jamón York, 150 g de pimienta roja, 150 g de pimienta verde, 100 g de cebolla, 150 g de calabacín, 1 cucharadita de sal, 1 pellizco de pimienta negra, 4 huevos, 100 g de aceite de oliva, 160 g de harina, 1 cucharadita de levadura Royal

Precalentamos el horno a 200°.

Primero rallamos el queso y para ello lo echamos en el vaso y programamos 10 segundos, a velocidad progresiva 5-7-10. Reservamos en un plato.

Incorporamos el jamón York y lo picamos durante 3 segundos, a velocidad 4. Reservamos en un bol grande.

Lavamos la verdura y la cortamos en trozos grandes (no quitamos la piel del calabacín). Echamos los trozos de pimienta verde, pimienta roja, la cebolla y el calabacín, una cucharadita de sal y un pellizco de pimienta negra. Programamos 4 segundos, a velocidad 4. Si nos quedan trozos muy grandes o nos gustan muy picados, programamos 2 segundos más, a la misma velocidad.

Retiramos al bol, junto con el jamón York picado.

Sin lavar el vaso, añadimos los huevos y el aceite. Programamos 10 segundos, a velocidad 6.

Añadimos la harina, la levadura y 70 g del queso rallado reservado. Mezclamos durante 10 segundos, a velocidad 3.

Incorporamos las verduras y el jamón reservados y mezclamos durante 12 segundos, a velocidad 3.

Si no se ha mezclado todo bien, lo terminamos de hacer con la espátula.

Engrasamos un molde o bandeja de horno (de 38x25 cm. aprox.) con un poco de aceite, echamos la mezcla del vaso y la extendemos por todo el molde o bandeja uniformemente. Espolvoreamos el resto del queso rallado reservado (los 80 gr. restantes) y horneamos durante 20-25 minutos, a 200°.

Dejamos que temple, desmoldamos y servimos.

COL REHOGADA

1/4 kg de col, 20 g de aceite, 2 ajos, Sal, Pimienta, Cebollino (opcional)

Cortar la col en dos o tres trozos e introducirlos, junto con los ajos, en el Thermomix.

Poner 4 segundos en velocidad 3 y 1/2 (3 en el Thermomix 21).

Añadir el aceite, la sal y la pimienta y programar 15 minutos, temperatura 90°, velocidad cuchara y giro a la izquierda (velocidad 1 en el Thermomix 21).

Espolvorear con cebollino fresco y servir sola o como acompañamiento de otros platos.

COL RELLENA DE SETAS, GAMBAS Y PALITOS CON SALSA DE BOLETUS

1300G de agua, 200 g de arroz, 8 hojas de col grandes, 120 g de cebollas

140 g de setas variadas, 190 gr de gambas (de las congeladas peladas)

30 g de mantequilla, 1 pizca de sal, 1 pizca de pimienta

Salsa boletus: (Esta se hará al final de todo)

1 pastilla de caldo de verduras casero, 100 g de queso blando con sabor a setas silvestres, 200 g de setas variadas, 20 g de harina, 100 g de nata, 100 g de vino blanco seco.

Poner 700 g de agua en el vaso, introducir el cestillo, poner el arroz dentro y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Colocar las hojas de col dentro del recipiente Varoma y las que no quepan, en la bandeja del Varoma. Poner el Varoma en la máquina y escaldar 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1. Retirar el recipiente Varoma y ponerlo bajo el grifo de agua fría unos instantes para que pare la cocción de las hojas.

Retirar ahora el cestillo con el arroz. Vaciar el vaso.

Introducir las cebollas y trocearlas durante 5 segundos, velocidad 5. Añadir las setas y trocearlas 3 segundos, velocidad 4.

Añadir los palitos y las gambas, trocearlos 3 o 4 segundos, velocidad 4. Añadir la mantequilla y programar 4 minutos, 100o, velocidad 1.

Añadir el arroz del cestillo, salpimentar y mezclar durante 10 segundos, giro a la izquierda, velocidad 4. Repartir la pasta por las 8 hojas de col, enrollar las hojas en forma de paquete y colocarlas con los extremos sobrepuestos hacia abajo dentro del recipiente Varoma y en la bandeja del Varoma.

Verter 600 g de agua en el vaso, poner el Varoma en su posición y programar 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando termine de hacerse, retirar el recipiente Varoma.

En el vaso habrá quedado agua con los jugos de los rollos de la col. No tirarla, pues se utiliza para la salsa.

Para preparar la salsa:

Si es necesario, añadir agua al vaso hasta complementar la marca de 1/2 litro.

Escurrir las setas y ponerlas en el vaso junto con la pastilla de caldo de verduras, el queso blando, la harina y la nata.

Programar 10 minutos, temperatura 100o, velocidad 2 y triturar durante 12 segundos, velocidad 7 (no poner el cubilete cuando empiece la cocción).

Servir la col rellena acompañada de la salsa.

Coliflor a la napolitana. 6 raciones

Ingredientes: 1 coliflor, 2 dientes de ajo, 100 g de cebolla, 50 g de aceite, 800 g de tomate natural triturado, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de orégano. Unas

vuelatas de pimienta recién molida, 80 g de jamón serrano a taquitos, Queso rallado para gratinar y un poquito más de orégano.

Preparación 1. Lavamos y cortamos la coliflor en ramilletes. La colocamos en el recipiente varoma y salpimentamos.

2. Introducimos en el vaso la cebolla y los ajos. Troceamos 4 segundos, velocidad 4.

3. Añadimos el aceite y cocinamos durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

4. Añadimos el tomate, el azúcar, la sal y la pimienta.

5. Colocamos el recipiente varoma en su posición. Programamos 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, giro a la izquierda.

6. Mientras tanto, encendemos el grill del horno a potencia fuerte.

7. Al finalizar, bajamos el recipiente varoma y lo dejamos destapado, para que vaya soltando la coliflor el agua de la condensación.

8. Añadimos al vaso los taquitos de jamón y removemos con la espátula. Pasamos la salsa a una fuente apta para el horno. Colocamos los ramilletes de coliflor encima, con los rabitos para abajo. Espolvoreamos con mucho queso rallado y un poco de orégano.

9. Y gratinamos hasta verle un color doradito a nuestro gusto

COLIFLOR CON BECHAMEL, MANZANA Y QUESO AZUL

Una coliflor (500 - 600 gr.), Una manzana reineta grande, 100-125 gr. de queso azul, 100 gr. de beicon, Sal, pimienta blanca y nuez moscada

Para la Bechamel: Una cucharada de mantequilla, 60 gr. de harina, 5 dl. de leche

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 del Thermomix y programar temperatura 100, velocidad 1 hasta que cueza. Dejar cocer 2 ó 3 minutos.

Añadir a la bechamel ya cocida, la manzana y el queso azul y triturar mezclando todo bien.

Por ultimo dorar el beicon cortado a trocitos en una sartén, con un pelín de aceite, o hacerlo en el microondas, para ello debéis envolverlo en papel absorbente de cocina, 1 ó 2 minutos al 100 % de potencia en el microondas y cuidado que no se queme.

Añadir el beicon 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.

Coliflor con salchichas y salsa de queso

Ingredientes 1 coliflor, 1,5 litros de agua, 400 ml nata líquida para cocinar, 8 salchichas alemanas que vienen en bote de cristal (son las que más me gustan a mí, pero podéis usar tipo frankfurt o cualquier otro tipo), sal, pimienta, nuez moscada, 200 g queso emmental rallado.

Preparación 1. Echamos en el vaso, el agua y lo programamos 10 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

2. Mientras, vamos separando la coliflor en ramilletes y los colocamos en el recipiente varoma.

3. Terminados los 10 minutos, quitamos el cubilete y colocamos el recipiente varoma en su posición. Programamos 20 minutos, temperatura varoma y velocidad 3. Si terminado este tiempo nos parece que está un poco dura, programamos 45 minutos más (o hasta que esté tierna), temperatura varoma y velocidad 3.

4. Quitamos el recipiente varoma y reservamos tapado para que no se enfríe la coliflor.

5. En un recipiente hondo y ancho ponemos las salchichas y les añadimos el agua caliente (temperatura varoma) de haber cocido la coliflor. Dejamos que reposen mientras preparamos la salsa de queso.

6. Sin lavar el vaso de la thermomix, añadimos la nata, sal, pimienta y nuez moscada. Ponemos a calentar 5 minutos, temperatura 90°, velocidad 1. Añadimos el queso y programamos 2 minutos, temperatura 90°, velocidad 3. Comprobamos que se ha deshecho bien el queso, si no, programamos uno minuto más.

7. Mientras, sacamos las salchichas del agua y las vamos cortando en rodajas. Ponemos la coliflor en una fuente amplia, añadimos las salchichas por encima y volcamos la salsa de queso. Si queréis podéis espolvorear con perejil picado seco para darle un poco de color.

Crema de coliflor y brócoli

200 g de puerro en rodajas, 2 dientes de ajo, 50 g de aceite, 400 g ramilletes de coliflor, 200 g ramilletes brócoli, 900 g de agua, 2 pastillas de caldo o sal y pimienta molida.

Poner en el vaso el puerro y el ajo y trocear 8 seg vel 4.

Bajar con la espátula la verdura y sofreír 7 min, varoma, velocidad 1.

Incorporar la coliflor y el brócoli y rehogar 5 minutos, varoma, velocidad 1.

Añadir 800 g de agua, las pastillas de caldo y la pimienta y programe 25 minutos, 100°, velocidad 1.

Añadir el agua restante y triturar 1 minuto velocidad 10.

Crema fría de aguacate. 6 raciones

2 aguacates (aproximadamente 200-240g)., 20 g zumo de limón., 600 g de caldo de pollo frío(los vegetarianos pueden utilizar caldo vegetal).1 bote de crema ligera nata (175 g)1 cucharadita de sal, Pimienta molida., 1-2 ramitas cilantro fresco (es para decorar y se utilizan sólo las hojas)., 1 tomate maduro cortado en dados.

Cortar los aguacates (sin pelar) por la mitad y girar cada mitad en un sentido diferente hasta que desprendáis el hueso. Poner los aguacates en el vaso, el zumo de limón y 200 g de caldo de pollo. Programar 30 seg/vel progresiva 5-10.

Agregar el resto del caldo, la nata, la sal y la pimienta. Programar 1 min/vel 8.

Servir inmediatamente y decorar con el cilantro y los dados de tomate.

Crepes de espinaca y queso

CREPES: 115 gr. de harina, 1 huevo, 285 gr. Leche, 2 cucharadas aceite, sal

RELLENO: 400 gr. espinacas congeladas, 1 cucharada de mantequilla, 1 cucharada de aceite, 225 gr. queso fresco, 3 cebolletas, nuez moscada, pimienta, sal

SALSA: 15 gr. Mantequilla, 1 cucharada de harina, 3 cubiletes de leche, nuez moscada, pimienta blanca, sal, 50 gr. queso parmesano

En primer lugar ralla el queso y reserva.

Las espinacas se descongelan previamente.

Mezcla los ingredientes de la masa de los crepes 1 minuto a velocidad 5.

Deja reposar unos minutos mientras calientas una sartén antiadherente engrasada con un poco de mantequilla, a fuego medio.

Haz los crepes, echando una cucharada de masa, lo justo para cubrir el fondo de la sartén, hasta que empiecen a dorarse.

Da la vuelta con cuidado y sigue cocinando por la otra cara. Pasa a una fuente y deja enfriar. La masa rinde unos 12 crepes.

Prepara el relleno picando las cebolletas las espinacas ya escurridas 10 segundos a velocidad 4.

Añade el aceite y cocer 5 minutos a 100° velocidad 1 y medio.

Acabado el tiempo incorpora el queso, un poco de sal, una pizca de pimienta molida y nuez moscada. Mezcla bien todo 1 minuto a velocidad 3 y reserva.

Prepara una bechamel ligera con los ingredientes citados, para la salsa procesados 5 minutos a 90°, velocidad 2

Rellena los crepes con la mezcla de queso y espinacas, cubre con un poco de bechamel, espolvorea de queso rallado y gratina unos minutos, hasta que se doren. Y ya están listos para servir. Se puede acompañar de hojas frescas de ensalada.

CRUJIENTES DE VERDURAS CON QUESO BRIE

1 paquete de pasta philo o pasta china o pasta brick o 2 láminas de pasta bric, mantequilla derretida para pintar la masa, 100 gr. de calabacín sin pelar, 100 gr. de cebolletas (sólo la parte blanca), 100 gr. de repollo, 100 gr. de zanahorias, 200 gr. de queso brie, escarola, granos de granada, sal y pimienta

Ponga en el vaso del Thermomix las verduras en trozos regulares y trocéelas muy menuditas durante 6 a 8 segundos en velocidad 3 y $\frac{1}{2}$. 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, píntelas 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. Éste 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 ó 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.

Espárragos blancos gratinados

Ingredientes para 4 personas:

8 espárragos blancos (calcula 2 por persona, puedes poner más), 1 litro de agua, Sal al gusto
1 cucharadita de azúcar, 8 lonchas de jamón york.

Para la bechamel*:

60gr de cebolleta cortada en rodajas, 50gr de jamón cortado en taquitos, 30gr de aceite de oliva virgen extra, 20gr de harina de trigo, Nuez moscada al gusto, 300 gr de leche, Queso granna padano para gratinar

*Si estás a DIETA, prepara la bechamel de dieta o no la pongas

Preparación:

- 1.- Para preparar los espárragos: Pon el agua en el vaso y programa 8-10 minutos, varoma, velocidad 1. Vamos a calentar el agua hasta hervir mientras pelamos los espárragos.
- 2.- Pelamos los espárragos con la ayuda de un pelador, es fácil, la punta no es necesario limpiarla, pero en el resto del tronco se le pasa la cuchilla -pelapatatas- para retirar la capa exterior como si pelaras una zanahoria. Corta la base un poquito y lava bajo el grifo. Coloca en el varoma y espera a que el agua del vaso de nuestra Thermomix®, termine de calentar.
- 3.- Coloca el recipiente varoma en su posición, con los espárragos en la bandeja superior, pon sal y azúcar a los espárragos. Coloca la tapa al varoma y cuece durante 30 minutos, Varoma,

Velocidad 1. Comprueba que están tiernos pinchando con un tenedor. Tienen que estar totalmente blanditos.

4.- Para hacer la bechamel: Vacía el vaso. Vierte la cebolleta y el jamón y trocea 4 segundos en velocidad 4. Baja los restos de las paredes con tu súper Espátula.

5.- Incorpora el aceite y sofríe 4 minutos, Varoma, velocidad 1, sin cubilete.

6.- Añade la harina, rehoga 2 minutos, varoma, velocidad 1, sin cubilete.

7.- Agrega ya la leche, la sal, la nuez moscada y programa 5 minutos, Varoma, velocidad 2.

8.- Mientras haces la bechamel, enrolla los espárragos en las lonchas de jamón york, si las lonchas son muy grandes, puedes usar la mitad. Pon los espárragos en una fuente apta para horno, vierte la deliciosa bechamel por encima, ralla el queso y gratina hasta que esté todo doradito.

Nota: *Si no quieres perder tiempo cocinando los espárragos, los puedes comprar en lata al más puro estilo 'Falsarius'. Te ahorrarás 40 minutos* de receta, pero no saben exactamente igual... :)

Espárragos en ajo pollo

500 g espárragos verdes, 40 g almendras crudas, 4 cucharadas aceite de oliva virgen extra para freír las almendras, 1 ñora , o pimiento choricero, 2 dientes ajo, 50 g aceite de oliva virgen extra, 1 rebanadita pan , 200 g agua, sal , al gusto, pimienta , recién molida al gusto.

Corte los extremos duros de los espárragos con las manos y deséchelos. Parta los espárragos en trozos regulares y póngalos a remojar en agua fría durante 10 minutos aproximadamente. Sofría las almendras en una sartén con cuatro cucharadas de aceite. Póngalas en un plato, sobre papel de cocina para que absorba el exceso de grasa y reserve. Ponga en el vaso bien seco la ñora sin pepitas y los dientes de ajo. Triture 8 segundos en velocidades 7-9 progresivamente. Viértalo en un recipiente y reserve. Vierta el aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore el ajo picado con la ñora y la rebanada de pan en trozos. Vuelva a programar 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Baje, ayudándose con la espátula, los ingredientes de las paredes y tapadera del vaso. Añada las almendras fritas y triture 20 segundos en velocidad 5. Compruebe que el conjunto ha quedado homogéneo. Por último, escurra bien los espárragos en el cestillo, agréguelos al vaso y programe 3 minutos, 100°, velocidad cuchara. Añada el agua, la sal y la pimienta y programe 15 minutos, temperatura 100°, velocidad cuchara. Compruebe que han quedado tiernos. De no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Sírvalos calientes.

Espinacas a la catalana

70 g pasas, de corintos, 100 g aceite de oliva virgen extra, 50 g piñones, 400 g espinacas, frescas, 1 cucharadita sal.

Ponga las pasas en remojo con un poco de agua para que se hidraten.

En una sartén, dore los piñones con el aceite. Retire los piñones y reserve.

Vierta el aceite en el vaso y añada las pasas escurridas. Programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Agregue las espinacas y la sal. Programe 2 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Ponga el cestillo sobre un bol y vierta las espinacas para escurrirlas.

Sirva en una fuente con los piñones por encima.

Espinacas a la crema. Ingredientes para 3 personas:

40gr de aceite de oliva virgen extra, 4 ajos, 500gr de espinacas congeladas (descongeladas y bien escurridas), sal

Bechamel: 50gr de harina, 500gr de leche, 15gr de mantequilla (30gr en el libro), Nuez moscada, Pimienta al gusto

Resto:

3 huevos, queso parmesano rallado o al gusto para gratinar.

Preparación:

1.- Ralla el queso (mejor que esté muy frío) programando **unos segundos en velocidad máxima**. Retira y reserva.

2.- Sin lavar el vaso pone el aceite y los ajos y programa **5 minutos, varoma, velocidad 3 y medio**. Baja los restos de las paredes con la espátula.

3.- Agregas las espinacas escurridas y la sal y programa **5 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**.

4.- Añade a lo anterior la harina de la bechamel y rehoga **1 minuto, 100° y velocidad 2 y medio**. Pon la leche, la mantequilla, la nuez moscada y la pimienta y programa **7 minutos, 100°, velocidad 1 y medio**.

5.- Pon en una fuente una primera capa de espinacas a la crema, pon los huevos cascados en función del nº de comensales (2-3) y agrega la última capa de espinacas. Espolvorea con queso rallado y **gratina hasta que esté dorado**.

Espinacas con ajos tiernos

300 g de espinacas, 120 g de ajos tiernos, 25 ml de aceite de oliva, sal al gusto

Lavamos y pelamos los ajos y los cortamos en trocitos.

Calentamos el aceite en el vaso durante 3 minutos, 100°, velocidad 1

Añadimos los ajos cortados y una pizca de sal. Sofreímos durante 5 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Con cubilete.

Lavamos y cortamos las espinacas.

Añadimos aproximadamente la mitad de las espinacas en el vaso. Rehogamos durante 6 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Con cubilete.

Incorporamos el resto de las espinacas y sal al gusto. Repetimos 6 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Con cubilete.

Espinacas gratinadas

500 gr. De espinacas congeladas, 2 dientes de ajo, 1/2 cubilete de aceite de oliva, 2 cubiletes de harina, 7 cubiletes de leche, 100 gr. De queso rallado, Sal y pimienta al gusto.

Poner en el vaso el aceite. Programar 3 minutos, 100° velocidad 4. Cuando falte 1 minuto, añadir el ajo levantando el cubilete.

Abrir la máquina y colocar la mariposa. Introducir las espinacas descongeladas y picadas. Rehogar 5 minutos, 100° velocidad 3.

Añadir la harina, esperar 1 minuto y añadir la leche, salpimentar. Programar 7 minutos, 100°, velocidad 3.

Verter el contenido del vaso en una fuente de horno y espolvorear con el queso rallado y gratinar.

Espinacas rehogadas con champiñones

30 gr. Aceite, 2 dientes de ajo laminados, 250 gr. champiñones troceados, 300 gr. espinacas frescas (limpias y secas), Sal, Pimienta.

Ponga el aceite en el vaso y programe 2min./Varoma/Veloc.1

Añada los ajos y sofría 3min./Varoma/Veloc.1

Incorpore los champiñones y programe 8min./Varoma/Veloc.1

Agregue las espinacas, la sal y la pimienta y programe 4min./Varoma/Giro izquierda/Veloc.1

Vierta en una fuente y sirva.

Espinacas salteadas con ajo y piñones.

2 Ajos, 20 piñones, 50 gramos de aceite, 200 gramos de espinacas.

Poner los ajos en el vaso y programar 3 segundos, velocidad 5.

Bajar los restos de las paredes hacia las cuchillas, con la ayuda de la espátula.

Añadir el aceite y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.

Incorporar las espinacas y programar 3 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.

Poner el cestillo en un bol, colar las espinacas y exprimir para que suelten todo el líquido.

Flan de calabacín

150 g de cebolla, 60 g de aceite de oliva, 600 g de calabacines, 250 g de nata líquida, 4 huevos, Sal, Nuez moscada, Pimienta blanca, 2 cucharadas de tomate frito

Ingredientes para la salsa de queso: 100 g de cebolla, 50 g de aceite, 480 g de nata líquida

100 g de queso parmesano rallado, Sal, Pimienta

Trituramos la cebolla en el vaso de Thermomix 4 segundos, velocidad 5. Añadimos al vaso de Thermomix el aceite y programamos 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Colocamos la mariposa en el vaso de Thermomix y añadimos los calabacines en dados, lo sofreímos 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Lo dejamos atemperar y escurrimos el aceite. Añadimos la nata, los huevos, la sal, la nuez moscada y la pimienta al vaso de Thermomix y lo mezclamos 15 segundos, velocidad 2.

Lo colocamos en moldes individuales, previamente untados con mantequilla, que introducimos en el horno, precalentado a 180 grados, al baño María durante 45 minutos. Los pinchamos con una aguja para saber si están cuajados, y si es necesarios los dejamos un poco más. Mientras tanto preparamos la salsa de queso.

Elaboración de la salsa de queso.

Ponemos en el vaso de Thermomix la cebolla y lo trituramos 5 segundos, velocidad 5. Añadimos el aceite al vaso de Thermomix y programamos 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Escurrimos el aceite y añadimos la nata al vaso de Thermomix. Lo reducimos a la mitad de su volumen: aproximadamente 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Añadimos al vaso de Thermomix el queso y mezclamos 15 segundos, velocidad 3. Rectificamos de sal y pimienta.

Desmoldamos los flanes y añadimos la salsa por encima, decorando con perejil picado.

Gazpacho andaluz

1 kilo de tomates

1 trozo de pimiento rojo

1 diente de ajo

1 trozo pequeño de cebolla

1 pepino

50 g de aceite y sal

Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 30 segundos, velocidad 5 y a continuación programe 3 minutos velocidad 10. Introducir hielo y trocearlo 2 minutos velocidad 8.

Si te gusta más espeso se le puede añadir 150 g de pan (mejor del día anterior).

Gazpacho de sandía

600 gramos de sandía (sin cáscara ni pepitas), 500 gramos de tomates maduros, 30 gramos de pimiento verde, 75 gramos de pepino, 1 diente de ajo, 50 gramos de cebolla, 60 gramos de pan del día anterior, 1 c/p de sal, 40 gramos de aceite de oliva virgen extra, 10-15 gramos de vinagre de Jerez, hierbabuena fresca.

Antes de cortar la sandía para hacer el gazpacho, saca unas bolas con la cuchara parisina para el emplatado. Esta guarnición es opcional, y es independiente de los 600 gramos de sandía de los ingredientes.

Corta la sandía en dados, o como te vaya mejor si tienes que quitarle las semillas, y ponla en el vaso del robot de cocina. Lava bien los tomates, retira el pedúnculo y trocéalos, ponlos con la sandía.

Lava y trocea el pimiento verde y el pepino, incorpóralos también al vaso del robot. A continuación pela y pica el ajo y la cebolla para añadirlos también al resto de ingredientes del gazpacho.

Finalmente trocea el pan, si está muy duro puedes empaparlo con un poco de agua o con el vinagre, añádelo al vaso de la batidora junto con el aceite de oliva virgen extra, y el vinagre si no lo has puesto con el pan.

Tritura a velocidad progresiva 5-7-9 durante unos tres minutos, o hasta que tengas un gazpacho fino y homogéneo. Pásalo entonces a un recipiente con tapa para dejarlo reposar en el frigorífico y que se enfríe bien antes de servir.

Gazpacho de zanahorias.

250 g de zanahorias peladas y cortadas en trozos, 250 g de tomates maduros, 1 chalota o 20 g de cebolla, 50 g de pimiento verde, 1 trozo pequeño de jengibre fresco, 30 g de zumo de limón, 50 g de aceite de oliva virgen extra, 1 cucharada de aceite de sésamo tostado y un poco más para decorar, 1 cucharadita de sal, 250 g de cubitos de hielo, 1 cucharada de semillas de sésamo para espolvorear.

- 1) Ponga las zanahorias en el vaso y ralle 4 seg, vel 8.
- 2) Agregue los tomates, la chalota, el pimiento, el jengibre, el zumo de limón el aceite de oliva, el aceite de sésamo, la sal, el hielo y triture 4 min, vel progresiva 5 - 10
- 3) Sirva en boles, espolvoree con semillas de sésamo, y riegue con un chorrito de aceite de sésamo.

Guisantes con huevos "escalfados"

6 huevos, 120 gr de cebolla, 1 diente de ajo, 150 gr de tomate, 50 gr de aceite de oliva virgen extra, 150 gr de chorizo en rodajas, 1 kilo de guisantes congelados, Sal, 150 gr de vino blanco, 100 gr de agua

Forra el cubilete de la Thermomix con film transparente, úntalo con aceite y vierte dentro el huevo. Haz un nudo formando un saquito con el huevo y reserva en el recipiente varoma. Repita la operación con el resto de huevos.

Pon en el vaso la cebolla, el ajo y el tomate y trocea 5 segundos en velocidad 5. Vierte el aceite, baja los restos de las paredes y sofríe 5 minutos, varoma, velocidad 1. Tritura 15 segundos en velocidad 7.

Agrega el chorizo en rodajas y cocina 3 minutos, varoma, velocidad 1.

Incorpora el kilo de guisantes, el agua, el vino y la sal, pon el varoma con los huevos en su posición y programa 18 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Sirve los guisantes en una fuente honda, con los huevos ya sin film por encima como si estuvieran escalfados.

Guisantes con Jamón Thermomix

$\frac{1}{2}$ litro de agua, 500 gr. de guisantes congelados, Un poco de aceite, Un poco de sal, 100 gr. de cebolla, 20 gr. de mantequilla, 10 gr. de harina, 50 ml. de vino blanco, 80 gr. de jamón serrano troceado, Unas hojas de hierbabuena

Para preparar esta receta de guisantes con jamón thermomix, vierte en la thermomix el agua y ciérrala.

Pon en el recipiente varoma los guisantes congelados procurando no tapar todas las rendijas, pon un poquito de aceite y sal sobre los guisantes. Tapa el recipiente, ponlo en su posición y programa 15 minutos, varoma, velocidad 1. Terminado el tiempo prueba si están cocidos porque el tiempo de cocción va a depender de lo grande que sean. Si están crudos programa unos minutos más, varoma, velocidad 1.

Terminado el tiempo reserva los guisantes y guarda 100 ml. del agua de su cocción. El resto del agua deséchala.

Pela la cebolla y córtala en cuartos. Ponla en la thermomix y programa 4 segundos, velocidad 5.

A continuación pon la mantequilla y programa 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Añade la harina y programa 1 minuto, 100°, velocidad 1.

Después vierte el vino y programa 2 minutos, varoma, velocidad 4.

Añade los guisantes y el agua de la cocción que habíamos reservado y los trozos de jamón, programa 10 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Terminado el tiempo Pruébalo y si crees que necesita un poco más de sal añádele, pon las hojas de hierbabuena picada y programa 1 minuto, 100°, velocidad 1. Servir caliente.

Guiso de judías pintas con morcilla y arroz

400 g de judías pintas en conserva, $\frac{1}{2}$ cebolla, 2 dientes de ajos, 100 g de tomate triturado, 100 g de pimiento verde, 1 patata mediana, 1 morcilla de cebolla, 50 g de arroz, 100 g de setas, 50 g de aceite de oliva + aceite de cocinar la morcilla, 1000 g de caldo de pollo o verduras (o agua con sal/pastilla de caldo) Agua* (opcional, sólo si nos ha quedado muy espeso). Una pizca de sal, Una pizca de pimienta, Una pizca de pimentón rojo, Una pizca de cominos.

Preparación 1. En primer lugar vamos a cocinar la morcilla con un poquito de aceite en una sartén. La doramos bien por todos los lados.

2. En el vaso de la Thermomix echamos la cebolla, el ajo, el pimiento verde, el tomate triturado y el aceite. Trituramos 10 segundos, velocidad 5. Bajamos los restos hacia las cuchillas.

Programamos 10 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.

3. Colocamos la mariposa en las cuchillas y añadimos ahora las judías, la patata troceada, el arroz, las setas, el caldo y las especias. Si estuviera falto de caldo echamos agua a nuestro gusto y programamos 25 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Habas a la catalana con cerveza

100 gramos[g] cebolla, 3 dientes de ajo, 150 gramos[g] tomate triturado, natural o en conserva, 30 gramos[g] aceite de oliva virgen extra, 50 gramos[g] panceta de cerdo, cortada en dados pequeños, 500 gramos[g] habas, tiernas, sólo los granos (pueden ser congeladas), 200 gramos[g] cerveza, 300 - 400 gramos [g] setas silvestres, congeladas, 200 gramos[g] agua o [g] caldo de verduras, 1 ramita Menta fresca, 1 hoja laurel, 10 gramos[g] salsa de soja, opcional, 1 cucharadita jengibre en polvo, opcional, 100 gramos[g] butifarra, negra, 100 gramos[g] butifarra, blanca o salchicha en rodajas

Ponga en el vaso la cebolla y los ajos. Trocee programando (TM 31) 3 segundos, velocidad 5 (TM 21) 3 segundos, velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Con la espátula, baje los restos de verduras de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

Incorpore el tomate y el aceite y programe 15 minutos, 100°, velocidad 1.

Añada la panceta y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Para TM 31: agregue las habas, la cerveza, las setas, el caldo[TV1], la menta, el laurel, la salsa de soja y el jengibre. Programe 30 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Para TM 21: coloque la mariposa en las cuchillas, agregue las habas, la cerveza, las setas, el caldo, la menta, el laurel, la salsa de soja y el jengibre. Programe 30 minutos, 100°, velocidad 1.

Añada las butifarras y programe (TM 31) 10 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara - (TM 21, sin retirar la mariposa de las cuchillas) 10 minutos, 100°, velocidad 1.

Habas con pimentón de la Vera

Ingredientes 450 g de habas congeladas, sin vaina, 50 g de aceite de oliva virgen extra, 200 g de cebolla, 200 g de agua, 1 cucharadita de pimentón de la Vera, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal. Queso Parmesano para le gratinado (opcional).

Preparación 1. Ponemos en el vaso la cebolla y programamos 3 segundos velocidad 5. Bajamos con la espátula los restos de cebolla que hayan quedado en la parte superior del vaso y en la tapa.

2. Añadimos el aceite y programamos 6 minutos, varoma, velocidad 1. Abrimos la tapa y añadimos el pimentón alrededor de las cuchillas (si no se quedará sobre ellas y no se mezclará).

3. Agregamos las habas (si les quitáis antes la piel os quedará un plato más delicado), el agua y la sal y programamos 20 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

HOJALDRE DE ESPINACAS

200g de espinacas frescas limpias y troceadas (pueden ser de bolsa), 50g de aceite de oliva, 2 dientes de ajo, 500g de leche, 50g de harina, 2 lonchas de queso de fundir, sal, Hojaldre congelado, estirado (suficiente para cubrir el molde de horno)

Primeramente cubrir el fondo de un molde rectangular con el hojaldre y meter a horno medio precalentado durante 30 minutos, o hasta que se vea ligeramente doradito y haya subido lo suficiente. Reservar.

Mientras se hace el hojaldre.....

Poner en marcha la Termo en vel. 7 y por el bocal echar los ajos pelados, parar y bajar los restos de las paredes con la espátula. Echar el aceite y programar 3 min. 100°, vel 1

Poner la mariposa en las cuchillas y añadir las espinacas, programar 3 min. Temp.. 90 vel. 1 $\frac{1}{2}$.

Incorporar el resto de los ingredientes menos el queso y programar 7 min. Temp.. 90 vel. 1 $\frac{1}{2}$. Al faltar un minuto para que termine, añadir el queso.

Cubrir el hojaldre con la crema y servir templado.

Huevos revueltos con Setas.

300 g de setas, 150 g de cebollas, 50 g de aceite, 8 huevos, sal y pimienta

Introducir en el vaso las cebollas, 5 sg / vel. 5. 2. Añadir el aceite y programar 10 min. / 100° / vel. 1. 3. Incorporar las setas, limpiarlas previamente con agua y trocearlas. Programar 5 min. / varoma / vel. 1 y quitar el cubilete. Si no se ha evaporado la mayor parte del agua que sultan las setas dejarlo cocinar unos minutos más. Añadir sal y pimienta al gusto. 4. Poner la mariposa e incorporar los huevos previamente batidos con un poco de sal y programar 3 min (hasta que este cuajado) / varoma / vel. 2.

JUDIAS BLANCAS. dos personas.

1 bote judías blancas cocidas, 50 grs. Aceite, 300 de agua, media cebolla, medio pimiento, medio tomate, medio puerro, 2 ajos, 2 trocitos de jamón, 2 chorizos, 1 zanahoria, 1 patata, 1 hoja laurel, 1 pastilla avecrem, Medio cubilete vino blanco, pimienta, 1 cucharada de pimentón dulce, colorante.

1º aceite, 5 m. tem. varoma, v. 1

2º se echa la cebolla, pimiento, tomate, ajos, puerro, se trocea 10 seg. vel. 3 y medio.

3º se pone 5 m. tem. varoma, v.1

4° cuando pare se añade la cucharada de pimentón, la hoja de laurel

5° pones las mariposas y hechas, la patata a trocitos y la zanahoria, el chorizo a trocitos y el jamón a taquitos, el agua, la pastilla de caldo, el vino, y se pone 15 min. temp, varoma, vel, 1. Con la máquina en marcha una cucharadita de judías del bote.

6° añades el bote de judías y 10 m. 100° vel. 1 y un poquito colorante.

Judías verdes con chalotas y champiñones

1000 gr de agua, Sal gorda, 800 gr de judías verdes frescas cortadas en tiras sin hebras
30 gr de aceite de oliva virgen extra, 2 chalotas grandes cortadas en láminas finas (100 gr)
230 gr de champiñones cortados en láminas, 180 gr de caldo de pollo, 2 cucharaditas de maicena, 125 gr de yogur griego, 1/2 cucharadita de sal, Pimienta negra recién molida.

1. Vertimos el agua en el vaso y la calentamos 10 min, temperatura Varoma, velocidad 2.
2. Agregamos la sal y las judías y programamos 10 min, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1.
3. Vaciamos el vaso. Vertimos el aceite y programamos 2 min, temperatura Varoma, velocidad 1.
4. Agregamos las chalotas y rehogamos 5 min, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1.
5. Añadimos los champiñones y sofreímos 7 min, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad 1.
6. Incorporamos el caldo con la maicena disuelta en el mismo y programamos 5 min, 100°, giro a la izquierda, velocidad 1.
7. Agregamos el yogur, 1/2 cucharadita de sal y pimienta y mezclamos 30 seg, giro a la izquierda, velocidad 2. Vertimos sobre las judías, removemos y servimos inmediatamente.

* En lugar de champiñones, también podemos utilizar setas de cardo cortadas en tiras.

Judías verdes con patatas

1kg de judías verdes lavadas y cortadas, 150 gr de cebolla, 80 gr de aceite oliva virgen extra, 1 cucharadita de pimentón dulce ó picante (al gusto), 200gr de tomate natural triturado, 100gr de agua, Sal, 2 ó 3 patatas ó 500gr de patatas cortadas en rodajas (a tu gusto)

- 1.- Pon el aceite en el vaso y programa 3 minutos, varoma, velocidad 1.
- 2.- Añade la cebolla y trocea 4 segundos en velocidad 4 y vuelve a programar 10 minutos, varoma, velocidad 1.
- 3.- Una vez finalizado el tiempo, añade el pimentón y mezcla 10 segundos en velocidad 2.
- 4.- Agrega las judías lavadas y troceadas, el tomate, el agua, la sal y programa 10 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
- 5.- Una vez pasado este tiempo, pon el recipiente varoma sobre la tapadera con las patatas cortadas en rodajas y programa 25 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Judías verdes rehogadas con jamón

400 g de judías verdes, de las cilíndricas y finas, , 200 g de cebolla, 1 ajo, 60 g de tomate natural, 100 g de jamón serrano a tacos (podemos comprarlo ya a taquitos o trocearlo a golpe de turbo), 1 cucharadita de postre de azúcar, 1 cucharadita de café de sal, 1 cubilete (100 ml) de vino blanco, 2 cucharadas de aceite, $\frac{1}{2}$ pastilla de caldo de verduras (opcional)

Ponemos la cebolla y el ajo en el vaso y trituramos 5 segundos, velocidad 5.

Añadimos el aceite y rehogamos 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Mientras podemos ir lavando y troceando las judías.

Añadimos el jamón, el tomate, el azúcar y una cucharadita de café de sal. Rehogamos 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Lo sacamos todo del vaso y, sin limpiar, ponemos la mariposa para evitar que las judías verdes se nos trocen en exceso durante el cocinado.

Volvemos a volcar el sofrito en el vaso y añadimos las judías verdes troceadas, el vino blanco, la media pastilla de caldo. Programamos 30 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Lechuga al horno

200 g de lechuga iceberg, 30 g de aceite de oliva, 50 g de panceta, 50 g de tomate frito

20 g de mantequilla, 20 g de harina, 300 g de leche a temperatura ambiente, 15 g de queso manchego rallado, Nuez moscada, Sal y pimienta.

Poner la lechuga lavada en el vaso. Picarla durante 3 segundos a velocidad 4. Retirar y reservar.

Sin lavar el vaso poner el aceite y la panceta programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Terminado el tiempo incorporar la lechuga y el tomate frito. Programar 2 minutos, 100° y velocidad cuchara. Retirar del vaso a una cazuela que pueda ir al horno y reservar.

Precalentar el gratinador del horno a 200°.

Sin lavar el vaso poner la mantequilla, derretirla durante 2 minutos, temperatura Varoma y velocidad 2. Agregar la harina y tostarla durante 4 minutos, 100° y velocidad 2. Añadir la leche y nuez moscada al gusto, salpimentar y programar 10 minutos, 100°, velocidad 4.

Cubrir la lechuga que teníamos reservada con la bechamel. Espolvorear el queso rallado por encima y gratinar hasta que la superficie esté doradita.

Menestra congelada.

60 g de cebolla, 1 diente de ajo, 15 g de aceite de oliva, 90 g de jamón serrano en tacos, 5 g de harina, 1 cucharada (de las de café) de pimentón de La Vera, 75 g de tomate frito, 200 g de caldo, 500 g de menestra congelada.

Pelar el ajo y la cebolla. Trocear en grande y poner en el vaso, picar durante 2 segundos, velocidad 5. Bajar los trocitos hacia las cuchillas, añadir el aceite y sofreír durante 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

A continuación poner la mariposa en las cuchillas y añadir los tacos de jamón y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Agregar la harina y cocinarla durante 1 minuto, 100°, velocidad 1. Agregamos el pimentón y removemos bien con la espátula. Añadimos el tomate frito y cocinamos durante 2 minutos, 90°, velocidad 2.

Después, añadimos el caldo y las verduras congeladas y programamos 20 minutos, 100°, velocidad 1.

Terminado el tiempo, repartir el contenido y servir.

Menestra de verdura con jamón al Jerez.

1 paquete de menestra de 750 g descongelado, 3 puerros, 2 dientes de ajo
1 cebolla, 150 g de jamón serrano, 1 calabacín pequeño, Aceite de oliva, 1 cubilete de jerez seco, Sal.

Trocear el jamón, con 4 o 5 golpes de turbo. Poner unos 6 segundos más a velocidad 3 .. Sacar y reservar.

Trocear los puerros, la cebolla y los dientes de ajo 6 segundos a velocidad 3 ..

Agregar el aceite de oliva y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Agregar el jamón reservado y programar 3 minutos, a 100° en velocidad 3.

Poner la mariposa, agregar el jerez seco y la sal y programar 1 minuto y medio, temperatura Varoma, velocidad 1.

Por el bocal, incorporar el calabacín lavado, troceado y con la piel, y también la menestra descongelada. Programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad

1. Cuando acabe el tiempo, dejar reposar 5 minutos más dentro del vaso y servir a continuación.

Papillote de verduras. 2 personas

1 puerro (sólo la parte blanca), 1 zanahoria, 1 pimiento verde, 5 champiñones

15 g de aceite de oliva, Sal y pimienta.

Limpiamos bien el puerro bajo el chorro de agua fría para que no quede arena en el interior.

Lavamos también la zanahoria raspada y el pimiento. Retiramos las semillas interiores. Cortamos todas las hortalizas en bastones finos. Si lo tenemos, podemos utilizar el utensilio de hacer tallarines o espaguetis vegetales.

Limpiamos bien los champiñones y los laminamos no demasiado finos.

Cortamos dos trozos de papel sulfurizado o papel de hornear. Colocamos las hortalizas y encima distribuimos los champiñones. Regamos con el aceite y salpimentamos al gusto.

Doblamos el papel y lo cerramos haciendo un paquete. Colocamos los paquetes en el Varoma.

Llenamos de agua el vaso hasta la primera marca, la $\frac{1}{2}$ litro. Cerramos, colocamos el Varoma en su posición y programamos 17 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Con este tiempo nos quedarán unas verduras cocidas pero crujientes. Si las queremos más suaves podemos prolongar la cocción 2 o 3 minutos más pero sin exceder los 20 minutos. En este paso también podemos aprovechar y preparar otra receta en el vaso. Yo suelo hacer cremas o algún guiso. Como los paquetes están cerrados no se transmiten ni olores ni jugos.

Terminado el tiempo, abrimos con cuidado el Varoma y retiramos los paquetes con cuidado de no quemarnos. Colocamos cada paquete en un plato o fuente individual y los servimos. Servir con una salsa como la romescu, alioli de aguacate, etc.

Pastel de Espinacas y Carne Thermomix

300 gr de carne picada de ternera, 100 gr. de calabacín, Sal, Pimienta, Nuez moscada, 600 gr. de espinacas congeladas, 3 huevos, 200 ml. de nata para cocinar

1. Para hacer el pastel de espinacas y carne picada en la Thermomix, engrasa una fuente de horno con mantequilla o 4 moldes individuales.
2. Limpia el calabacín, si la piel está bien no importa pelarlo. Ponlo en la thermomix en cuadrados grandes. Añade la carne picada, la sal, y la pimienta y programa **4 segundos, velocidad 4**. Comprueba que te guste el tamaño de los trozos del calabacín, si no programa unos segundos más a la misma velocidad.
3. Pon la carne en la fuente de horno que hemos engrasado con mantequilla.
4. Vierte en la thermomix 500 ml. de agua. Pon las espinacas en el recipiente Varoma y programa **18 minutos, varoma, velocidad 1**.
5. Sala las espinacas y ponlas sobre la carne en la fuente de horno.
6. Desecha el agua de la thermomix.
7. Sin limpiar el vaso añade los huevos, la nata, un poco de sal, pimienta y nuez moscada y programa **4 segundos, velocidad 5**.
8. Pon la mezcla sobre las espinacas y por encima pon un poco de queso rallado.
9. Ponlo en el horno a 200° durante 30 minutos.

Pastel de salmorejo

1 lata grande de tomate natural triturado (800 g), 1 o 2 dientes de ajo (al gusto), 1/2 pimiento italiano mediano, 10 g escasos de vinagre, 110 g de pan rallado fino, 120 g de aceite de oliva, 1 cucharadita de sal, 1 huevo 8 hojas de gelatina, o 1 1/2 sobres de gelatina neutra en polvo
Para adornar: huevo cocido, jamón picado...

Dejar la gelatina en remojo en un poco de agua fría.
Mientras, preparar el salmorejo:

Poner el ajo, el pimiento, el tomate y la sal en el vaso: 1 minuto y medio, velocidad 5-7-9.
Comprobar que se haya triturado todo.
Añadir el pan rallado, mezclar primero unos segundos en velocidad 3 1/2, y después 1 minuto en velocidad 5-7-9. Ayudarse con la espátula.
Añadir el aceite: 30 segundos, velocidad 5-7-9.
Añadir el huevo: 30 segundos, velocidad 5-7-9. Probar y rectificar de sal y vinagre.
Calentar en un cacito 1/2 taza de agua. Cuando hierva, echar la gelatina escurrida (o disuelta, si es en polvo), y disolverla bien. Añadir al cacito una cucharada del salmorejo preparado y disolver.
Retirar del fuego.
Volcar esta mezcla por el bocal del Thermomix en marcha, velocidad 7-9, y dejar 1 minuto para que se integre bien.
Vaciar en un molde previamente untado de aceite y meter en la nevera por lo menos 5 o 6 horas, mejor de un día para otro.
Para desmoldarlo, sumergir unos segundos en agua no muy caliente y dar la vuelta sobre un plato.
Adornar con huevo duro picado, jamón, etc.
Nota. Este pastel es una forma distinta y muy vistosa de presentar el salmorejo, especialmente para buffet.

Pimientos rellenos de arroz

200 gramos[g] cebollas, en cuartos, 1 diente ajo, 50 gramos[g] pimientos verdes, 200 gramos[g] tomate triturado, natural o en conserva, 100 gramos[g] aceite de oliva virgen extra, 1 cucharadita sal, 1 pellizco colorante, 1 pellizco pimentón dulce, 1 pellizco pimienta de Cayena, , en polvo, 4 pimientos rojos, , (tipo california), 100 gramos[g] guisantes congelados, 300 gramos[g] carne picada mixta, 200 gramos[g] arroz, 900 gramos[g] agua, caliente.

Ponga en el vaso la cebolla, el ajo, el pimiento, el tomate, el aceite, la sal, el colorante, el pimentón y la cayena. Programe (TM 31) 5 segundos, velocidad 5 / (TM 21) 6 segundos, velocidad 3 1/2. Con la espátula, baje los restos verduras de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

Sofría programando 7 minutos, 100°, velocidad 1.

Mientras corte los pimientos por la mitad en sentido longitudinal. Retire la parte que acoge las semillas con cuidado de no romper el pimiento. Coloque 3 mitades en el recipiente Varoma y 5 en la bandeja Varoma. Reserve.

Añada al vaso los guisantes y la carne salpimentada, procurando que no quede en un bloque. Programe 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Incorpore el arroz y rehogue programando 5 minutos, 100°, velocidad 1. Añada 100 g de agua caliente, mezcle con la espátula y reparta la mezcla en los pimientos reservados procurando que tengan igual cantidad.

Vierta en el vaso 800 g de agua caliente y programe 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Pisto valenciano

70gr. de aceite de oliva, 30gr. de piñones, 2 dientes de ajo pelados (cortados pequeñitos)
1 pimiento rojo grande (troceado unos 4 segundos y escurrido), sal y azúcar, 1 bote de tomate triturado de 1/2 kilo (bien escurrido), 2 huevos duros, 2 latas de atún.

- Poner el aceite en el vaso y calentar 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
- Añadir los ajos y los piñones, programar 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
- Añadir el pimiento escurrido y un poco de sal con arreglo al tamaño del mismo, programar 5 minutos, temperatura 100°, velocidad cuchara.
- Incorporar el tomate, sazonar con sal y azúcar a partes iguales y programar 14 minutos, temperatura 100°, velocidad cuchara.
- Agregarle las 2 latitas de atún desmenuzado y los huevos duros cortados en trocitos, mezclar a velocidad cuchara y sin temperatura durante unos segundos.

Pisto

200 grs. De calabacines, 200 grs. De berenjenas, 150 grs. De pimientos, 100 grs. De cebolla, Ajos., 1 bote de $\frac{1}{2}$ kg. de tomate triturado, 100 gr. de aceite (todo aproximadamente).

Se trocean los calabacines y las berenjenas 4 segundos a velocidad 3 $\frac{1}{2}$ por separado. Se saca y se reserva. Se incorpora en el vaso 100 gramos de aceite de oliva, se calienta 4 minutos a temperatura varoma, a velocidad 1, se incorporan los pimientos y la cebolla, y se trocea 6 segundos a velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Se fríe 7 minutos aproximadamente a temperatura varoma y velocidad 1 y después se incorporan los calabacines, las berenjenas, el tomate y la sal, se mezcla bien con la espátula, en este momento se puede poner la mariposa. Se programa 30 minutos temperatura varoma velocidad 1.

Al mismo tiempo se puede estar haciendo en las bandejas varoma: verdura, pescado, etc.

NOTA: Si fuese tomate natural, escurrir antes muy bien el jugo.

POTAJE DE VIGILIA

300 g de Garbanzos cocidos, 250 g de espinacas congeladas y escurridas, 2 huevos duros, 250 g de migas de bacalao, 700 g de agua (7 cubiletes), 1 hoja de laurel

Para el relleno: una barrita de pan duro remojado, 2 huevos, 2 ramas de perejil troceado, 1 cubilete de migas de bacalao desalado

Para el sofrito: 100 g de aceite (1 cubilete), 1 cebolla grande, 2 dientes de ajo, 1 cucharada de pimentón dulce

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).

Puré de coliflor con queso emmental. 6 raciones

500 gr. de ramilletes de coliflor., 1 patata pelada y cortada en dados (unos 200-250 gr.).

200 gr. de agua., 1/2 cucharadita de sal., 30 gr. de mantequilla., 200 gr. de nata de cocinar, pimienta negra recién molida, 150 gr. de queso emmental cortado en trozos.

Pon el queso en el vaso y ralla 10 seg./vel. 6-8-10. Retira y reserva.

Limpia el vaso. Incorpora el agua, los ramilletes de coliflor y la patata y programa 20min./100°/velocidad cuchara.

Agrega la sal, la mantequilla, la nata y la pimienta. Calienta 10min./90°/vel.1

Incorpora el queso y tritura 10seg./vel.8 para que quede cremoso.

Vuelca en un bol y sirve de acompañamiento.

Puré de patatas

800gr de patatas para cocer troceadas

400gr de agua o de leche

Sal al gusto

Nuez moscada

Pimienta negra recién molida

25gr de mantequilla

50gr de mantequilla o aceite de oliva virgen extra

1.- Coloca la mariposa en las cuchillas. Añade las patatas, el agua y la sal en el vaso y programa **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Comprueba que las patatas están blandas y bien cocidas, de no ser así programa unos minutos más.

- *Si se usa leche, programa 30 minutos, 90°, velocidad 1*

2.- Retira la mariposa, incorpora la mantequilla o el aceite y sazona con pimienta y nuez moscada. Programa **30 segundos en velocidad 5-10**.

Puré de verduras

1 cebolla en cuartos, 1 puerro en trozos, 50 g aceite de oliva virgen extra, 1200 de verduras variadas (zanahoria, calabacín, judías verdes, nabo, patatas, etc.), 500 g agua, mejor si está caliente, 1 cucharadita sal.

Ponga en el vaso la cebolla y trocéela programando 4 segundos, velocidad 4. Con la espátula, baje los restos de cebolla de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

Vierta el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añada la verdura en trozos y rehóguela programando 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Agregue el agua y la sal. Programe 25 minutos, 100°, velocidad 1.

Espere unos minutos a que baje un poco la temperatura y triture programando 1 minuto, velocidad 7. Si le gusta más fino, como una crema, tritúrelo programando 1 minuto, velocidad progresiva 5-10.

Sugerencias: Puede hacer el puré sin sofreír la cebolla. Dependiendo de la textura que desee, añada más o menos agua.

Quinoa con verduras

300 gramos quinoa bien lavada, 700 gramos agua, al gusto sal, 200 gramos cebolla, 100 gramos pimiento verde, 100 gramos pimiento rojo, 100 gramos zanahoria, 10 gramos aceite, 100 gramos champiñones laminados, 30 gramos habas peladas.

1. Pon en el vaso la quinoa, el agua y la sal. Programa 20 minutos, 100 grados, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Escurre la quinoa en el cestillo y ponla en una ensaladera.

2. Trocea las verduras (salvo los champiñones y habas) 5 segundos a velocidad 4.

3. Pon el aceite y programa 7 minutos, 100 grados, velocidad 1.

4. Incorpora los champiñones y programa 4 minutos, Varoma, velocidad cuchara.

5. Vierte sobre la quinoa y mezcla bien todo.

Rebollones con langostinos.

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.

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°.

Salmorejo Cordobés

1 kg de tomates maduros, 2 dientes de ajo grandes, 150 gr de aceite de oliva virgen extra, 100 gr de jamón serrano troceado, 2 huevos cocidos, Una cucharada de sal, El mismo volumen de pan (fresado) del día anterior cortado en trozos, que de tomates

Trocear los huevos duros 2 segundos, velocidad 4. Retirar y reservar.

A continuación se pone el jamón en el vaso y se pica dándole 3 ó 4 golpes con la opción Turbo.

Retirar del vaso y reservar.

Sin lavar el vaso, se ponen los tomates pelados, los ajos y la sal y se tritura durante 30 segundos, velocidad 5.

Se añade el pan y se tritura 30 segundos, velocidad 5 y 2 minutos, velocidad 10.

Se programa velocidad 5 y se vierte poco a poco el aceite, sobre la tapa sin quitar el cubilete, hasta terminar de incorporarlo.

Por último, se vierte el salmorejo en una fuente y se introduce en el frigorífico, hasta el momento de servir. Unos minutos antes se adorna con el jamón picado y huevo cocido. Servir muy frío.

Tarta de calabacín.

2 calabacines, 2 zanahorias, 80 g de acelgas, 1 cebolla pequeña, 5 huevos
60 g de harina, Queso emmenthal rallado, 3 cucharadas de aceite de oliva
15 g de mantequilla, Un poco de nuez moscada, Sal y pimienta.

Lavar y trocear en tres partes los calabacines, picar de 2 a 3 segundos a velocidad 4 y reservar. Escaldar las zanahorias en agua hirviendo con sal durante 3 minutos, sacar y reservar. Sumergir las acelgas y escaldar 3 minutos también.

Introducir las zanahorias y las acelgas en el vaso del Thermomix y picar todo de 2 a 3 segundos a velocidad 4. Reservar. Picar la cebolla de 4 a 6 segundos a velocidad 4. Agregar la mantequilla y el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Anadir los calabacines, las zanahorias y las acelgas. Programar otros 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Sacar el sofrito a un plato y batir los huevos con la harina, un poco de sal, pimienta, una pizca de nuez moscada y 3 cucharadas de queso rallado. Mezclar las verduras con los huevos. Untar un molde bajo con mantequilla y verter la masa.

Precalentar el horno a 180°, espolvorear con queso rallado la masa de huevo y verduras y hornear de 30 a 40 minutos.

Tortilla de alcachofas.

8 alcachofas (los corazones), 5 huevos, 50 g de aceite de oliva, 150 g de agua, sal al gusto.

Partir las alcachofas por la mitad y poner en el vaso.

Programar 4 o 5 segundos velocidad 4.

Añadir el aceite, el agua y la sal. Programar 12 minutos Varoma, giro a la izquierda velocidad cuchara, cubilete puesto.

A los 12 minutos, quitar el giro izquierda, poner los huevos y rectificar de sal.

Programar 10 segundos a velocidad 3.

Calentar la sartén con un poco de aceite y hacer la tortilla.

Verduras al vapor. 6 personas

700gr de agua, 200gr de patatas en rodajas, 200gr de brécol, 200gr de coliflor, 200gr de calabacín, 200gr de guisantes congelados, sal al gusto

1.- Pon en el vaso el agua y programa 10 minutos, varoma, velocidad cuchara.

2.- Coloca en el recipiente Varoma las patatas en rodajas, el brécol y la coliflor (en ramilletes).

Coloca la bandeja encima y añade el calabacín sin pelar, cortado en rodajas de 1cm y los guisantes y tapa.

3.- Pon el recipiente Varoma encima de la thermomix y programa 25 minutos, Varoma, velocidad

1. Comprueba el punto de cocción y añade más tiempo si fuese necesario.

Verduras al vapor con salsa romesco

Puerros al vapor: 750 gramos de agua, 8 puerros (la parte blanca) cortados por la mitad a lo largo, Judías, patatas, calabacín, espárragos verdes, etc.

Salsa romesco: 50 gramos de almendras tostadas, 2 ñoras deshidratadas (sin tallo ni semillas), 1 trozo pequeño de guindilla seca, 130 gramos de aceite de oliva virgen extra

100 gramos de cebolla asada, 6 dientes de ajo asados, 1 diente de ajo crudo, 150 gramos de tomate maduro asado, 20 gramos de vinagre, 3 pellizcos de pimienta negra recién molida, 1/2 cucharadita de sal, 1 cucharadita de pimentón

- Puerros al vapor y verduras

1. Vertemos el agua en el vaso. Colocamos el varoma en su posición con los puerros y resto de verduras, tapamos y hacemos **30 minutos / varoma / velocidad 1**. Retiramos el varoma y reservamos. Vaciamos

- Salsa romesco

2. Ponemos en el vaso las almendras, las ñoras y la guindilla. Hacemos **10 segundos / velocidad 7**. Reservamos en un bol

3. Ponemos en el vaso **30 gramos** de aceite, la cebolla, los ajos y el tomate. Hacemos **3 segundos / velocidad 5**. Al terminar hacemos **5 minutos / varoma / velocidad 1**

4. Añadimos la picada reservada, el vinagre, la pimienta y la sal y hacemos **15 segundos / velocidad 10**

5. Con la ayuda de la espátula bajamos los restos hacia el fondo del vaso. Ponemos una jarra

sobre el Thermomix y pesamos **100 gramos** de aceite. Reservamos. Hacemos **2 minutos / velocidad 4** y, con el cubilete puesto, vertemos el aceite a hilo sobre la tapa, para que al caer al vaso emulsione.

6. Servimos los puerros con la salsa romesco.

Zarangollo

250 gr de patatas., 400 gr de calabacines, 200 gr de cebolla, 50 gr de aceite de oliva, 6 huevos, Sal.

Pelar las patatas y cortarlas en trozos regulares.

- Trocear el calabacín.
- Introducir las patatas y el calabacín en el vaso y programar 4 segundos a velocidad 4. (Han de quedar trocitos) Reservar.
- Poner la cebolla troceada en el vaso y la picamos 4 segundos a velocidad 5.
- Añadir el aceite y programamos 5 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.
- Ponemos la mariposa e incorporamos la patata y el calabacín. Programamos 15 minutos, 100°, velocidad cuchara con giro a la izquierda.
- Escurrimos las verduras con ayuda del cestillo para retirar el exceso de aceite.

Batimos los huevos, añadimos sal y los incorporamos al vaso. Programamos 3 minutos (o hasta que veamos que están cuajados) 100° y velocidad 2.

Huevos 106

Huevo poché con foie sobre lecho de patata

Sobre un lecho de puré de patata descansan un huevo poché y unas lascas de foie que se funde ligeramente al calor.

Ingredientes 4 huevos, 600 g de patatas cortadas a trozos, 250 g de leche, 30 g de mantequilla, 1 cucharadita de sal, 2 quesitos de porción, 100 g de foie.

Preparación 1. Ponemos la mariposa en las cuchillas.

2. Introducimos las patatas, la leche y la sal y programamos 25 minutos, 90°, velocidad 1.

3. Mientras, prepararemos los huevos poché. Seguimos la técnica que nos enseña el libro Imprescindible. Para ello, cortamos un trozo de papel film grande y cuadrado. Forramos con él el interior del cubilete dejando que sobresalga por los lados. Lo untamos con el dedo con un poco de aceite. Cascamos un huevo y lo vertemos sobre el papel film en el interior del cubilete. Ahora, recogemos los extremos y hacemos un paquetito con el papel film, uniendo los extremos en uno

solo y enrollándolo sobre sí mismo, hasta que tengamos un paquetito con forma de bola, que colocaremos en el centro del recipiente Varoma.

4. Repetimos la operación con los otros 3 huevos. 5. Colocamos el Varoma en su lugar y programamos 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

6. Quitamos el Varoma y añadimos los quesitos y la mantequilla en el vaso. Rectificamos de sal y mezclamos bien durante 30 segundos a velocidad 3.

7. Montamos el plato con puré de patatas en el fondo, un huevo sobre el mismo y unas lascas de foie al gusto sobre el huevo.

Huevo poché con guisantes.

1/2 l. de agua, 600 gr. de guisantes, 4 huevos, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 100 gr. de vino blanco, 100 gr. de agua, 50 gr. de aceite de oliva, sal.

Echamos 1/2 l. de agua en el vaso y programamos 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Mientras, vamos colocando los guisantes en el recipiente varoma.

Pasados los 5 minutos, colocamos el varoma encima del vaso y programamos 8 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

Quitamos el varoma, tiramos el agua del vaso y lo secamos con papel de cocina.

Añadimos, al vaso, la cebolla y los ajos. Los picamos durante 4 segundos, a velocidad 5. Bajamos los restos que hayan quedado en las paredes y en la tapa del vaso, hacia las cuchillas.

Incorporamos el aceite, colocamos de nuevo el recipiente varoma encima del vaso y programamos 7 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

Mientras se hace este sofrito, en el cubilete, colocamos un trozo grande de papel film, echamos un par de gotas de aceite y con un pincel las extendemos por el papel. Cascamos un huevo dentro del papel film, echamos una pizca de sal y lo cerramos bien haciendo un nudo al final. Repetimos la operación con los otros tres huevos. Reservamos.

Terminados los 7 minutos, incorporamos, dentro del vaso, los guisantes, 100 gr. de agua, el vino blanco y un poco de sal. Colocamos el recipiente varoma encima del vaso con los huevos dentro y programamos 8 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

Retiramos el papel a los huevos y los servimos acompañados de los guisantes.

Huevos Imperiales

4 huevos, 150 gr. de jamón serrano, 1 cebolla, 1 berenjena, 1 cucharada de harina

1 cucharada de salsa de tomate, $\frac{1}{2}$ 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

En el vaso del Thermomix ponemos el aceite, la cebolla, la berenjena cortada en cuatro trozos 5 segundos, velocidad 3 y 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).

Cuando este hecho el sofrito echamos el jamón, que ya picamos anteriormente (en trozos no muy pequeños). Sofreímos un poco, agregamos la harina, sofreímos otro poco, agregamos y ponemos un minuto con la mariposa para mezcla, velocidad 2, añadimos la salsa de tomate, el vino, la leche y la nata. Rallamos encima un poco de nuez moscada.

Vertemos la mezcla en una fuente refractaria (que se pueda introducir en el horno); colocamos encima los huevos, los sazonamos 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. Colocamos los panes para decorar.

Huevos rellenos con jamón al gratén. 6 raciones

6 huevos, 15 lonchas finas de jamón serrano, 3 cucharadas de tomate frito, sal al gusto

Bechamel de cobertura (para celíacos): 20 gr de aceite de oliva virgen extra, 50 gr de maicena, 500 gr de leche, sal al gusto, nuez moscada, Queso rallado para espolvorear sobre la bechamel

Cuece los huevos en la thermomix, para ello pon 750 gr de agua, introduce el cestillo dentro del vaso y mete los 6 huevos -puedes hacer menos cantidad dependiendo del número de comensales-. Programa 15 minutos, varoma, velocidad 1.

Enfría y retira la cáscara de los huevos y pártelos por la mitad. Separa las yemas cocidas a un bol donde tendrás que añadir troceado -ayúdate de la tijera- 3 lonchas de jamón serrano finamente picado y las 3 cucharadas de tomate frito. Incorpora todo con la ayuda de un tenedor.

Rellena los huevos y envuelve cada uno en una loncha finita de jamón serrano, -si tienes tiempo retírale la grasa o cambia el jamón por pavo, jamón york u otro embutido que te guste-. Ponlos en una fuente.

Prepara la bechamel de cobertura. Esta vez he usado la bechamel para celíacos, sin gluten que es muy fácil de preparar. Pon todos los ingredientes a la vez en el vaso y programa 10 minutos, 100°C, velocidad 4.

Vierte sobre los huevos la bechamel y acaba poniendo el queso rallado. Solo queda gratinar hasta que estén dorados.

Huevos revueltos al queso

5 huevos, 50 g de mantequilla, 1/2 cubilete de queso rallado, sal y pimienta.

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.

Huevos revueltos con calabacín y queso

150 gr de calabacín con piel, en trozos grandes, 80 gr de jamón serrano a taquitos.

30 gr de aceite, 4 huevos, 40 gr de queso rallado parmesano o emmental.

Ponemos en el vaso el calabacín, lo troceamos 2 segundos, al 4. Bajamos los restos de las paredes.

Incorporamos el jamón y el aceite. Programamos 5 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Colocamos la mariposa en las cuchillas, añadimos el resto de ingredientes y programamos 4 minutos, 100° velocidad 1.

Huevos revueltos con calabacín

Ingredientes:150 gr de calabacín con piel en trozos, 100 gr de jamón serrano en dados, 30 gr de aceite de oliva, 30 gr de tomate frito , 30 gr de nata líquida de cocinar, 6 huevos, 80 gr de queso parmesano rallado, 1 pellizco de sal

Paso 1: Ponga el calabacín en el vaso de la Thermomix y programe 2 seg, velocidad 4.

Paso 2: Con la ayuda de la espátula, baje los restos de calabacín de las paredes y de la tapa del vaso, incorpore el jamón y el aceite y programe 5 minutos/ Varoma/ vel. cuchara _ (TM 21) 5 minutos/ Varoma/ vel.1.

Paso 3: Coloque la mariposa, añada la salsa de tomate frito, la nata, los huevos, el queso parmesano rallado y un poquito de sal y programe 4 minutos/ 100°/ vel 1. Sirva acompañado de pan tostado y perejil picado.

Pisto con patatas y huevo poché

150 gr de pimiento rojo en trozos, 150 gr de pimiento verde en trozos, 300 gr de cebolla en cuartos, 300 gr de calabacín sin pelar en trozos medianos, 1 berenjena en trozos medianos (opcional), 100 gr de aceite de oliva virgen, 500 gr de tomate natural triturado, 1 cucharadita de sal, 1 pizca de pimienta, 1 caldito de verduras

Para el varoma: 2 o 3 patatas cortadas en rodajas finas, Huevos (1 por persona).

Ponga en el vaso los pimientos y la cebolla. Programa 4 seg, vel 4. Vuelque en el cestillo y reserve

Trocee el calabacín 2 seg, vel 4.Reserve junto a las demás verduras

Trocee la berenjena 3 seg, vel 4

Prepare en el recipiente varoma las patatas con un poco de sal y aceite

Añade al vaso el resto de verduras y el aceite y programe 15 min, varoma, giro a la izquierda, vel cuchara, con el varoma con las patatas en su posición

Mientras ve preparando los huevos poché. Para prepararlos utilice el cubilete. Ponga un buen trozo de film transparente y húndalo en el cestillo. Ponga un chorrito de aceite, el huevo, y una pizca de sal y pimienta. Cierre el film dándole vueltas y reserve en la bandeja.

Incorpore el tomate, la sal, la pimienta y el caldito de verduras y vuelva a poner el varoma con las patatas. Programe 20 min, varoma, giro a la izquierda.

Cuando queden 8 minutos ponga la bandeja con los huevos.

Para montar el plato ponga una capa de patatas, el pisto por encima y el huevo al final

Revuelto a la Florentina

300 gr. espinacas frescas cortadas, 500 gr. Agua, 2 dientes ajo en láminas, 40 gr. Mantequilla, - 50 gr. Harina, 500 gr. Leche, 1 cacito caldo verduras, pimienta, nuez moscada, 100 gr. pavo o jamón cocido en tacos, 4 huevo, queso rallado emmental

1- Colocar las espinacas en el fondo del varoma, el agua en el vaso, programar 14 min. Varoma, vel.3. Reservar las espinacas escurriendo sobre la tapa del varoma y secar bien el vaso.

2- Ajos en láminas y mantequilla, 8 min. Varoma, vel. cuchara.

3- Harina, 2 min. 100°, vel.3.

4- Leche, cacito, pimienta, y nuez moscada (el cacito ya sala suficiente), 6 min. 100°, vel. 4.

5- Añadir las espinacas reservadas y el pavo o jamón cocido en tacos, y mezclar, 8 seg. giro izda, vel.3.

6- Colocar en 4 cazuelitas (o una grande), cascar un huevo en cada una, salpimentar, espolvorear queso rallado y gratinar unos 8 minutos a 200°. En casa les gustan los huevos cuajados, si queréis que quede la yema blandita, colocar la bandeja del horno en la parte de abajo del horno. Servir calientes.

Tortilla de espinacas

Una bolsa de espinacas ya cortadas y lavadas Un diente de ajo, 2 Huevos, 1 Patata grande ó 2 pequeñas 90 g de aceite, 1 pellizco de sal.

Echar el aceite en el vaso y el diente de ajo, programar 2 minutos 90° velocidad 5, para que se quede el ajo picadito. Añadir las espinacas y las patatas cortadas en trozos y programar 12 minutos 90° velocidad 1. Comprobar que las verduras quedan cocidas, se hacen en su jugo, si no es así poner más tiempo y luego añadir los dos huevos. Mezclar unos segundos en velocidad 3 y 1/2. Verter en una sartén y cuajar como tortilla.

Tortilla de patata

100 g de aceite de oliva 100 g de agua, 200 g de cebolla, 400 g de patatas para freír 6 huevos, sal.

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.

Tortilla de patatas, berenjena y anchoas

Ingredientes (2-4 comensales)

2 dientes de ajo, 450 gramos de patatas peladas, 250-300 gramos de berenjena, 125 gramos de aceite de oliva virgen extra, 150 gramos de agua, c/n de sal, 6-8 filetes de anchoa, 4 huevos

Pela los dientes de ajo y córtalos en láminas no muy finas. Pela las patatas y córtalas en rodajas o como habitualmente las cortas para hacer una tortilla de patatas. Pela la berenjena y córtala en trozos pequeños pero más gruesos que las patatas.

Pon en el vaso de la Thermomix el aceite de oliva virgen extra y los ajos, coloca la mariposa y programa 4 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Pasado este tiempo añade las patatas, las berenjenas, sal al gusto y el agua. Programa 14 minutos, Varoma, giro a la izquierda velocidad cuchara.

Una vez finalizada la cocción de las patatas y las berenjenas, deja reposar unos minutos mientras preparas los huevos. Bate un cuenco amplio los huevos, añade sal al gusto. A continuación escurre las patatas con berenjenas y pásalas directamente al cuenco de los huevos. Añade también las anchoas troceadas y mezcla bien.

Pon una sartén antiadherente a calentar con un poco de aceite de oliva virgen extra, cuando esté caliente incorpora el preparado para la tortilla, cuájala por un lado a temperatura media alta, y pasados unos minutos dale la vuelta ayudándote con un plato o una tapa 'giratortillas'. Cuece la tortilla al gusto, hay a quien le gusta que esté 'babosa' por dentro y quien la prefiere totalmente cuajada.

Arroces y Legumbres 113

Arroz blanco para guarnición

50 gr de aceite de oliva virgen, 3 dientes de ajo, 350 g de arroz, 800 g de agua, 2 pastillas de caldo o sal.

Ponga en el vaso el aceite y los ajos: 3 minutos, temp Varoma, vel 4. Cuando termine añada el agua y las pastillas de caldo o la sal. Mezcle en Vel 6 durante 10 seg. Pare la máquina, introduzca el cestillo dentro del vaso y programe 6 min, temp varoma, vel 4, para hacer hervir el agua

Acabado el tiempo y sin abrir la máquina, eche el arroz a través del bocal de la tapadera (caerá al cestillo) y programe 13 min. Temp Varoma, vel 4 (mueva el arroz con la espátula de vez en cuando

Cuando termine compruebe si la cocción del arroz está a su gusto; de no ser así, programe 2 minuto más a la misma temperatura y velocidad

Saque el cestillo con el arroz en seguida, vuélquelo en una fuente bien extendido y no le de forma hasta que no pierda un poco de calor

NOTA: en el vaso queda una salsita que es, en realidad, el almidón que ha soltado el arroz. Si le gusta puede aprovecharla echándola sobre el arroz o sirviéndola en salsera aparte

Arroz caldoso con calamares y gambas

Ingredientes Para el fumet: 300 g gambas, 800 g agua.

Para el caldo del arroz: 1 cubiletes hojas de perejil, hebras de azafrán, sal al gusto, 150 g vino blanco, caldo del fumet, reservando 50 g zumo de naranja.

Para el sofrito: 70 g aceite de oliva virgen extra ,2 dientes ajo, 200 g tomate natural triturado (de bote), 150 g pimientos rojos, 150 g pimientos verdes.

Para el resto: 350 g arroz, 00 g de calamares congelados ,300 g de gambas congeladas ,150 g guisantes finos congelados, 1 pimiento del piquillo o morrón.

Para adornar: 2 pimientos del piquillo o morrones, perejil picado.

Preparación Si tuviéramos el fumet congelado: 1. Lo descongelamos y nos saltamos el paso siguiente. Pasando directamente a preparar el caldo del arroz Si no tenemos el fumet: 1. Pelamos las gambas, reservamos los cuerpos y ponemos en el vaso las cáscaras y las cabezas con los 800 g de agua. Programe 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Colamos con la ayuda de un colador fino y reservamos el fumet.

2. Lavamos bien el vaso y ponemos dentro todos los ingredientes para el caldo y mezclamos 30 segundos, velocidad 7. Sacamos y reservamos en una jarra.

3. Sin lavar el vaso, ponemos en el mismo los ingredientes del sofrito, y troceamos 4 segundos en velocidad 4. A continuación programo 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

4. Añadimos el arroz, los calamares y las gambas congeladas y programamos 2 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

5. Echamos todo el caldo que teníamos reservado en una jarra y programamos 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara (colocamos el cestillo encima de la tapa, para que no salpique).

6. Cuando acabe, programamos 3 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara, y añadimos los guisantes y las tiras del pimiento morrón a través del bocal. 7. Cuando pare, podemos incorporar las gambas (si las tuviéramos frescas) y dejamos en el vaso unos 2 minutos de reposo. Volcamos todo en un recipiente y lo movemos un poco con la espátula. Para decorar, colocamos las tiras de pimiento en la fuente y espolvoreamos con el perejil picado.

Arroz caldoso con carabineros

500 gr. de carabineros, 250 gr. de pescado sin espinas (filete de mero, lenguado, etc.), 250 gr. de arroz, 1200 gr. de agua, 100 gr. de pimiento rojo, 150 gr. de pimiento verde, 200gr. de tomate triturado de lata, 3 dientes de ajos, 75 gr. de aceite oliva, sal al gusto.

Se pelan los carabineros, se cortan en tres o cuatro trozos, según tamaño, y se reservan. Poner en el vaso el agua y las cabezas y caparazones de los carabineros y programar 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 2, colar y reservar.

Poner en el vaso los pimientos y los ajos. Trocear 12 segundos en velocidad 4.

Añadir el tomate triturado y el aceite y programar 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

A continuación añadida el caldo reservado de las cabezas y caparazones de los carabineros, que debe ser 1200 gr. Si no es así, añadir agua hasta esa cantidad, y rectificar de sal. Programar 3 minutos, temperatura 100, velocidad 2. Poner la mariposa y echar en el vaso el arroz. Programar 12 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Pasados los primeros 7 minutos, añadir por el bocal del vaso los carabineros y el pescado troceado en pedazos pequeños.

Una vez terminado vaciar el arroz en un recipiente, tapar con un paño y dejar reposar 5 minutos.

Arroz caldoso con gambas y sepia

Medidas para 2 personas, entre paréntesis para 4-5 personas.

50 g. de aceite de oliva, 5 gambas rojas (**8-9 para más comensales**), 1 sepia
1 filete de pescado, Opcional (emperador, lenguado, merluza.....), 40gr de tomate frito, 2 ajos
, 1 cucharadita de sal, Buen pimentón dulce, colorante, perejil picadito (fresco y si no una cucharadita del seco), 500 gr de agua + la que añadiremos luego
150 a 175gr de arroz (**250gr para 4-5 personas**)

Preparación:

1. Primero hacemos el fumet con las pieles y cabezas de gambas: ponemos 20 g. de aceite en el vaso y programamos 4 min. varoma veloc. cuchara. Mientras, vamos pelando las gambas, cuando el aceite alcance la temperatura (luz varoma fija) a eso de los dos minutos, añadimos las cabezas y pieles de las gambas y sofreímos un poco, hasta que termine el tiempo programado. Añadimos 500 g. de agua y programamos 5 min. varoma veloc. cuchara. Mientras cortamos la sepia a trocitos. Trituramos en veloc. 4 durante 10 según.. Colamos y reservamos.
2. Sin lavar el vaso, echamos el ajo y lo troceamos a vel.5-10, (en th 21, echar los ajos con la maquina en marcha vel.9y luego ponemos la mariposa para seguir con la receta)bajamos lo que queda en las paredes, añadimos 30gr de aceite y programamos 4 minutos, temp.Varoma, vel.cuchara, a los dos minutos, echamos la sepia troceada salada y el tomate frito triturado y unos 30segundos antes de que termine el tiempo, echar el pimentón dulce, para que no se nos queme.
3. El sofrito ya estará bueno. Añadimos el fumet reservado y completamos con agua hasta un pelín más de un litro, **(si somos más comensales hasta casi la rayita de 2 litros)**. Añadimos un pelín de sal más. Cocemos unos 7 minu. Varoma giro a la izquierda y veloc. cuchara hasta que hierva, el tiempo variará, según la cantidad de caldo que pongamos. Así que cuidado con los dos litros, por si en menos de ese tiempo ya hierve y se nos puede salir.
4. Por último añadimos los 150gr . de arroz **(250gr si somos más comensales)** y cocemos 10 min. 100° veloc. cuchara y giro a la izquierda. Cuando pare añadir los cuerpos de las gambas, el filete de pescado a trocitos si lo utilizamos y el perejil. Dejar reposar 5 min. Y servir enseguida.

Arroz caldoso con pez espada

1 ñora limpia, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 100 gr de pimiento verde, 80 gr de aceite de oliva

1 lata pequeña de tomate natural triturado, 250 gr de arroz redondo, 500 gr de agua, sal, pimienta blanca recién molida, unas hebras de azafrán, 400 gr de filetes de pez espada en trozos.

Ponga en el vaso la ñora, la chalota, los ajos, el pimiento y el aceite y trocee 3 seg, vel 5. Baja los restos con la espátula y sofría 9 min, varoma, vel 1

Añada el tomate y rehogue 8 min, 100°, vel 1

Incorpore el arroz y programe 3 min, 100°, vel 1 con giro a la izquierda

Añade el agua, la sal, la pimienta y el azafrán y programe 15 min, 100°, vel 1 con giro a la izquierda.

Por último agregue el pez espada y programe 2 min en la misma velocidad y temperatura. Introduzca la espátula por el bocal y remueva unos segundos para que el pescado se cueza uniformemente. Sirva en una fuente y a comer!

Arroz con acelgas

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.

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.

Arroz con Bogavante y Berberechos

50gr de pimiento rojo , 50 gr de pimiento verde, 3 ajos, 30 ml de aceite de oliva virgen, 50 ml de tomate triturado, 1 cuchara de pimentón dulce, 50 ml de vino blanco, 1 bogavante vivo (no muy grande), 250 gr de berberechos, 1 litro de agua, 200 gr de arroz, Opcional: $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal.

1. Para la elaboración de esta receta de arroz con bogavante thermomix y berberechos, en un bol con agua y sal pon los berberechos para que suelten toda la arena que puedan tener.
2. Pela los ajos y limpia los pimientos y córtalos en trozos grandes. Pon en la thermomix el pimiento y los ajos y programa **6 segundos, velocidad 4**.
3. Vierte el aceite y programa **5 minutos, 100°, velocidad 1**.
4. Añade el tomate y el pimentón dulce y programa **2 minutos, varoma, velocidad 1**.
5. Vierte el vino y sin poner el cubilete programa **3 minutos, varoma, velocidad 1**.
6. Vierte el agua y programa **8 minutos, varoma, velocidad 1**.
7. Mientras prepara el bogavante. Este paso hay que ir con cuidado así que cógelo por la espalda y con la ayuda de un cuchillo separa la cabeza de la cola. Corta la cola en trozos, aproximadamente 1 trozo cada 1 ó 2 uniones de la cola y corta por la mitad la cabeza a lo largo. Limpia los trozos y la cabeza quitando todas las partes que no sean la carne de bogavante.
8. Pon en la thermomix los trozos de bogavante y el arroz y programa **15 minutos, varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda**. En la tapa pon el cestillo para evitar que nos salpique el caldo por todo.
9. Mientras limpia los berberechos con agua, no los vuelques porque si lo haces vuelven a coger toda la arenilla que han soltado. Cógelos con paciencia con la mano y límpialos. Procura quitar los restos de cáscaras rotos porque no es agradable encontrarlos cuando estamos comiendo.

10. Prueba el caldo y si es necesario añade $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal. Por último añade los berberechos y programa **5 minutos, varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda**.

Arroz con bogavante

- o **Para el fumet:** 50 gr de aceite de oliva virgen extra, 500 gr de gamba arroceras separados los cuerpos y las pieles, 1 litro de agua
- o **Para el resto:** $\frac{1}{2}$ cebolla, 100 gr de tomate natural triturado, 3 dientes de ajo

1 bogavante cortado en trozos al gusto, 80 gr de aceite de oliva virgen extra, 1 cucharadita de pimentón dulce, 1 pizca de pimentón picante (al gusto), 250 gr de arroz bomba, sal.

Preparación:

1. Primero haremos el fumet: pon en el vaso el aceite, las cabezas y pieles de las gambas y **sofríe 8 minutos, varoma, velocidad 1**.
2. Agrega 1 litro de agua y programa **8 minutos, varoma, velocidad 1**.
3. Tritura la mezcla **15 segundos en velocidad 5**. Pasa a un bol, ayudándote de un escurridor de *mallla gruesa primero* y luego otra de *mallla fina* para que el caldo de gambas quede limpio.
4. Con el vaso lavado -al menos sin restos de pieles- pon los cuerpos de las gambas, la cebolla y el tomate natural triturado y programa **8 segundos en velocidad 6**. Retira y reserva.
5. Trocea tu bogavante. Por un lado corta la cola en varios trozos a tu gusto y por otro deja la cabeza con las tenazas o pinzas enteras o parte por la mitad a lo largo de la cabeza, dejando una pinza a cada lado.
6. Vierte en el vaso limpio el aceite y coloca dentro todo el bogavante. Programa **15 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**.
7. Añade los ajos, las gambas con la mezcla reservada; sofríe **8 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**. Antes de terminar el tiempo añade el pimentón dulce y un poco del picante. Si se ha agotado el tiempo no te preocupes, dale **10 segundos más** y continúa.
8. **Agrega el fumet** -será 1 litro aproximadamente- y calienta **10 minutos, 100°C, giro a la izquierda y velocidad cuchara**.
9. Ahora ya solo queda agregar el arroz bomba, la sal y programar **18 minutos, 100°C, giro a la izquierda y velocidad cuchara**. Recuerda verter tu arroz en una cazuela de barro.

Arroz con espinacas

3-4 dientes de ajo, 50 gr de aceite, 200 gr de champiñones cortados a cuartos, 300 gr de hojas de espinacas frescas, 1 cucharada de pimentón, 250 gr de arroz y 800 gr agua (caldo de verduras), sal.

Poner en el vaso los ajos 4 seg/vel 5.

Agregar el aceite y sofreír 5'/Varoma/vel1.

Añadir los champiñones 3'/Varoma/inverso/vel1

Incorporar las espinacas, rehogar 3'/Varoma/inverso/vel 1 y añadir el pimentón en los últimos segundos.

Agregar el arroz 2'/10°/inverso/vel cuchara

Vierta el agua y la sal 15'/100°/inverso/vel cuchara, sacar y dejar reposar 5'.

Arroz con gambas

50gr de aceite, 2 dientes de ajos, 100gr. de cebollas, 50 gr. de pimientos, 200gr. de tomate (yo los he puesto naturales), 200gr. de gambas frescas, 550gr. de agua 1 pastilla de caldo de pescado, 250gr de arroz, un poco de sal y unas hebras de azafrán (si os gusta el color más amarillo se le puede poner un poco de colorante), unas hebras de azafrán.

-poner en el vaso el aceite programar 3 min 100° vel1

-poner ahora el ajo, la cebolla, el pimiento, las hebras de azafrán y el tomate, programar 3 1/2 unos segundos (triturar) y programar 5 min 100° vel 2

- Las gambas las tendremos peladas de antemano, reservamos la gamba y la cascara la ponemos en el cestillo

-ponemos en el vaso 350 gr. de agua y colocamos el cestillo. Programar 7 minutos 100° vel 3

-una vez terminado esto, sacamos el cestillo ponemos, las mariposas, una pastilla de caldo, el resto del agua, el arroz y programar 8 min varoma vel 1, 2 ó 3 minutos antes de terminar la cocción se añaden las gambas listo para comer. Si queréis se le puede poner unos guisantes, se le puede añadir después de quitar el cestillo.

Arroz con pollo y setas

1/2 kg de pechuga de pollo en tacos, 100 gr. de tomate frito (o natural triturado), 100 gr. de aceite de oliva virgen, 3 dientes de ajo, 200 gr. de boletus, 100 gr. de setas de cardo, 250 gr. de arroz, sal y pimentón, 600 gr. de caldo de pollo

Tritura los ajos en el vaso durante varios segundos. Reserva. Luego añade el aceite y el pollo y programa 20 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Añade el tomate frito y los ajos triturados, y sofríe junto al pollo, 5 minutos, 100 grados, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Al terminar, añade pimentón y el caldo. Programa 35 minutos, 100 grados, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Ahora es el turno del arroz y las setas. Salpimenta al gusto y deja que se guisen con el pollo y el caldo durante 15 minutos, 100 grados, giro a la izquierda y velocidad cuchara (vigila el caldo por si el arroz se queda seco y hace falta un chorrito más).

ARROZ DE BACALAO Y COLIFLOR CON PATATAS Y GARBANZOS

Para el sofrito:

80 g de tomate natural triturado, 40 g de cebolla, 3 dientes de ajo

Para el resto:

70 g de aceite de oliva, 250 g de bacalao desalado, cortado en trozos

170 g de coliflor a trozos, 100 g de patata a trozos, 1 cucharadita de pimentón dulce, Una cucharadita de sal, 1/2 pastillita de caldo de pescado, 800 g de agua

150 g de arroz bomba, Una pizca de colorante, cúrcuma o azafrán (opcional)

120 g de garbanzos cocidos

ELABORACIÓN:

Colocar en el vaso los ingredientes del sofrito y triturar 8 segundos, velocidad 6.

Reservar en un plato.

Sin lavar el vaso, verter el aceite en el vaso y programar 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Anadir el bacalao y programar 3 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Retirar el bacalao con ayuda de una cuchara de madera y dejar el aceite.

Agregar a ese aceite, la coliflor a trocitos, las patatas y los ingredientes del sofrito reservados. Sofreír programando 10 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Incorporar el pimentón, el agua, el bacalao reservado, la sal y su pastillita.

Programar 10 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Cuando termine este tiempo, verificar el punto de sal, añadir el arroz por el bocal y una pizca de colorante alimentario. Programar 15 minutos, temperatura

100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Cuando falten 3 minutos para terminar echar los garbanzos por el bocal.

Arroz de marisco.

1000 g de fumet de pescado, 200 g de almejas, 70 g tomate triturado, 40 g de cebolla, 1 diente de ajo, 4 gambas, 4 cigalas, 100 g aceite de oliva, pimentón dulce, 200 g arroz y sal.

Cubra las almejas con agua con sal para que suelten la arena, lávelas y póngalas en el recipiente varoma. Reserve.

Prepare el fumet de pescado y reserve

Ponga en el vaso el tomate, la cebolla y el ajo. Triture programando 6 segundos, velocidad 5. Retire y reserve.

Ponga en el vaso las gambas y cigalas y el aceite. Programe 15 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Agregue las verduras reservadas y programe 7 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Añada por el bocal el pimentón en los 4 últimos segundos.

Añadir el fumet en el vaso. Sitúe el recipiente varoma en su posición y programe 15 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Acabado el tiempo programado comprobar que las almejas estén abiertas y reserve.

Añadir el arroz y la sal. Programar 1 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Agregue las almejas, vuelque todo en una cazuela de barro y sirva.

Arroz fesols i naps

70 g de nabo amarillo, (o blanco), 100 g de aceite de oliva virgen extra, 100 g de boniato, en trozos, 50 g de cardo, limpio en trozos, 200 g de costilla de cerdo en trozos, 200 g de mano de cerdo, en trozos, 200 g de careta de cerdo, en trozos (oreja, rabo...), 120 g de pato, en trozos, 100 g de tocino, en trozos, 1500 g de agua, sal, 1 cucharadita de pimentón dulce, 200 g de arroz, azafrán o colorante al gusto, 100 g de alubias blancas, cocidas de bote, 2 morcillas de cebolla

Poner el nabo en el vaso y trocear programando 2 seg. vel. 5

Añadir el aceite y programar 5 min. 100° vel. Cuchara.

Incorporar el boniato, el cardo, las costillas, la mano y la careta de cerdo, el pato y el tocino. Programar 8 min. temp. varoma, giro a la izquierda, vel. Cuchara.

Añadir 1000 g de agua, sal, pimentón y azafrán. Programar 60 min. 100°, giro a la izquierda, vel. Cuchara.

Verter en el vaso los 500 g de agua restantes. Volver a programar 60 min. 100°, giro a la izquierda, vel. Cuchara.

Cuando falten 13 minutos, añadir el arroz por el bocal y, en los últimos 5 minutos, añadir las alubias y las morcillas.

Arroz meloso con cigalas, jamón ibérico y ajetes.

Para el sofrito:

70 g de tomate triturado, 70 g de cebolla, 2 dientes de ajo

Para el arroz:

100 g de aceite de oliva virgen extra, 400 g de cigalitas arroceras, 150 g de jamón ibérico en tiras, 100 g de calamar troceado, pimentón, sal, 1000 g de fumet de pescado, 200 g de arroz, 50 g de ajetes troceados.

Poner en el vaso los ingredientes del sofrito y triturarlos programando 8 segundos, velocidad 6. Retirar del vaso y reservar.

Verter en el vaso el aceite y las cigalitas. Programar 10 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Retirar las cigalas y reservar. Incorporar al vaso el jamón y el calamar.

Programar 10 minutos, 100 °, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Incorporar los ingredientes del sofrito reservados y programar 5 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añadir el pimentón, el fumet y la sal. Programar 15 minutos, 100 °, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Agregar el arroz, los ajetes y las cigalitas. Programar 18 minutos, 100 °, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Verificar el punto de sal y servir en cazuela de barro.

Arroz milanese con boletus.

100 g de queso Parmesano, 130 g de cebolla, 1 ajo grande, 50g de aceite de oliva, 300 g de boletus frescos o congelados, 350 g de arroz, 900 g de caldo de carne, 50 g de mantequilla, Sal y pimienta.

Poner en el vaso bien seco el queso a trozos y rallar programando 15 segundos, velocidad progresiva 5-10. Retirar y reservar.

Añadir la cebolla y el ajo y trocear 4 segundos en velocidad 4. Repetir la operación si algún trozo quedara grande. Con la espátula bajar los restos de cebolla hacia las cuchillas.

Verter el aceite y sofreír programando 7 minutos, temperatura 100o y velocidad

1.

Colocar la mariposa en las cuchillas. Cortar los boletus en láminas y añadir al vaso. Rehogar programando 5 minutos, temperatura 100o y velocidad 1.

Añadir el arroz echándolo alrededor de la mariposa y rehogar programando 3 minutos, temperatura 100o y velocidad 1.

Verter el caldo y programar 17 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Comprobar si el arroz está en su punto y si fuera necesario, programar 2 o 3 minutos más. También comprobar el punto de sal.

Agregar la mantequilla, el parmesano, la sal (si fuera necesario) y la pimienta.

Mezclar programando 30 segundos, velocidad 1. Dejar reposar 2 minutos y servir caliente.

Arroz negro

Fumet: 250 gr. de agua, 250 gr. de gambas

Para el sofrito: 100 gr. de aceite de oliva , 100 gr. de pimienta verde , 100 gr. de pimienta rojo , 3 dientes de ajo , 3 bolsitas de tinta o las tintas de los calamares, 300 gr. de tomate triturado , 350 gr. de calamares limpios en tiras finas , 1 hoja de laurel , 350 gr. de arroz bomba, 500 gr. de agua , 2 1\2 pastillas de caldo de pescado , 1 cayenita (opcional) , Perejil picado.

Prepare en fumet con las cabezas y las cáscaras de las gambas (reserve los cuerpos) y el agua 5 minutos, temperatura 100, velocidad 4. Cuele y reserve. Lave bien el vaso.

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito, trocee durante 6 segundos en velocidad 3 y programe a continuación 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada los calamares y la hoja de laurel. Programe 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Incorpore el arroz y programe 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Cuando termine, agregue los líquidos, los calditos y la cayena y programe 7 minutos, temperatura 100, velocidad 1, y después 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, poniendo el cubilete invertido sobre la tapadera para evitar salpicaduras.

Cuando acabe, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar dentro del vaso durante 1 minutos. Vuelque todo sobre una fuente plana y grande, extendiéndolo bien con una cuchara para que acabe de absorber el líquido, espolvoree con perejil troceado y sirva.

Arroz Rojo Mexicano Thermomix

80gr zanahoria, 250 gr tomate fresco, 500 gr caldo de pollo (hecho con pollo y una ramita de cilantro), 50 gr. de guisantes congelados, 300 gr de arroz, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal

1. Para preparar el arroz rojo thermomix, limpia y pela los tomates y ponlos en la thermomix programando 10 segundos, velocidad 5.
2. Limpia la zanahoria y quítale la piel. Ponla en la thermomix y programa 5 segundos, velocidad 5. Baja los restos de las paredes y de la tapa.
3. Añade el caldo de pollo y los guisantes y programa 6 minutos, Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.
4. Incorpora el arroz y la sal y programa 12 minutos, Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Prueba si el arroz está suficientemente cocido, si no programa unos minutos más y si es necesario añade un poco más de caldo.

El arroz rojo mexicano thermomix me parece un acompañamiento muy adecuado para carnes, verduras,...

Arroz tres delicias.

50 g de aceite de oliva virgen, 3 dientes de ajo, 350 g de arroz, 800 g de agua, 2 pastillas de caldo o sal

Para la guarnición:

1 tortilla a la francesa de dos huevos, 1 zanahoria grande troceada, 3 palitos de mar, una cuantas gambas, jamón de york.... (al gusto), Un puñadito de guisantes, 30 g de aceite.

Poner en el vaso el aceite y los ajos: 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad

4. Cuando termine añadir el agua y las pastillas de caldo o la sal. Mezclar en velocidad 6 durante 10 segundos. Parar la máquina, introducir el cestillo dentro del vaso y programar 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4, para hacer hervir el agua.

Acabado el tiempo y sin abrir la máquina, echar el arroz a través del bocal y programar 13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Mover el arroz con la espátula de vez en cuando.

Cuando termine comprobar si la cocción del arroz esta al gusto; de no ser así, programar 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Sacar el cestillo con el arroz enseguida, verterlo en una fuente bien extendido y no darle forma hasta que no pierda un poco de calor.

Poner el aceite en el vaso 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la zanahoria y programar 3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda. Cuando termine echar los guisantes y programar misma velocidad y temperatura, 4-5 minutos.

Echar el arroz y la tortilla al vaso y mezclar en un bol.

Arroz con costillas.

60 gramos de aceite -200 gramos Costillas de cerdo -100gramos

Judía plana -100 gramos de tomate natural -900 de agua -200 gramos de arroz -Sal o avecrem -Colorante alimenticio -Pimentón dulce.

-Ponemos el aceite cuatro minutos temperatura varoma velocidad 1

-Acabado el tiempo introducimos las costillas de cerdo troceadas y ponemos 7 minutos temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad 1.

-Luego añadimos las judías 5 minutos velocidad uno, giro a la izquierda.

-Añadimos el tomate 5 minutos temperatura varoma, giro a la izquierda. Y cuando falte 1 minuto añadimos el pimentón dulce.

-Seguidamente introducimos el agua 20 minutos velocidad 1, giro a la izquierda y temperatura varoma.

-Transcurrido este tiempo introducimos el arroz 14 minutos temperatura 100, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Fabada Asturiana en cocotte

750de Faves, 250 gr de panceta fresca entera, 1 cebolla entera sin piel, 2 chorizos asturianos, 2 morcillas asturianas, Sal.

1. El día anterior, deja las faves en remojo, dentro de una tartera, cubiertas de agua fría.
2. El día del cocinado de las faves: pon en tu olla las faves, la panceta y la cebolla entera pelada, cubre con agua hasta dos dedos por encima de los ingredientes, y cuece durante 1 hora y media.
3. Agrega a la cocción anterior los chorizos enteros y la morcilla y deja cocer entre 30-45 minutos más. Prueba que las faves estén tiernas antes de apagar la cazuela.

4. NO REMUEVAS EL GUIISO con utensilios, mejor mueve la tartera para que las fabes no se rompan.
5. Para espesar la salsa, tritura la cebolla (opcional), junto con un buen puñadito de fabes con la ayuda de la Thermomix® o con una batidora. Echa el triturado en la olla, y mueve esta para que todo se integre. Sazona al final. Está más rico de un día para otro.

Notas:

-Si necesitas agregar agua, no te preocupes, echa el agua hirviendo para no cortar la cocción y listo. Hay quien la echa fría para "asustar" las fabes y que luego vuelvan a hervir...

-Las fabes las puedes sustituir por alubias blancas, pintas, judiones... Los tiempos de cocción pueden variar, por eso deberás ir comprobando si están blandas.

-Los embutidos también los puedes cambiar al gusto. Yo he usado chorizos y morcilla, pero no soy muy fan de la morcilla, así que luego la he apartado.

-Para espesar la salsa puedes simplemente triturar fabes, la cebolla, como indico en la receta es opcional.

-Este tipo de guisos, mejoran de un día para otro, además aguantan en la nevera 3 días y permiten congelación.

Garbanzos encebollados

Ingredientes (para 4 raciones): - 50 gr de azúcar moreno - 35 gr de aceite de oliva virgen extra - 500 gr de cebolla cortada en gajos - 3 dientes de ajo troceados - 1 cucharadita de comino en grano - 1 cucharadita de sal - 1 pellizco de pimienta negra recién molida - 150 gramos de tocino saladillo (adobado o fresco) - 400 gr de garbanzos cocidos lavados y escurridos - 150 gr de tomate triturado (natural o en conserva) - 1 cucharada de vinagre

Preparación: - ponga en el vaso el azúcar y pulverice 15 seg, velocidad 10. Con la espátula baje el azúcar hacia el fondo del vaso. - agregue 15 gr de aceite y programe 5 min, varoma, velocidad cuchara. - incorpore la cebolla, 2 dientes de ajo, 1/2 cucharadita de cominos, 1/2 cucharadita de sal y la pimienta. Envuelva el tocino en una bolsa de asar o en papel de aluminio. Póngalo en el recipiente varoma y coloque la bandeja del varoma con los garbanzos. Sitúe el varoma en su posición y programe 20 min, varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Retire el varoma y vuelque el contenido del vaso en un bol. - ponga en el vaso 1 diente de ajo y pique 3 seg, velocidad 7. Con la espátula baje el ajo hacia el fondo del vaso. - añada 20 gr de aceite, el tomate triturado, 1/2 cucharadita de cominos y 1/2 cucharadita de sal y sofría 5 min, varoma, velocidad cuchara.

Mientras tanto corté el tocino en lonchas finas y dórelo en una sartén a fuego medio para que sude y hacer los torreznos en su propia grasa. Retire sobre papel absorbente. - añada el vinagre por el bocal y programe 1 min, varoma, velocidad 1. - poner una cama de cebolla, los

garbanzos y por encima el tomate y los torreznos (se puede servir todo junto también)
Sugerencia: se puede aligerar esta receta sustituyendo el tocino por crujiente de jamón.

Guiso de garbanzos

50 gr de aceite, 1 cebolla grande cortada en cuartos, 2 dientes de ajo, 200gr de tomate natural triturado.

Resto: 2 frascos de garbanzos cocidos de 400gr cada uno aprox., 500gr de agua, 1 hoja de Laurel grande, sal, 1 cayena si te gusta, 2 cucharadas de comino en polvo pimienta al gusto, perejil picado para decorar.

- 1.- Pon los garbanzos en el varoma, y lávalos. Reserva
- 2.- Agrega todos los ingredientes del sofrito y programa 3 segundos en velocidad 5, vuelve a programar una vez terminado el tiempo 10 minutos, Varoma, velocidad 1.
- 3.- Echa 3 cucharadas de garbanzos y añade el agua. Tritura 40 segundos en velocidad 7.
- 4.- Incorpora la hoja de laurel, la sal, la cayena, los cominos y la pimienta. Programa 7 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
- 5.- Incorpora los garbanzos y programa 10 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Rectifica la sazón y añade agua si te gusta menos espeso. Decora con perejil picado.

Guiso de judías blancas con calamares

Ingredientes: 150 g de cebolla, 100 g de pimiento rojo, 100 g de pimiento verde, 2 dientes de ajo, 50 g de aceite de oliva virgen extra, 500 g de calamar fresco, limpio y troceado 2 botes de judías blancas cocidas y escurridas, 500 g de agua, sal al gusto, una cucharada de pimentón, unas vueltas de pimienta, 2 cucharadas de tomate frito, 1 hoja de laurel.

Preparación 1. Ponemos en el vaso la cebolla en cuartos, los pimientos, el ajo y el aceite y troceamos 4 segundos en velocidad 5.

2. Cocinamos durante 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

3. Incorporamos los calamares, el pimentón y la pimienta y 3 cucharadas de judías blancas (para espesar la salsa), el agua, el laurel y la sal. Programamos 20 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

4. Agregamos el resto de las judías, el tomate frito, y programamos 10 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara

Habas con jamón

Cebolleta fresca, Jamón serrano, 40 g de aceite, Una bolsa de habas congeladas o habitas baby, 100 g de vino blanco, 100 g de agua.

Poner el aceite en el vaso y calentar durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la cebolleta y rehogar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, para que vaya troceando.

Añadir el jamón y rehogar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, para que se trocee el jamón.

Añadir el vino blanco, el agua y las habas. Programar 20 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Cuando termine, rectificar de sal (no añadir antes, pues el jamón, al cocer, suelta su sal) y comprobar que estén tiernas las habas.

NOTA: En caso de usar habas baby, programar 15 minutos solamente.

Judías blancas con chorizo y mini albóndigas

150g cebolla cortada en cuartos, 100g pimiento rojo cortado a trozos iguales, 100g zanahoria cortada en 4 o 5 trozos iguales, 400ml de caldo de pollo, 1 pastilla de caldo, sal al gusto, 1 hoja de laurel

2 diente de ajo, 400g Judías Blancas cocidas en conserva y lavadas 100g Chorizo Picante A rodajas, 200g Carne de butifarra sin piel, 50g aceite oliva suave.

1. 1.Introducir el pimiento, la cebolla, los ajos y la zanahoria en el vaso y triturar durante 4 segundos a velocidad 4. Bajamos los restos de las paredes, con la ayuda de la espátula.

2. Poner la tapa y el cubilete y pochar las verduritas durante 8 minutos cocción varoma velocidad 1.

3. Con la carne de butifarra (también puede ser cualquier carne picada), sal pimentamos, nos ponemos aceite en las manos y formamos pequeñas bolitas.

4. Incorporar al el chorizo a rodajas, 60g de las judías y las bolitas de carne, el caldo, la hoja de laurel, la pastilla de concentrado de caldo de verduras y programamos 15 minutos/ 100° velocidad cuchara.

5. Agregamos el resto de judías al y programamos 3 minutos/100° velocidad cuchara.

6. sacamos las judías del y las pasamos a una fuente para una buena presentación. Seguidamente servimos la ración.

Judías blancas con espinacas al azafrán

250 gr. de espinacas (hojas frescas), 3 dientes de ajo, 50 gr. de aceite de oliva, unas hebras (o 1 sobre) de azafrán, 300 gr. de caldo de pollo, 120 gr. de nata para cocinar, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, un pellizco de pimienta negra, $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimentón dulce, 1 tarro grande judías blancas cocidas y escurridas (400 gr.)

Colocamos las espinacas en el recipiente varoma, tapamos y reservamos.

Ponemos los dientes de ajo y el aceite en el vaso de la Thermomix y programamos 3 segundos, a velocidad 7. Con la espátula, bajamos los restos que hayan quedado en las paredes y en la tapa del vaso hacia las cuchillas. Comprobamos que no hayan quedado trozos grandes, si no es así, volvemos a programar otros 2 segundos, a velocidad 7.

A continuación, programamos 5 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

Añadimos las hebras o el sobre de azafrán y programamos 10 segundos, a velocidad 1.

Incorporamos el caldo de pollo, situamos el varoma en su posición y programamos 10 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

Retiramos el varoma y vertemos las espinacas en el vaso. También agregamos la nata, la sal, la pimienta y el pimentón. Programamos 5 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Incorporamos las judías blancas y programamos 2 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Lentejas estofadas

350gr de lentejas pardinas (al menos deben estar en remojo 2 horas), 100gr de pimiento verde en trocitos, 100gr de zanahoria en rodajas, 100gr de patata en tacos, 100gr de cebolla troceada, 1 chorizo cortado en láminas (opcional)*, 1 cucharada de pimentón picante, 50 gr de aceite de oliva, sal, 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, 800gr de agua.

1. Pesa las lentejas en seco y **ponlas en remojo** antes de su preparación. Con **dos horas** antes es suficiente, pero puedes dejarlas de un día para otro. *Si son pardinas frescas no suelen necesitar remojo. Cuanta más vieja es la lenteja más deshidratada está y más tiempo de remojo necesitará.*
2. Vierte las lentejas lavadas y escurridas en el vaso con el resto de los ingredientes picados, finalizando con el agua y **programa 30-35 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara**. Cuando acabe el tiempo estarán listas.

Notas: Podéis trocear las verduras en Thermomix®: pimiento, cebolla, ajos y trocea 4 segundos en velocidad 4. A mí la zanahoria me gusta cortarla en rodajas, queda más bonita.

Potaje de vigilia. 6 personas

200gr de cebolla en cuartos, 2 dientes de ajo
100gr de aceite de oliva virgen extra, 1 cucharadita de pimentón de la Vera, Unas hebras de azafrán, 400gr de garbanzos cocidos y escurridos, 700gr de agua, 250gr de acelgas descongeladas y escurridas o espinacas, 1 hoja de laurel
250gr de bacalao desalado y desmigado, sal, 2 huevos duros.

- 1.- Trocea la cebolla, con los ajos y el aceite programando 5 segundos en velocidad 4.
- 2.- Sofríe 8 minutos, Varoma, velocidad cuchara.
- 3.- Añade el pimentón por los lados del vaso, 80gr de garbanzos cocidos, y 10gr de agua, y

tritadura 15 segundos en velocidad 6.

4.- Incorpora el agua restante, las espinacas o acelgas y el laurel, cocina 5 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

5.- Agrega el resto de los garbanzos cocidos y las migas de bacalao y programa 8 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Listo

Puré de lentejas con chorizo

250 gr de lentejas, 1 tomate, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 2 dientes de ajo, 1/2 cubilete de aceite de oliva, 150 gr. De chorizo de guisar, 10 cubiletes de agua, 1 pastilla de caldo de carne.

Poner en el vaso las lentejas y pulverizarlas hasta convertirlas en harina, elevando la velocidad desde 4 hasta 9, manteniendo durante 1 minuto. Sacar y reservar.

Picar el chorizo e 2 o 3 golpes de turbo. Sacar y reservar.

Poner en el vaso el aceite, la cebolla, el tomate, el pimiento y el ajo. Programar 5 minutos, 100° velocidad 1. Finalizado el tiempo, añadir la harina de las lentejas y mezclar con 2 o 3 golpes intermitentes con turbo.

Añadir el agua y el chorizo y la pastilla programar 20 minutos, 100° velocidad 4.

Servir acompañado de picatostes.

Puré de patatas

400gr de agua o de leche, 800gr de patatas troceadas, Sal al gusto ó 1 1/2 pastilla de caldo

50gr de mantequilla ó de aceite de oliva, pimienta al gusto (opcional).

Poner la mariposa en las cuchillas. Echar en el vaso las patatas y el líquido elegido. Programar 25 minutos 100° Vel.1

Al terminar añadir mantequilla y Programar 20 Seg. En Vel.3. Rectifique la sazón tiene que quedar homogéneo de no ser así poner unos segundos más.

NOTA. Si quiere hacer un puré para ponerlo en manga pastelera y gratinarlo, póngale 2 yemas cuando añada la mantequilla o aceite.

Haga rosetones con la manga y gratine

Nunca pasar de velocidad 3 porque QUEDARIA CHICLOSO

Risotto con setas

100 gramos de setas secas, 300 gramos de arroz redondo, 50 gramos de aceite de oliva, 50 gramos de queso parmesano, 1 cebolla de unos 100 gramos, 30 gramos de mantequilla, 820 gramos de agua, 30 gramos de vino blanco, Sal y perejil picado para decorar.

Ponemos unas cuantas setas en agua para que se rehidraten durante 30 minutos. Luego guardamos el agua para añadirse al arroz porque en ella queda mucho del sabor de las setas.

Introducimos los 50 gramos de queso parmesano en el vaso Thermomix y lo trituramos 2 segundos a velocidad turbo. Y luego unos segundos en velocidad 5 para que quede bien rallado. Lo sacamos del vaso y reservamos.

Calentamos 50 gramos de aceite durante 1 minuto a temperatura 100 grados giro a la izquierda velocidad cuchara.

Añadimos la cebolla y la trituramos al gusto 6 segundos en velocidad 6 y programamos 4 minutos, temperatura 100 grados en velocidad 2.

Ecurrimos con la mano las setas y las introducimos en el vaso Thermomix. Las troceamos 4 segundos en velocidad 4 y programamos 1 minuto a temperatura 100 grados, giro a la izquierda velocidad cuchara.

Colocamos la mariposa en las cuchillas y añadimos el arroz programando 4 minutos a temperatura, varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara, sin poner el cubilete en el bocal. Se le agrega el vino blanco, y se programan 4 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Añadimos el agua de rehidratar las setas colándola y pesándola tiene que haber entre esa agua y la que falte un total de 850 gramos. Si no hacéis el risotto con setas rehidratadas, podéis usar caldo o agua con una pastilla de caldo disuelta.

Añadir la sal y programamos 13 minutos a temperatura varoma giro a la izquierda velocidad cuchara. En el minuto 11 añadimos la mantequilla y el queso parmesano.

Servimos los platos y los decoramos con perejil picado, sirviendo enseguida.

Risotto cuatro quesos

80 g de cebolla troceada, 1 diente de ajo, 60 g de mantequilla troceada, 260 g de arroz, 1 sobre de azafrán molido, 50 g de vino blanco, 700 g de agua hirviendo o de caldo de verduras hirviendo, 70 g de nata líquida para cocinar, 50 g de queso parmesano rallado, 50 g de queso emmental rallado, 60 g de queso azul blando troceado, 60 g de queso de cabra troceado, perejil picado para decorar

Primero, pesamos los quesos en el vaso, de uno en uno y reservamos en un bol.

En el vaso, echamos la cebolla y el ajo. Programamos 4 segundos, a velocidad 5.

Añadimos la mantequilla y programamos 7 minutos, temperatura 100° y velocidad 1

Incorporamos el arroz y rehogamos durante 2 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Agregamos el sobre de azafrán molido, el vino blanco y el agua o caldo hirviendo. Programamos 14 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Dos minutos antes de que se termine el tiempo, echamos la nata y los quesos por el bocal (podemos reservar un poquito para decorar).

Terminado el tiempo dejamos reposar dentro del vaso durante dos minutos más.

Servimos inmediatamente y decoramos con perejil picado y el queso reservado (opcional).

Risotto verde con bacalao y sobrasada a la miel

600 g de caldo de ave, 4 lomos de bacalao desalado, sin piel, 1 diente de ajo, 60 g de cebolla, 50 g de mantequilla, 100 g de espinacas frescas, lavadas y escurridas, 200 g de arroz, 1 cucharadita de sal, 1 pellizco de pimienta molida

Salsa: 100 g de sobrasada para untar, 40 g de miel, 50 g de nata, Perejil fresco para decorar el plato

Vertemos el caldo en el vaso.

Envolvemos cada lomo de bacalao en film transparente y los colocamos en el recipiente Varoma.

Situamos el Varoma en su posición y programamos 14 min./varoma/vel.1

Acabado el tiempo programado, retiramos el Varoma y reservamos

Vertemos el caldo del vaso en un cazo y lo mantenemos caliente. Sin lavar el vaso, troceamos el ajo y la cebolla durante 3 seg./ vel. 5 Con la espátula, bajamos la verdura hacia el fondo del vaso. Añadimos la mantequilla y sofreímos durante 3 min./100°/ vel.1 Incorporamos las espinacas y programe 2 min./100°/vel. 1. A continuación, trituramos durante 20 seg./vel. 7. Agregamos el arroz y rehogamos, 1 min./ 100°/vel. 1. Incorporamos el caldo reservado y la sal, programamos 14 min./ 100°/giro izquierda/velocidad cuchara.

Volcamos el arroz en una fuente, extiéndelo con la espátula y espolvoreamos con la pimienta.

Salsa:

Ponemos la sobrasada y la miel en el vaso limpio y programe 3 min./80°/vel.1.

Añadimos la nata y programamos 1 min./80°/vel. 1.

Montaje:

Colocamos un aro de emplatar sobre cada plato y vertemos el arroz en ellos. Retiramos cada aro.

Colocamos un lomo de bacalao sobre el arroz. Regamos con la crema de sobrasada, decoramos con el perejil y servimos.

Sugerencias:

Si no queremos hacer montajes individuales, vertemos el arroz en una fuente, repartimos el bacalao encima y regamos con la crema de sobrasada.

Pasta y Masas 132

Coca de morcilla.

200 g de agua, 150 g de aceite de oliva (y un chorrito más para mojar la masa). 30 g de levadura prensada fresca, 400 g de harina, 1 cucharadita de sal, 400 g de morcilla de cebolla (4 o 5), sal para espolvorear.

1. Ponga en el vaso el agua, 50 g de aceite de oliva y la levadura. Programe 1 minuto 37° / velocidad 2.
2. Incorpore la harina y la sal y amase 2 minutos en posición vaso cerrado / velocidad espiga.
3. Transcurrido este tiempo (la masa habrá formado una bola). Vuelva a programar vaso cerrado / velocidad espiga sin programar tiempo y vaya añadiendo los 100 g restantes de aceite poco a poco por el bocal.
4. Divida la masa en dos partes, extienda una de ellas sobre papel vegetal y cubra con ella la bandeja del horno. Ponga encima la morcilla desmenuzada y cubra con el resto de la masa extendida. Espolvoree con sal y vierta un chorrito de aceite de oliva. Deje reposar en un lugar templado, tapada con un paño hasta que suba la masa
Precaliente el horno a 200°.
Introduzca la coca en el horno durante 25 minutos aproximadamente (no tiene que dorarse mucho). Retire del horno, deje templar y corte en raciones y sirva.

Coca de sobrasada.

MASA: 100 g de leche, 50 g aceite, 150 g agua, 30 g levadura prensada, 1 cucharadita de sal, 1 pellizco de azúcar, 500 g harina, aprox.

PARA CUBRIR: 200 g sobrasada, 50 g vino blanco, 50 g de miel (optativo).

Masa: Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa, menos la levadura, la harina y la sal y programe 1 minuto a 40° en velocidad 2. Añada el resto de los ingredientes de la masa y programe 20 segundos en velocidad 6 y después 2 minutos en velocidad Espiga. Saque la masa del vaso y estírela finita sobre una bandeja de horno engrasada. Reserve.

Cobertura: Ponga en el vaso el vino y la miel y programe 3 minutos a 70° en velocidad 2. Añada la sobrasada y mezcle 15 segundos en velocidad 4 hasta que la mezcla quede homogénea. De no ser así, mezcle unos segundos más. Cubra la masa con esta mezcla y hornee, en horno precalentado de 20 a 25 minutos a 200°.

Crepes Salados.

250 gr. (4 y $\frac{1}{2}$ cubiletes) de harina, 500 gr. (5 cubiletes) de leche, 2 huevos, 1 cucharada de aceite, Un pellizco de sal.

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos a velocidad 6. Una vez preparada la masa, ponerla en la fuente redonda que va en la crepera.

Calentar la crepera y una vez caliente, introducir la parte del teflón en la fuente donde tenemos la masa, sin llegar a sumergirla, lo suficiente para que la superficie se quede impregnada con la masa. Dar la vuelta rápidamente y esperar a que la crepe se haya hecho por un lado. A continuación darle la vuelta para dorarla por el otro, Se desprenderá sola. Repetir esta operación hasta terminar la masa. (Si no tienes crepera, pon al fuego una sartén antiadherente y vas poniendo porciones de masa, que se extienda bien, cuándo está hecha por un lado, se le da la vuelta)

Rellenar las crepes o utilizarlas al gusto.

Sugerencias:

1.-De bechamel con salmón ahumado

2.-Una loncha de jamón y una de queso. Sobre éstas una mezcla de espinacas, requesón y huevos. (Poner las crepes en una mesa, cubrirlas con una loncha de queso, otra de jamón y una cucharadita de ésta mezcla. Formar paquetitos atándolos con una hebra de puerro, previamente hervido. Ponerlas en una fuente untada con mantequilla, cubrir con bechamel clarita, espolvorear con queso y gratinar)

3.-Pechuga de pollo picada, trabajada con nata líquida, clara de huevo y laminillas de trufa. Se hacen saquitos, se ponen en una fuente de horno untada de mantequilla, se rocían con nata y se ponen en el horno a 180° durante 20 minutos aproximadamente.

4.-Gambas pelada y picadas en crudo y filetes de gallo o lenguado, unidos con nata y clara de huevo y condimentadas con finas hierbas. Se procede como en las anteriores cubriéndolas, en éste caso, con una bechamel clarita de pescado. (Por eso conviene tener siempre congelad cubitos de fumet)

5.-Salmón fresco picado y sazonado, nata, clara de huevo y puerro blanco en daditos. Se cubre con una bechamel clarita de pescado. Se procede de igual manera que en las dos anteriores.

Cuscús con vegetales y garbanzos. 2 personas

125 g de sémola para cuscús, 100 g de garbanzos cocidos, 85 g de calabacín, 30 g de zanahoria, 60 g de cebolla, 45 g de puerro, 15 g de aceite, 100 g de caldo de verduras

Preparar el cuscús según las instrucciones del fabricante.

Pelar y lavar la zanahoria y el puerro. Introducirlos troceados en el vaso y picar programando 3 segundos, velocidad 5. Retirar y reservar.

Sin lavar el vaso poner la cebolla pelada y troceada. Picarla durante 4 segundos, velocidad 5. Bajar los trocitos hacia las cuchillas, añadir el aceite y pochar durante 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Transcurrido el tiempo, incorporar el puerro y la zanahoria que teníamos reservados.
Programar 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Añadir el calabacín y los garbanzos cocidos. Programar 1 minuto, 100°, velocidad 1. Verter el caldo y cocer todo junto durante 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Retirar del vaso y servir acompañando del cuscús.

Cuscús con vegetales. 4 raciones

250gr de calabacín en trozos sin pelar, 100gr de zanahoria en trozos, 130gr de pimiento rojo, 50gr de aceite de oliva virgen extra, 190gr de cuscús, 190gr de agua, Sal.

- 1.- Pon en el vaso el calabacín, la zanahoria y el pimiento y programa 8 segundos en velocidad 5. Baja los restos que hayan quedado en el vaso y en la tapa.
- 2.- Añade el aceite y programa 8 minutos, 100°, velocidad 1.
- 3.- Pon la mariposa, agrega el cuscús y el agua -a partes iguales- y una pizca de sal. Programa 4 minutos, 70°, velocidad 1. Listo

Cuscús de dátiles con pollo o pavo marinado

4 contramuslos de pollo deshuesado y sin piel, cortado en trozos grandes, 170 g de cebolla cortada en gajos, $\frac{1}{2}$ cucharadita de cominos en grano, $\frac{1}{2}$ cucharadita de semillas de cilantro, 1 cucharadita de pulpa de pimiento choricero, 1 cayena, 1 diente de ajo, 60 g de aceite de oliva, 1 o 2 cacitos de pollo, 70 g de dátiles cortados en trozos, 240 g de agua y sal, 200 g de cuscús precocido, 100 g de vino blanco, 50 g de almendras tostadas y un ramillete de perejil picado (opcional).

Introducir los trozos de pollo y 100 g de cebolla a gajos en un bol y reservar.

Poner en el vaso los cominos, el cilantro, la pulpa de pimiento, la cayena, el ajo, 30 g de aceite y el cacito o avecrem de pollo. Programar 20 seg/Vel 7. Vierta sobre el pollo reservado, mezclar bien y dejar reposar.

Sin lavar el vaso, poner 70 g de cebolla y 30 g de aceite y programar 4 seg/Vel 4.

Añadir los dátiles picados y programar 5 min/100°/Vel 1.

Agregar el agua, la sal y el cuscús y programar 2 min/Varoma/Vel 1. Retirar del vaso y reservar.

Sin lavar el vaso, volcar el pollo con todos los ingredientes de la marinada y programar 15 min/100°/inversor/Vel cuchara.

Verter el vino por el bocal y programar 10 min/Varoma/Inversor/Vel cuchara.

Servir en una fuente el cuscús en forma de corona y vuelque el contenido del vaso en el centro. Decorar con almendras y perejil.

Cucús Marroquí al azafrán.

4 ramitas de cilantro fresco (solo las hojas), (se puede sustituir por 1/2 cucharadita de, cilantro molido) ,4 ramitas de perejil fresco (solo las hojas)

2 cebollas cortadas por la mitad, 500 g de carne de cordero o pollo, deshuesada y cortada en trozos, 3 cucharaditas de sal, y un poquito más,1/2 cucharadita de pimienta, Unas hebras de azafrán (0,2 g),90 g de aceite de oliva,3 zanahorias, Orégano, 1 nabo (opcional),1 calabacín con piel, 1 cucharada de canela molida, 1 cucharadita de jengibre molido, 550 g de agua, 500 g de cuscús, 100 g de uvas pasas,30 g de azúcar, 260 g de garbanzos en conserva, escurridos.

Introducir el cilantro y el perejil en el vaso y trocear 5 segundos a velocidad 8.

Sacar y reservar.

Trocear las cebollas 4 segundos a velocidad 4. Anadir la carne, 2 cucharaditas de sal, la pimienta, el azafrán y 40 g de aceite de oliva, y programar 10 minutos, temperatura 100o, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Mientras, cortar las zanahorias, el nabo y los calabacines en rodajitas o trozos pequeños.

Anadir las verduras troceadas, el cilantro y el perejil, la canela, el jengibre y el agua en el vaso, y programar 15 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Mientras, poner el cuscús dentro de un cuenco con 1 cucharadita de sal, 500 g de agua fría y 50 g de aceite de oliva, con un poco de cilantro molido y una pizca de orégano. Frotar el cuscús con las manos para eliminar el almidón y dejar hidratar 5 minutos.

Añadir al vaso las pasas, el azúcar y los garbanzos. Introducir la sémola de cuscús en el Varoma (directamente, sin recipiente ni nada). Poner el Varoma en su posición y programar 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Servir en el plato el cuscús con la carne y la salsa.

Empanada de dátiles

Para la masa: 400 g harina, 180 g mantequilla, a temperatura ambiente, 70 g agua

1 huevo, 1 cucharadita sal, 1 cucharadita levadura Royal

Para el relleno: 350 g beicon, en lonchas, sin cortezas ni ternillas, 350 g jamón de York, en lonchas, 350 g dátiles, sin hueso y abiertos, 350 g quesos, en lonchas, 1 huevo, batido para pintar la empanada

Precaliente el horno a 180°.

Para hacer la masa: ponga en el vaso los ingredientes de la misma, en el mismo orden en que aparecen, y programe 15 segundos en velocidad 6.

Vuelque la masa sobre una superficie enharinada y divídala en dos. Envuelva la mitad en film transparente para que no se reseque y estire con el rodillo la otra, dejándola muy fina. Cubra con ella las paredes y el fondo de un molde rectangular (de 37 x 27 cm aproximadamente).

Para rellenarla: ponga una capa de beicon, otra de jamón de York, otra de dátiles y otra de queso.

Continúe formando capas en el mismo orden hasta acabar con los ingredientes. Cubra con la masa restante bien estirada, presione los bordes con los dedos para sellarlos. Pinche y barnice la superficie con huevo batido e introdúzcala en el horno por espacio de 30 minutos aproximadamente.

Empanada tradicional

PARA EL RELLENO: 1 cebolla mediana, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde, 40 gr de aceite de oliva virgen extra, 500 gr de tomate natural triturado, Sal, Azúcar, 1 frasco con lomos de atún en aceite (200 gr aproximadamente una vez escurrido), 1 lata de guisantes (200 gr aproximadamente una vez escurridos), 2 huevos cocidos previamente.

PARA LA MASA: 200 gr de aceite de girasol, 200 gr de leche, 520 gr de harina de repostería aproximadamente (tened preparada un poquito más por si necesitáis añadirla a la masa y para enharinar tanto la superficie de trabajo como el molde o la bandeja), Sal, Pimentón (una cucharadita), Huevo para pintar antes de hornear.

Primero hacemos el relleno. Ponemos en el vaso la cebolla y los pimientos y trituramos programando 5 segundos velocidad 5. Bajamos los trocitos con la espátula, añadimos el aceite, el tomate, sal y un poco de azúcar y cocinamos 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 $\frac{1}{2}$. De este modo la verdura quedará un poco crujiente -si queréis que se noten menos los cachitos podéis triturarlo un poquito más y freír unos minutos la cebolla y el pimiento con el aceite para después incorporar el tomate y cocinar como os indicaba antes-.

Volcamos todo en un bol, añadimos el atún -sin el aceite-, los guisantes -sin el líquido- y los huevos cocidos partidos en láminas. Mezclamos con la espátula y dejamos enfriar.

Mientras tanto vamos preparando la masa. Ponemos en el vaso los líquidos y calentamos 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Añadimos los 520 gr de harina, el pimentón y la sal y programamos 20 segundos velocidad 4. Ponemos la masa sobre una superficie enharinada, dejamos enfriar unos minutos, y vemos si tiene la consistencia adecuada -que se pueda trabajar con el rodillo-. Si no la tuviera podéis ir añadiendo, poco a poco, más harina.

Dividimos la masa en dos porciones. Estiramos la que nos servirá de base y cuando esté finita la colocamos sobre el molde que queramos o directamente sobre la bandeja de horno (os aconsejo que echéis un poquito de harina al molde o a la bandeja para que luego se despegue sin dificultad). Extendemos el relleno sobre esa base. Estiramos el resto de la masa y cubrimos con ella el relleno. Es importante que apretéis con los dedos los bordes de la empanada para que quede bien sellada. Decoramos a nuestro gusto, pinchamos con un tenedor la superficie y pincelamos con huevo batido.

Horneamos a 190° durante 45 minutos aproximadamente (el tiempo exacto de horneado dependerá de cada horno pero no os preocupéis que con solo mirarla sabréis cuándo está hecha).

Empanadilla de Espinacas.

Para la masa de la empanadilla: 50 g de aceite, 100 g de agua, 175 g de harina, Sal, un pellizco.

El relleno: Unos 400 g de espinacas, 20 g de piñones, 30 g de pasas, 30 g de aceite, Queso, 1 diente de ajo troceado muy pequeño, Huevos de codorniz, Sal

La masa: Poner a hervir el agua en el vaso 2 minutos 30 segundos a temperatura Varoma. Echar la harina, para "escaldarla", el aceite y la sal. Programar 20 segundos a velocidad 4. Sacar y amasar un poco con las manos, para unirla bien. Dividir la masa en dos, y entre dos plásticos o papel de horno, aplastar hasta conseguir dos planchas finas del tamaño del molde que vayamos a usar.

El relleno: Llenar el vaso de espinacas frescas, un poco de sal, programar 5 minutos temperatura Varoma, velocidad 1 o velocidad cuchara para cocerlas sin agua.

Sacar y reservar.

Sin lavar el vaso echar el aceite programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir el ajo, los piñones y las pasas rehogar 2 minutos más, temperatura Varoma velocidad 1.

Echar el sofrito sobre las espinacas reservadas.

Untar un molde, colocar la plancha de masa dentro y encima el relleno, a continuación, lo huevos y queso rallado.

Tapar con la otra plancha, y pincelar con huevo batido.

Cocinar en horno precalentado a 200° durante 30 minutos.

Ensalada de Pasta.

750 g de agua, 250 g de pasta, 1 lata de guisantes, 1 lata de maíz 1 lata de aceitunas, 2 latas de atún, Mayonesa, Huevos cocidos, Sal, Aceite.

Poner los 750 g de agua, la sal y el aceite a 100o durante 10 minutos a velocidad 1.

Después, echar la pasta a 100° durante 10 minutos a velocidad cuchara. Cuando este hecho, escurrirlo.

Mezclar con los guisantes, maíz, aceitunas, y atún picado.

Poner la mayonesa y por último los huevos cocidos.

Espaguetis a la boloñesa

Para el sofrito: 150gr de zanahoria, 120gr de cebolla, 180gr de champiñones, 1 diente de ajo, 500gr de tomate natural triturado, 50gr de aceite de oliva virgen extra

Para el resto: 500gr de carne picada -mitad ternera, mitad cerdo-, Sal al gusto, Una pizca de pimienta negra, Orégano seco al gusto

Para cocer la pasta: 1000gr de agua, 1 cucharadita de sal, 500gr de espaguetis

Para servir: Queso parmesano rallado

Pon todos los ingredientes del sofrito en trozos dentro del vaso -excepto el aceite- y trocea 8 segundos en velocidad 4 -si te gusta una boloñesa sin tropezones, tritura 15 segundos en velocidad 5-.

Baja los restos que hayan quedado en las paredes del vaso. Añade el aceite y programa 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorpora al vaso, la carne picada -rómpela un poquito con el tenedor que suele venir muy apelmazada-, sal y especias y cocina 15 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Comprueba punto de sal, retira y reserva.

Sin lavar el vaso, añade el agua y caliéntala unos 10-12 minutos, Varoma, velocidad 1 o hasta que hierva. Añade la pasta y programa el tiempo que recomiende el paquete, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Escurre y sirve acompañada con la salsa. A mi me gusta mezclar ambas cosas en una fuente para que los espaguetis se pongan del color de la boloñesa.

Notas: Para ahorrar tiempo, hierva la pasta en una olla, a la vez que se hace la salsa boloñesa en tu Thermomix®, también puedes dejar la salsa preparada el día anterior en un tupper en la nevera.

Se puede espolvorear queso por encima y gratinar en el horno, le darás otro toque.

Espaguetis a la carbonara "tradicional"

Para la carbonara: 60gr de chalotas o cebolla, 180gr de bacón en taquitos, 20 ml de aceite de oliva virgen extra, 3 huevos medianos, 1 yema de huevo, 60gr de parmesano rallado, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 1 pellizco de pimienta

Para cocer la pasta: 3 litros de agua (si cueces en olla), 1 litro y medio (si cueces en Thermomix®), Sal, 400 gr de espaguetis o la cantidad al gusto

Para decorar: Queso parmesano rallado, Perejil

Pon en el vaso de la Thermomix® la cebolla y trocéala durante 4 segundos en velocidad 4. Baja los restos que queden por las paredes.

Añade el aceite y el bacón y sofríe 5 minutos, Varoma, velocidad 1. Retira y reserva.

Sin lavar el vaso, pon los huevos, la yema de huevo, el queso parmesano, la sal y la pimienta y mezcla 15 segundos en velocidad 4. Incorpora el bacón con la cebolla sofrita, mezcla y reserva.

Para cocer la pasta usa la Thermomix® o una olla con abundante agua con sal. Si optas por hacerlo en la Thermomix® sin lavar el vaso, pon el agua y programa 7 minutos, 100°, velocidad 1. Cuando el agua hierva, agrega la sal y la pasta y programa el tiempo indicado en el paquete, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Si cocinas la pasta en la olla, recuerda echar aproximadamente 1 litro de agua por cada 100 gr de pasta. Cuando el agua empiece a hervir, vierte la pasta con la sal y cuece el tiempo que te indique el paquete.

Escurre la pasta -usa el cestillo o el varoma-. Vuelca en el recipiente con el bacón y los huevos, mezcla bien y sirve. Espolvorea con queso rallado y decora con un poco de perejil.

Espaguetis a la Vongole.

50 gr. de aceite, 4 dientes de ajo grandecitos, Un puñado 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 ó sal, Pimienta negra recién molida, 1 kg. de chirlas o berberechos, $\frac{1}{2}$ kg. de espaguetis

Lave bien las chirlas y déjelas en un recipiente con agua y sal para que suelten la tierra.

Ponga la máquina a 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, temperatura 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 cocer los espaguetis. Vierta en el vaso un litro y medio de agua, sal y un poco de aceite y programe 12 minutos, temperatura 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, temperatura 100, velocidad 1.

Por último, escurra los espaguetis y colóquelos en una fuente de servir. Caliente la salsa y viértala sobre los espaguetis.

Espaguetis con gambas y atún.

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.

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 más o menos a temperatura 100 velocidad 1. Si no ha espesado en este tiempo, ponerle unos minutos más a temperatura Varoma.

Agregarle los espaguetis cocidos y mezclar a velocidad 1 unos segundos.

Espaguetis con langostinos y habitas de primavera. 1 ración.

Ingredientes 60 g de habas (ya desgranadas), 80 g de espaguetis, 5 langostinos, 40 g de zanahoria, 60 g de cebolla, 40 g de apio, 1 chorro generoso de vino blanco, 15 g de aceite de oliva, tomillo, Sal y pimienta.

Preparación 1. Poner 1 litro de agua en el vaso, calentar durante 7 minutos, 100°, velocidad 1. Cuando ya esté caliente, introducir el cestillo con las habas desgranadas. Programar 5 minutos, 100°, velocidad 4.

2. Mientras, raspar y lavar la zanahoria. Pelar la cebolla y quitar los hilos y lavar el apio. Picar la cebolla y el apio en cuadraditos pequeños. La zanahoria cortarla en rodajas y estas a la mitad.

3. Terminado el tiempo de cocción de las habas, retirarlas y refrescarlas. Desechar el agua y poner las verduras en el interior del vaso con el aceite de oliva. Programar 12 minutos, 100°, velocidad 1.

4. En una olla cocer los espaguetis siguiendo las indicaciones del fabricante.

5. Al mismo tiempo que se pochan las verduras y se cuece la pasta, retirar la piel gruesa a las habas y pelar los langostinos, retirando también la cabeza y los intestinos. Reservar.

6. Verter el vino blanco y poner el cestillo con los langostinos dentro del vaso. Programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Retirar el cestillo. Añadir las habitas peladas y proseguir la cocción durante 3 minutos, 100°, velocidad 1.

7. Trocear los langostinos, agregarlos a las verduras, salpimentar y programar 1 minuto, 100°, velocidad 1.

8. Mezclar los espaguetis escurridos con la preparación de langostinos. Espolvorear un poco de tomillo picado y servir.

Espaguetis en salsa ligera.

300 gr. de espaguetis, 3 manzanas Golden, 250 gr. de judías verdes, 3 cucharadas de aceite de oliva, 1 limón, unas ramitas de albahaca, perejil, sal y pimienta.

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 el Thermomix triturando la manzana, las judías, el aceite, la albahaca, el perejil y el jugo de limón. Se sazona al gusto.

Se sirven los espaguetis con la salsa verde.

Espaguetis picantes

3 Dientes de ajo, 50 gr. de aceite de oliva, 250 gr. de champiñones limpios laminados, 1 lata pequeña de anchoas en aceite, 12 aceitunas negras sin hueso (más otras 4 para adornar los platos), 500 gr. de tomate natural triturado, 1 pellizco de sal (las anchoas ya lo aportan), 1 cucharadita de orégano, 1 cucharadita de perejil picado, 1 guindilla (opcional), 1.200 gr. de agua, 1 cucharada de sal gorda, 320 gr. de espaguetis

Echamos los ajos en el vaso de la Thermomix y trituramos durante 4 segundos, a velocidad 5. Con ayuda de la espátula, bajamos los restos que hayan quedado en las paredes y en la tapa del vaso hacia las cuchillas.

Añadimos el aceite y programamos 7 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

Agregamos los champiñones, las anchoas y las aceitunas. Programamos 4 segundos, a velocidad 5.

Incorporamos el tomate, la sal, el orégano, el perejil y la guindilla (opcional). Programamos 20 minutos, temperatura 100° y velocidad cuchara. Retiramos del vaso y reservamos (también retiramos la guindilla).

Sin lavar el vaso, echamos el agua y programamos 12 minutos, temperatura 100° y velocidad 1.

Por el bocal, añadimos la sal y los espaguetis. Programamos el tiempo indicado en el paquete de pasta, temperatura 100° y velocidad cuchara.

Ecurrimos los espaguetis a través del cestillo, los vertemos en una fuente y por encima echamos la salsa reservada.

Espirales brioche de jamón y queso

150 gr leche, 1 pellizco sal (si es para dulce), 50 gr azúcar, 70 gr mantequilla, 3 yemas huevo mediano, 1 paquete de levadura liofilizada de panadero (o 20 gramos de levadura fresca), 400 gr de harina (la cantidad dependerá del tamaño de las yemas con huevos, más grandes más harina), 2 cucharadas de azúcar vainillada (si fuera para dulce ó 1 cucharadita de sal si es para salado), lonchas de jamón y queso (para mi versión salada de hoy)

Ponemos en el vaso la leche, la sal, el azúcar y mantequilla, y programamos 1 minuto, temperatura 37°, velocidad. 2. Añadimos las yemas y mezclamos unos segundos a velocidad 4.

Agregamos la harina y la levadura y mezclamos 15 segundos a velocidad 6. Amasamos 3 minutos, velocidad Espiga.

Estiramos la masa formando rectángulo, lo pintamos con mantequilla fundida, y añadimos el relleno elegido, dulce o salado, y enrollamos.

Yo estiro la masa, y le pongo encima el relleno que me guste. Luego la masa la enrolla muy bien como en el brazo gitano que quede muy bien liada y lo voy cortando con un cuchillo afilado en rodajas gruesas. Es como si el rollito fuera como un chorizo que cortas en rodajas. Tienen que ser un poco gruesas. Y entonces colocamos las rodajas en cápsulas de magdalena o sobre la bandeja del horno cubierta con papel de horno.

Pintar la superficie con huevo y dejarlas hasta que doblen su volumen. Yo las meto dentro del horno pero apagado para que no tengan corriente de aire. Recordad que para que las masas con levadura de panadero crezcan bien deben tener una temperatura cercana a los 25°. Por eso yo primero pongo el horno 30 segundos a 50° y lo apago. Entonces meto la masa. Tardará en doblar el volumen como una hora más o menos. Eso lo vais viendo vosotros. Pero es importante no tener prisa.

Cuando hayan crecido, sacamos nuestras espirales del horno y lo precalentamos a 180°. Horneamos de 15 a 20 minutos, sacarlas cuando estén doradas.

Fideua.

200 gr de gambas, 150 gr de almejas, 1 sepia, 1 rodaja de atún, 1 diente de ajo, 200 gr de aceite, 100 gr de tomate triturado, 100 gr de cebolla, 100 gr de pimiento rojo, 100 gr de pimiento verde, 400 gr de fideos. de fideuá, 1 cucharada de ñora picada, sal y azafrán.

Pelar las gambas y con las cabezas y las pieles hacer un caldo, introducirlas en el vaso con 50 gr de aceite y programar 5 min., temperatura Varoma vel 1, Añadir un litro de agua y programar 10 min. v aroma vel. 2, colar y reservar este caldo.

Calentar el aceite 5 min. Varoma vel. 1i Antes de que termine el tiempo añadir el ajo y la ñora.

Después añadir la cebolla y los pimientos. Trocear en vel.3 y 1/2, Poner la mariposa, programar 15 min. Varoma vel.1 para hacer el sofrito.

Pasados 5 min. Añadir el tomate, dejar sofreír 5 min., después añadir el atún, la sepia, las almejas y las gambas. Seguir sofriendo hasta que termine el tiempo programado.

Añadir el caldo que teníamos reservado aproximadamente un litro, la sal y el azafrán. Programar 17 min. varoma vel. 1 Cuando empiece a hervir añadir los fideos y cocer 10 min. a 100° siempre en vel. 1 Dejar reposar un poco antes de servir.

Fideuá de sepia y gambas al horno

Para la fideuá: 4 dientes de ajo con piel, 1 cebolla en brunoise, 1 sepia (ó chipirones, puntilla, calamar), 200 gr de gambas, 400 gr de fideos de cabello de ángel

Fumet de pescado concentrado

Para la mahonesa de pimentón: 1 huevo, 250 gr de aceite de oliva suave, mezcla o girasol, Unas gotas de zumo de limón o vinagre (para darle acidez), Sal, Pimentón

En una sartén o en una paella, calienta un poco de aceite de oliva virgen extra y dora los ajos con piel. Retira y reserva.

Precalienta el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Con la cebolla cortadita (4 segundos en velocidad 4 en thermomix) o a mano, cortadita en dados, rehoga la cebolla en el mismo aceite y cuando tome color añade la sepia troceada al tu gusto. Cocina hasta que evapore todo el líquido que la sepia va a soltar.

Mide en un bol el volumen de los 400 gr de fideos de cabello de ángel. Rehógalos en la sartén donde tienes el resto de ingredientes. Calienta el caldo en una tarterita o en el micro.

Incorpora los ajos reservados y vierte el mismo volumen de caldo "caliente" que el de fideos. Deja que empiece a cocer al fuego durante 5 minutos.

Incorpora las gambas peladas y crudas e introduce en el horno hasta que se levanten y doren las puntas de los fideos.

Para la mahonesa de pimentón: En un vaso estrecho y alto pon el huevo con el aceite, el vinagre y la sal. Introduce la batidora y apóyala en la base y sin moverla haz la mahonesa. Cuando veas que el aceite de arriba ya no se mezcla ya puedes subir la batidora y acabar de envolver lo que queda. Cuando esté bien montada, añade una cucharadita de pimentón. Se acompaña sobre rebanadas de pan.

Notas: Si te gusta darle color, usa azafrán o un poco de colorante alimenticio.

-Puedes enriquecerla con champiñones, trozos de pescado, gambas, verduras de temporada.

Lasaña de Bonito.

300 gr. De bonito del norte, 1 kg. De tomate triturado, 1 diente de ajo, 1 pimiento verde, 1 cebolla, 1 cubilete de vino seco, 1 zanahoria, 1/2 cubilete de aceite de oliva, salsa bechamel, 80 gr. De queso rallado, 8 o 10 placas de lasaña. 2 huevos duros.

Poner las hojas de lasaña en remojo, si son precocinadas si no, hervirlas.

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Añadir al vaso el ajo, el pimiento, la cebolla y la zanahoria. Programar 5 minutos, 100° velocidad 4.

Finalizado el tiempo, introducir el tomate triturado y el vino y programar 25 minutos, 100°, velocidad 1.

Al finalizar el tiempo, introducir el bonito desmenuzado y los huevos duros en trocitos mezclar 2 minutos, 100°, velocidad 1. Sacar y reservar para rellenar la lasaña.

Preparar la bechamel.

En una bandeja de horno se coloca una capa de lasaña y cubrir con la mezcla, encima un poco de bechamel, poner otra capa de lasaña y volver a cubrir con la mezcla y un poco más de bechamel, terminar con lasaña, cubrir con bechamel y poner por encima el queso rallado y gratinar.

Macarrones con brócoli y jamón york.

400 g de macarrones, 1200 g de agua, 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

200 g de brócoli, 300 g de jamón york en taquitos, 1000 g de leche semidesnatada

80 g de harina, 50 g de aceite de oliva virgen extra, pimienta, sal, nuez moscada, orégano o albahaca, queso rallado.

Echamos en el vaso, el agua con la sal y el aceite en el vaso. Programamos 7 minutos, 100°, velocidad 1.

Mientras cortamos el brócoli en floretes y los vamos colocando en el recipiente varoma. Colocamos el varoma en el vaso y programamos 10 minutos, velocidad 2, temperatura Varoma.

A continuación, agregamos la pasta por el bocal del cubilete y programamos el tiempo indicado en el paquete de la misma, 100°, velocidad cuchara. Volvemos a colocar el recipiente varoma encima.

Cuando termine el tiempo, comprobamos que la pasta está hecha. Quitamos el recipiente varoma y escurrimos la pasta (podemos utilizar el cestillo). La colocamos en una fuente de horno, añadimos un poquito de sal y un chorrito de aceite y espolvoreamos orégano. Removemos bien. Ponemos encima los trocitos de brocoli y los taquitos de jamón york. Removemos.

Precalentamos el horno a 200° calor arriba y abajo.

Sin lavar el vaso hacemos la bechamel. Añadimos el aceite y programamos 1 minuto, temperatura varoma, velocidad 1. Después echamos la harina y programamos 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añadimos la leche, la pimienta, la nuez moscada y la sal. Trituramos 5 segundos, velocidad 6. Y ahora programamos 7 minutos, 90°, velocidad 4. (Nos tiene que quedar una bechamel clarita, si no es así, añadid un poquito más de leche y poner unos segundos a velocidad 4).

Ponemos la bechamel por encima, removemos y espolvoreamos con queso rallado.

Ponemos al horno hasta que esté doradito por encima (serán unos 10-15 minutos).

Macarrones de carne.

1/2 cebolla, 60gr de aceite de oliva, Una lata de tomate triturado natural unos 400gr
Sal, Orégano, 300gr de carne picada...400gr de carne (para 4 personas), 325gr de agua.....425gr de agua (para 4 personas), 150gr de macarrones....250gr de macarrones (para 4 personas)

- 1.-Poner en el vaso la cebolla partida en cuartos y trocear unos 6 segundos, vel.4. Colocar la mariposa, añadir el aceite y programar, 7 minutos, temp. varoma, vel 1.
- 2.-Incorporar el tomate junto con la sal y el orégano, sofreír todo 10 minutos, temp varoma, vel 1.
- 3.-Acabado el tiempo, agregar la carne, y programar 3 minutos, temp. varoma, vel 1
- 4.-Añadir el agua, con sal y programar 7 minutos, temp. varoma, vel.1. Cuando termine el tiempo, añadir los macarrones y programar el tiempo que indique el paquete de pasta,(el mío 8 minutos, y lo dejé 10) temp.varoma, vel.1
- 5.-Servir con queso rallado. Luego los gratino unos minutos en el horno.

OPCIONAL: de atún, en lugar de carne picada, he puesto, dos latitas, de las pequeñas, escurridas. La preparación igual, pero con atún en lugar de carne, y para freírlo con dos minutos es suficiente.

Macarrones Expres. 3 personas

250gr de macarrones (a mí me gusta poner fideos de fideuá), 450gr de agua (si es caliente mejor), 250gr de tomate frito, de compra o preparado en thermomix (hida en mercadona) 20gr de aceite de oliva , 1 cucharadita de sal , 1 cucharadita de pimentón dulce (opcional) , 1 pizca de ajo molido(opcional), 1 poco de orégano u otra hierba , 2 latitas de atún escurrido.

Calentar el agua 4 minutos, 100° vel 2

Echar todos los ingredientes en el vaso y programar 12 minutos, temp. 100°, vel. cuchara, giro a la izquierda.

Cuando se pare añadimos el atún y si queremos podemos gratinar en el horno con un poco de queso rallado por encima.

Macarrones Fusión.

400 g de macarrones (o la pasta que más o guste), 1400 g de agua, sal, un chorrito de aceite para la pasta, 50 g de aceite de oliva virgen, 100 g de cebolla, 2 bolas de mozzarella fresca y bien escurridas, 200 g de pechuga de pavo en taquitos, 100 g de aceitunas negras en rodajas, un chorrito de limón, albahaca fresca, orégano, pimienta.

Empezaremos cocinando la pasta. Para ello echamos en el vaso, el agua con la sal y el aceite en el vaso. Programamos 12 minutos, 100°, velocidad 1.

Agregamos la pasta por el bocal del cubilete y programamos el tiempo indicado en el paquete de la misma, 100°, velocidad cuchara.

La escurrimos utilizando el cestillo o el recipiente varoma y reservamos caliente.

Echamos los 50 g de aceite y la cebolla. Programamos 4 segundos, velocidad 4. Bajamos los restos que hayan quedado por las paredes y la tapa.

A continuación programamos 8 minutos, velocidad 1, temperatura 100°.

Mientras se cocina la cebolla vamos cortando las bolas de mozzarella en taquitos.

Colocamos en una fuente la pasta, echamos encima la cebolla que teníamos en el vaso, después añadimos la mozzarella, la pechuga de pavo y las aceitunas negras.

Rectificamos el punto de sal y añadimos un chorrito de limón, espolvoreamos con albahaca, pimienta y orégano.

Macarrones Mexicanos.

400 g de agua (templada del grifo), 180 g de macarrones, 25 g de aceite, 150 g de tomate frito, 1 paquete de preparado para fajitas (sin descongelar de mercadona), Sal al gusto, Queso rallado.

Ponemos en el vaso todos los ingredientes (pimiento, pollo, etc) más el contenido del sobre sazonador que lleva el paquete de fajitas, junto con un pellizco de sal.

Programamos 18 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Si sale con caldito lo dejamos unos 15 minutos reposar en una fuente y poco a poco se consume el líquido o si queremos comerlos acto seguido podemos quitar el cubilete los últimos 5 minutos de la cocción y así evapora antes.

Mientras preparamos los macarrones, encendemos el gratinador del horno. Ponemos la receta en una fuente, espolvoreamos generosamente con queso rallado y gratinamos unos minutos.

Masa de empanada.

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 esta).

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.

Masa de pizza con harina integral de espelta.

200 grs de cerveza sin alcohol, 400 grs de harina integral de espelta (de venta en herbolarios), 1 Nuez de levadura prensada, 50 de aceite de oliva, Sal.

1° La cerveza y el aceite. 30seg 37° veloc 1.

2° La nuez de levadura 5seg veloc 4 (sin temperatura)

3° La harina y la sal, 1 min vaso cerrado veloc espiga.

Poner en un plato y tapar con un trapo hasta que doble su tamaño.

Masa para cocas.

50 g de aceite, 100 g de agua, 50 g de manteca de cerdo, 20 g levadura prensada, 300 g harina, 1 cucharadita de sal y un pellizco de azúcar.

Poner todos los líquidos, y la manteca en el vaso y programar 30 segundos, 37°, velocidad 2

Incorporar la levadura, la harina, la sal y el azúcar y mezcle de 15 a 20 segundos velocidad 6.

Extenderla, poner los ingredientes y hornear a 200° unos 12 minutos.

Para cubrir: 750 g de cebolla, 30 g de aceite, sal, pimienta y 3 huevos.

Poner las cebollas en el vaso, 3 segundos, velocidad 5. Incorporar aceite y sal, 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Extender la cebolla sobre la masa.

Sin lavar el vaso, incorpore los huevos y sal, 5 segundos, velocidad 5, vierta sobre la cebolla y espolvoree con pimienta molida. Introducir al horno hasta que se dore (25 minutos).

Masa para pizza 2.

200g de agua, 50g aceite de oliva o girasol, 30g de levadura fresca de panadería

400g aproximadamente de harina sin gluten panificable, una cucharadita de sal

Ponga en el vaso de Thermomix el agua, el aceite y la levadura y prográmelo 1 minuto 37°, velocidad 2.

Añada la harina y la sal y amase programando Thermomix 2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.

Con las manos mojadas en aceite, para que no se pegue la masa a las manos, retire la masa del vaso de Thermomix e introdúzcala en una bolsa de plástico y déjela reposar un mínimo de media hora.

En un molde de pizza aceitado, extienda la masa con las manos untadas en aceite, también puede poner papel para horno en el molde/bandeja que vaya a usar para hornear la pizza y colocar la masa sobre el papel. Ponga sobre la masa los ingredientes a su gusto y riéguelos con un hilo de aceite.

Precaliente el horno a 200°.

Hornee de 15 a 30 minutos, dependiendo del tamaño y el grosor de la masa.

Masa para pizza 3.

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

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 estirarla bien porque sube mucho.

Muffins de jamón y queso. 12 uds

100 gr. de queso emmental troceado, 100 gr. de jamón serrano en dados, 3 huevos, 30 gr. de leche, 100 gr. de mantequilla a temperatura ambiente, 100 gr. de harina, 1 cucharadita de levadura química en polvo, 1 pellizco de sal

Precalentamos el horno a 180°.

Ponemos el queso y el jamón en el vaso de la Thermomix y programamos 6 segundos, a velocidad 6. Retiramos del vaso y reservamos.

Sin lavar el vaso, echamos los huevos y programamos 3 minutos, temperatura 37° y velocidad 4.

Añadimos la leche y la mantequilla en trozos pequeños. Programamos 15 segundos, a velocidad 3.

Incorporamos el queso y el jamón reservados. Mezclamos durante 10 segundos, a velocidad 3.

Agregamos la harina, la levadura y la sal. Programamos 5 segundos, a velocidad 3. Terminamos de mezclar con la espátula.

Colocamos las cápsulas de magdalenas dentro de molde de silicona individuales o en un molde para 12 magdalenas. Llenamos la cápsulas con la mezcla del vaso hasta $\frac{3}{4}$ partes y metemos al horno.

Horneamos durante 20-25 minutos, a 180°.

Pasta con salmón y queso de cabra.

125 g por persona de pasta al gusto, (espaguetis, tallarines, macarrones...), 250 g de agua por persona, 1 brick de nata líquida para cocinar, 1/2 cebolla en juliana, 100 g de salmón ahumado, 1 rodaja de queso de cabra por persona, 50 g de aceite de oliva

Echar agua, sal y el aceite en el vaso y cocer la pasta, programar 7 minutos, temperatura 100° y velocidad 1.

Agregar la pasta por el bocal del cubilete y programar el tiempo que indique el paquete de la pasta, temperatura 100 °, velocidad cuchara.

Escurrir con el cestillo o el recipiente del Varoma y reservar la pasta cocida.

A continuación colocar la mariposa en las cuchillas, echar la cebolla y poner unos 4-5 minutos, a 100°, velocidad 1. TH31 giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Después echar el salmón cortado en trocitos, la nata y ponerlos unos 3-4 minutos a la misma temperatura y velocidad. TH 31 giro a la izquierda, velocidad cuchara (en la 21, velocidad 1 y mariposa en las cuchillas).

Cuando acabe el tiempo, juntarlo con la pasta, echar todo en una fuente de horno.

Colocar encima las rodajas de queso y al horno a gratinar.

Pasta margaritas con chipirones picantes.

400 gr de pasta, yo he usado la de margaritas, 12 chipirones picados en rodajas, 1/2 cebolla, 1 tomate maduro cortado en dados, 2 dientes de ajo

Perejil, 300 gr de tomate triturado, 1 vasito de vino blanco, 1 guindilla, 1 cucharadita de pimentón dulce, Sal, 1 pastilla de caldo (opcional), 50 g de aceite de oliva.

Picar la cebolla, el ajo y el perejil unos 8 segundos a velocidad 4, echar la guindilla picada, el aceite, el tomate cortado en daditos y programamos 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Incorporar el tomate triturado y rehogar 6 minutos misma temperatura y velocidad. Echar los calamares y el vino, programar 15 minutos, misma temperatura e igual velocidad.

Condimentar con sal o con pastilla de caldo y dar otros 5 minutos.

Cuando termine la cocción mirar si los chipirones están blandos, si no es así dejar unos minutos más.

Si la salsa queda espesa añadir agua y si es el caso contrario poner otros 4 o 5 minutos para que evapore.

Mientras cocer la pasta al gusto o según indica el paquete.

Servir en una fuente con la salsa por encima.

Pastel de Cierva. Dulce y salado. 12 raciones

Ingredientes para la masa: 250 g de azúcar, la piel de un limón (sólo la parte amarilla), 200 g de manteca de cerdo, 50 g de vino dulce, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de bicarbonato, 3 huevos y 400 g de harina de repostería.

Ingredientes para el relleno: 3 huevos duros, 500-600 g de carne de pollo cocida, 30 g de piñones, 50 g de vino dulce y 150 g de caldo de ave.

Cómo hacer pastel de Cierva

Ponemos en el vaso de la Thermomix el azúcar y la piel de limón y pulverizamos 15 seg/vel 10. Incorporamos la manteca, el vino, la sal, el bicarbonato, 2 huevos (guardamos el tercero para pincelar) y la mitad de la harina. Amasamos 15 seg/vel 6. Agregamos el resto de la harina y amasamos 30 seg/vel 6.

Retiramos la masa del vaso y la reservamos cubierta en papel film en la nevera. Precalentamos el horno a 200°C. Dividimos la masa en dos, una ligeramente más grande que la otra. Con la más

grande cubrimos el fondo y parte de las paredes del molde, previamente engrasado. La otra parte la guardamos envuelta en papel film, para que no se reseque.

Sin lavar el vaso, troceamos los huevos duros 2 seg/vel 4 y los reservamos. Sin lavar el vaso, rallamos el pollo hervido 6 seg/giro a la derecha/vel 4. Retiramos del vaso y vertemos sobre la masa. Sobre el pollo repartimos el huevo picado y los piñones. Regamos con el caldo y con el vino.

Extendemos la masa reservada y cubrimos con ella el relleno, sellamos los bordes, pintamos con el otro huevo batido y pinchamos con un tenedor. Horneamos 10 minutos a 200°C y unos 25 a 180°. Debemos cuidar que la masa quede dorada, por eso el tiempo depende un poco de cada horno.

Pionono Inglés

Plancha de bizcocho: 4 huevos, 120 gramos[g] azúcar, 120 gramos[g] harina de repostería

1 pellizco sal

Relleno: 1 lechuga, pequeña lavada y cortada en juliana, 2 huevos duros, picados

1 tomate, pelado y cortado en brunoise, 400 gramos[g] salsa mayonesa, sal y pimienta

2 cucharadas aceite de oliva virgen extra, 1 cucharadita vinagre, 200 gramos[g] jamón de york, en lonchas finas, 200 gramos[g] queso de sandwich, en lonchas finas

Para decorar: pimienta morrón

Bizcocho

Precaliente el horno a 180°.

Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso los huevos y el azúcar. Programe (TM 31) 6 minutos, 37°, velocidad 4 / (TM 21) 6 minutos, 40°, velocidad 3.

Sin programar temperatura, vuelva a programar (TM 31) 6 minutos, velocidad 4 / (TM 21) 6 minutos, velocidad 3.

Abra la tapa y añada la harina alrededor de las cuchillas y la sal y programe 4 segundos, velocidad 3.

Retire la mariposa de las cuchillas y, con la espátula, termine de envolver la mezcla con cuidado.

Vierta la preparación en una bandeja de horno (de 30 x 40 cm) forrada con papel de hornear. Extienda bien la mezcla y hornee durante 8 ó 10 minutos aproximadamente.

Desmolde en caliente sobre un paño húmedo, retire el papel, enróllelo sobre el lado de 40 cm y déjelo enfriar.

Montaje:

Mezcle en un bol la lechuga, los huevos, el tomate, 2 cucharadas de la mayonesa, la sal, la pimienta, el aceite y el vinagre.

Desenrolle con cuidado la plancha de bizcocho y extienda un poco de mayonesa. Deje un margen de 2 cm sin relleno en el lado del bizcocho donde terminará el rollo. Ponga una capa de jamón de york y extienda un poco de mayonesa. Cubra con una capa de queso y extienda el relleno bien repartido. Vuelva a enrollar el pionono con la ayuda del paño o con papel y dele la forma. Deje reposar en el frigorífico un mínimo de 2 horas.

Desenvuelva el pionono y colóquelo en la fuente de presentación. Decórelo con mayonesa y algún ingrediente colorido de su elección. Tomate, pimiento morrón, aceitunas, pepinillos en vinagre, rodajas de huevo, langostinos, lechuga, etc.

Pizza Carbonara.

Para la masa: 100 ml de agua, 25 g de aceite, 1 pizca de sal, 10 g de levadura de panadería, 200 g de harina

Para el relleno: 1 cebolla, 3 lonchas de Bacón cortadas a tiras, 200 ml de nata

Queso rallado para pizzas.

Masa: Verter los líquidos y la sal en el Thermomix y programar 1 minuto, 37° velocidad 4. Añadir la levadura y mezclar en velocidad 4 unos segundos.

Incorporar la harina y mezclar un minuto en velocidad espiga. Sacar y reservar.

Relleno: Cortar la cebolla en velocidad 4 y añadir 30 gramos de aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cortar en tiras el bacón y cuando haya terminado, echarlo en el vaso y programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 giro a la izquierda.

Cuando haya terminado, echar la nata y mezclar unos segundos con giro a la izquierda.

Poner el horno a precalentar a 200° y extender la masa en una plancha. Eche el relleno por encima y un poco de queso para pizzas.

Cocer en el horno durante 20 minutos aproximadamente.

Pizza con bolognesa.

MASA: 200 g de leche, 50 g de agua, 1 cucharadita de sal, 20 g de levadura prensada, 400 g de harina

COBERTURA: 500 gr de carne picada (pasada una sola vez por la picadora), 50 gr de aceite, 130 gr de zanahoria, 100 g de cebolla, 120 g de champiñones, un trozo de apio, 1 diente de ajo, 1 bote de 1/2 kg de tomate triturado, 2 pastillas de caldo de carne o sal, Pimienta y orégano, 100 g de queso rallado para espolvorear

MASA: Pese la harina y reserve

Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe 1 min a 40°C en velocidad 2)Si utilizara levadura seca programe solo 30 segundos. Añada después la levadura y mezcle durante 15 segundos, en velocidad 3)

Añada la harina y la levadura prensada y amase durante 1 min en velocidad espiga

Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite

Deje reposar la masa media hora antes de estirarla. Si no dispone de tiempo estírela directamente

Estire la masa dejándola muy finita (Recuerde que en el horno aumenta su volumen), sobre la bandeja del horno, bien engrasada en aceite

NOTA Si desea hacer el doble de cantidad de masa, programe 3 minutos a velocidad espiga y ayúdese con la espátula

COBERTURA: Ralle el queso en velocidad 5-7-9 hasta que esté bien rallado. Saque y reserve

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos la carne, las pastillas de caldo, las especias y el queso. Trocee 10 seg en velocidad 3 1/2 o ponga más tiempo si lo desea más triturado

Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso y programe 7 minutos a 100° en velocidad 1

Añada la carne, las pastillas y las especias y programe 10 min a 100° velocidad 1. Si ve que la salsa ha quedado líquida, programe 5 minutos más a temperatura varoma a la misma velocidad., rectifique la sazón y déjela enfriar

Ponga la salsa fría sobre la masa de la pizza y espolvoree toda la superficie con el queso rallado

Introduzca la pizza en el horno, precalentado a 225°, 15-20 minutos

Quiche de hojaldre con cebolla.

1 placa de hojaldre congelado, 350 g de cebolla, 30 ml de aceite, 25 g de azúcar moreno, 40 ml de oporto ó vino dulce, 300 g de queso para untar, 1 yogur natural, 4 huevos, Sal, Pimienta.

Poner la mariposa en las cuchillas, echar la cebolla en aros, añadir el aceite, el azúcar y el vino. Programar 25 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Sacar a un bol y reservar.

Echar en el vaso el queso, el yogur, los huevos, la sal y la pimienta. Batir unos

10 segundos a velocidad 4.

Añadir a la cebolla mezclando bien con la espátula.

Extender bien la placa de hojaldre, forrar el molde apto para horno (mejor desmoldable) untado de aceite y harina.

Echar la mezcla sobre el hojaldre.

Meter al horno precalentado a 180° unos 30 minutos aproximadamente.

Pinchar en el centro y cuando salga el pincho limpio, estará cuajado

Quiché de pollo y champiñones

Una masa quebrada a medio hornear, 30gr de aceite, 150gr de cebolla, 200gr de pechuga de pollo, 150gr de champiñones, 4 huevos, 200gr de nata líquida, Sal, pimienta y nuez, moscada recién ralladas, 100gr de almendras fileteadas tostadas, 1 cucharada de canela molida, 1 cucharada de azúcar glass

Preparación:

- 1.- Ten la masa quebrada a medio hornear.
- 2.- Pon en el vaso el aceite y calienta **5 minutos Varoma, velocidad 1**.
- 3.- Corta la cebolla en anillas finas, el pollo en tiritas y los champiñones en láminas.
- 4.- Coloca la mariposa con el aceite caliente, echa la cebolla y **sofríe 3 minutos, Varoma, velocidad 1**.
- 5.- Añade el pollo y los champiñones, salpimenta y programa **5 minutos, Varoma, Velocidad 1** colocando el cestillo sobre la tapadera para dejar evaporar, queremos que no nos quede líquido y si es así escúrrelo antes de verterlo sobre la masa quebrada.
- 6.- Vierte la mezcla sobre la masa a medio hornear..
- 7.- Sin fregar el vaso, retira la mariposa y agrega los huevos, la nata las especias y **bate unos segundos en velocidad 4**. Vierte todo sobre la quiche.
- 8.- Cubre toda la superficie con las almendras fileteadas espolvoreando con canela y después con azúcar glass y **hornea 25-30 minutos a 180°C** o hasta que esté dorada.

Quiché de bacalao

Una masa quebrada a medio hornear, 100gr de queso enmental, 600gr de migas de bacalao desalado, 3 dientes de ajo, 100gr de cebolla, 100gr de puerro (pueden ser 200 de cebolla o 200 de puerro si os gusta más así), 30gr de mantequilla, 50gr de harina, 500gr de leche, Sal, Nuez moscada, Perejil Picado, 100gr de aceitunas negras

Preparación:

- 1.- Pon el queso en el vaso y programa **10 segundos en velocidad progresiva 5-10**.
- 2.- Pon el bacalao en el vaso muy bien escurrido, los 30gr de aceite y **sofríe durante 5 minutos, 100°, velocidad 1**. Retira sobre el cestillo para que escurra todo el líquido y reserva.
- 3.- Echa la cebolla, el puerro y el ajo en el vaso, y **trocea 6 segundos en velocidad 4**. Baja los restos de verduras de las paredes con la ayuda de la espátula, añade la mantequilla y programa **3 minutos, 100°, velocidad 1**.

- 4.- Agrega la harina y programa de nuevo **3 minutos, 100°, velocidad 1.**
- 5.- Pon la leche, la sal y la nuez moscada, cocina todo **10 minutos, 100°, velocidad 2.**
- 6.- Vuelva el bacalao y el perejil picadito en la mezcla y acaba de remover con la espátula.
- 7.- Vierte el relleno sobre la masa quebrada y decora con aceitunas enteras o en rodajas. Espolvorea el queso rallado por toda la superficie y **hornea 25-30 minutos a 180°.**

Quiché de salmón ahumado y langostinos

Una masa quebrada a medio hornear, 2 cebolletas finas picadas y pochadas, 1/4 de langostinos cocidos, 100 de salmón ahumado, 30gr de queso rallado, 250gr de leche evaporada ideal, 3 huevos

Preparación:

- 1.- Pon en el vaso los huevos, el salmón, los langostinos y las cebolletas y **programa 6 segundos en velocidad 3.**
- 2.- Agrega la leche evaporada y mezcla **6 segundos en velocidad 3.** Salpimenta al gusto teniendo en cuenta que los langostinos llevan sal y también el salmón ahumado).
- 3.- Vuelca esta mezcla sobre la masa quebrada y **hornea 20-25 minutos a 180°C** o hasta que esté dorado.

Quiche Lorraine.

Para la base de masa quebrada: 200 g de harina, 100 g de mantequilla, 1 huevo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{2}$ cucharadita de azúcar

Para el relleno: 200 g de bacón ahumado, 200 g de queso Emmenthal, 100 g de leche, 250 g de nata, 30 g de harina, 30 g de mantequilla, 1 cucharadita de aceite, 3 huevos, Sal y pimienta.

Poner todos los ingredientes de la masa en el orden establecido en el vaso del

Thermomix y programar 15 segundos, velocidad 4. Sacar y formar una bola.

Envolver en film transparente y meter en la nevera durante 15-30 minutos.

Precalentar el horno a 200°. Estirar la masa y forrar un molde de tartaleta de unos 26-28 cm.

Cubrir con papel de aluminio y poner encima garbanzos o algún tipo de pesitos y hornear durante 15 minutos.

Verter en el vaso el queso, rallar a velocidad máxima durante 10 segundos y reservar.

Introducir en el vaso el bacón a trozos o tiras sin la corteza reservando algunas tiritas para decorar. Programar 4 segundos, velocidad 5. Reservar.

Sin lavar el vaso hacer una bechamel, poniendo en el vaso, la leche, la nata, (reservar 50 g de nata) la harina, la mantequilla, el aceite, la sal y la pimienta.

Programar 6 minutos, temperatura 90°, velocidad 3.

Al acabar el tiempo añadir primero el queso y después los huevos y la nata reservada. Mezclar a velocidad 3 unos 6 segundos.

Extender sobre la base de la tartaleta semi-horneada el bacón picado y a continuación, la mezcla del vaso.

Adornar por encima con las tiras de bacón reservadas e introducir en el horno a 180° durante 25-30 minutos (calor arriba y abajo). Si al acabar el tiempo vemos que está blanquita por encima, gratinar unos segundos.

Spaghetti carbonara.

1 diente de ajo, 1 paquete de 250 g de pasta fresca o espagueti, 200 g de Bacon, 1 cebolla, 200 g de nata líquida, 50 g de mantequilla, 50 g de aceite, Parmesano, Sal y pimienta.

Cocer la pasta en el Thermomix o en una olla.

Rallar el parmesano dando unos golpes de turbo y luego en velocidad máxima unos segundos. Reservar.

Poner el aceite y la mantequilla en el vaso y programar 4 minutos, temperatura

Varoma, velocidad 1.

Agregar la cebolla y el ajo, y trocearlos 4 segundos en velocidad 5.

Introducir el Bacon, trocear unos segundos y programar 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Agregar la nata y programar 3 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

Colocar los spaghetti en una fuente y verter la salsa por encima.

Espolvorear con parmesano rallado y servir.

Tatín de tomates

INGREDIENTES (Para 8 raciones): 5 tomates de rama, 100 g de cebolla, 150 g de queso emmental en trozos, 1 bola de queso mozzarella, 1 cucharada de albahaca seca, 1 cucharada de orégano seco, 1 cucharadita de pimienta negra recién molida (de molinillo), 1 cucharadita de sal, 30 g de AOVE (Aceite de oliva virgen extra)

***Masa de pizza** (2 unidades)-Usamos sólo una, la otra se puede guardar para otro tatín.
-200 g de agua templada, 50 g de AOVE, 1 cucharadita de sal, 400 g de harina de fuerza, 1 taquito de levadura fresca.

1-Corte los tomates en rodajas de 0,5 cm y la cebolla en juliana. Póngalos en un bol y reserve.

2-Ponga los quesos en el vaso y programe 5 seg/vel.8. Retire a otro bol y reserve.

3-Ponga en el vaso la albahaca, el orégano, la pimienta, la sal y el aceite. Programe 4 seg/vel.5. Vierta la mezcla en el bol primero (con el tomate y la cebolla) y mezcle.

4-Sin lavar el vaso, vierta el agua, el aceite, la sal y la levadura y programe 1 min/vaso cerrado/vel. Espiga. Deje reposar la masa hasta que doble su volumen.

5-Precaliente el horno a 220° (Hornee todo a esta temperatura)

6-Forre la base de un molde de 24 cm de diámetro (aprox) con papel de horno y coloque las rodajas de tomate. Ponga encima la cebolla, espolvoree 2 cucharadas del queso rallado y vierta todo el aliño restante, que queda en el bol. Cubra con papel de aluminio y hornee 20 minutos. Retire del horno y reserve.

7-Quite el papel de aluminio (con cuidado de no quemarse) y espolvoree toda la superficie con el queso restante. Parta la masa en 2 unidades y extienda una de ellas en forma circular y cubra la superficie del molde, ajustando todo el perímetro (remetiendo bien los bordes para que quede bien cerrado).

8-Hornee durante 15 minutos.

9-Dele la vuelta al molde en caliente y sirva en una fuente.

Carnes 157

Albóndigas al vapor con salsa de piñones

Raciones: 40 unidades Ingredientes 350 g de carne picada (mejor si es mitad de cerdo y mitad de ternera), 40 g de sobrasada, 1 huevo, Perejil ,2 dientes de ajo, Pan rallado, 100 g de cebolla, 30 g de pimienta verde, 2 tomates, 30 g de aceite ,250 g de caldo de verduras, 1 hoja de laurel ,1 cucharada pequeña de azúcar, 1 pellizco de tomillo, 15 g de piñones, Sal y pimienta.

Preparación 1. Poner en el vaso los dientes de ajo picar durante 5 segundos a velocidad 5. Retirar y reservar la mitad, la otra mitad se quedará en el vaso.

2. Incorporar la carne picada, la sobrasada, dos cucharadas de pan rallado, el perejil y el huevo ligeramente batido. Sazonar con la sal y la pimienta. Mezclar durante 15 segundos a velocidad 3.

3. Para formar las albóndigas podemos utilizar el aparato especial que es parecido a unas pinzas. Si utilizas el sistema manual recuerda humedecer las manos para que no se pegue tanto la mezcla.

4. Una vez formadas las bolas, rebozarlas en pan rallado, colocarlas en el Varoma y reservar.

5. Pelar y trocear en grande la cebolla. Picarla con Thermomix durante 3 segundos a velocidad 5.

6. Añadir el aceite y sofreír durante 7 minutos, 100° y velocidad 1.

7. A continuación incorporar el ajo que teníamos reservado y el pimienta verde. Programar 2 minutos, 100° y velocidad 1.

8. Mientras pelar y retirar las pepitas a dos tomates que nos darán, más o menos, unos 200 g de pulpa. Incorporarlos a la salsa junto con la hoja de laurel, el tomillo y el azúcar. Programa 2 minutos, 100° y velocidad 1.

9. Añadir el caldo y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Colocar el Varoma con las albóndigas en su sitio.

10. A mitad cocción añadir los piñones al vaso y comprobar que la salsa tiene suficiente líquido. Si está muy espesa se le puede añadir un poco más de caldo.

11. Menear un poco el Varoma para que las albóndigas rueden y se cambien de sitio. Así conseguiremos que se hagan perfectamente tanto por dentro como por fuera.

12. Finalizado el tiempo retirar el Varoma con cuidado de no quemarse con el vapor.

13. Llegados a este punto tenemos dos opciones; dejar la salsa tal cual está y que se vean los ingredientes o triturarla y darle ese punto tan profesional que Thermomix consigue con las cremas y las salsas. Si optáis por la segunda opción, retirar la hoja de laurel y unos cuantos piñones enteros, después programar 15 segundos a velocidad 5.

14. Servir las albóndigas con la salsa y los piñones.

Notas Las albóndigas son muy fáciles de combinar, así que no te preocupes por el acompañamiento ya que puedes utilizar unas patatas fritas o asadas, un puré con manzana o incluso un poco de arroz.

Albóndigas caseras en salsa de tomate

Para la salsa de tomate: 1 cebolla, 50 gr de aceite de oliva virgen extra, 2 latas de 800 gr de tomates enteros pelados (1600gr), Perejil.

Para las albóndigas: 2 huevos, 80 gr de leche, 2 cucharadas de vino blanco, 1 diente de ajo muy picado, 2 cucharadas de pan rallado, 850 gr de carne de ternera, Perejil picado al gusto, Sal, Pimienta

Para freír: Harina para envolver las albóndigas, Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

1. Primero vamos a hacer la salsa de tomate con cebolla, así que lo primero será trocear la cebolla 4 segundos en velocidad 4.
2. Incorpora el aceite y sofríe 10 minutos, Varoma, velocidad 1 y no pongas el cubilete sobre la tapa.
3. Mientras tanto, abre las latas de tomate, y escúrrelas. Vierte los tomates sobre un bol y pártelos con un cuchillo, así irán al vaso de la thermomix ya partidos.
4. Agrega los tomates escurridos y troceados y si quieres el perejil, programa 25 minutos, varoma, velocidad 1 con el cestillo sobre la tapadera para que evapore.
5. Preparamos las albóndigas mientras nuestra salsa de tomate se hace en la thermomix: lo primero que vamos a hacer es mezclar en un bol todos los ingredientes que luego vamos a mezclar con la carne, así es más rápido y fácil que se integren.
6. Mezcla 2 huevos, 75 gr de leche, 2 cucharadas de vino, 1 diente de ajo muy picado y 2 cucharadas de pan rallado (puedes agregar más) y bate todo. Si lo haces en la thermomix con 8 segundos en velocidad 4 será suficiente.
7. Echa esta mezcla en un bol y encima la carne. Mete las manos y amasa para que la carne quede homogénea. Deja reposar 15 minutos. Prueba el punto de sal -si, en crudo, no tiene que pasarte nada si la carne está en buen estado-.
8. Da forma a las albóndigas (unas 60 ó más, depende del tamaño que hagas), un tamaño de bocado será perfecto. Pasa por harina y retira el exceso. Sofríe en aceite de oliva virgen extra poco tiempo ya que las terminaremos en la salsa.
9. Ya tenemos las albóndigas acabadas y la salsa de tomate lista, así que vierte la salsa de tomate en una sartén honda o en tu cocotte o tartera junto con las albóndigas y deja que hagan chup, chup durante 15 minutos a fuego medio.

Notas:

- Salen unas 60 albóndigas tamaño bocado. Unas 40 albóndigas por casa medio kilo de carne.
- La salsa la usé para la mitad de las albóndigas, la otra mitad se va directa al congelador para un día que tenga prisa.
- Puedes hacer las albóndigas de la carne que quieras: solo con ternera, cerdo, pollo, ayojo,

caza, o mezclando carnes, eso es al gusto.

-Como **guarnición**: puedes usar ensalada, patatas fritas paja o bastones,

Albóndigas de carne en salsa estilo tradicional

Para las albóndigas: 2 huevos, 2 cucharadas de vino blanco o Jerez, 80 gr de leche, 1 diente de ajo muy picado, 2 cucharadas soperas o al gusto de pan rallado, 1 cubilete de perejil picado (al gusto), 100 gr de carne de cerdo, 750 gr de carne picada de ternera, Sal y pimienta al gusto.

Para rebozar y freír: Harina para envolver las albóndigas, Aceite de oliva virgen extra

Para la salsa: 2 cebollas picaditas, 1 zanahoria picada en taquitos muy chiquitines, 1 pimiento verde finamente picado, 150 gr de vino blanco, 1 tomate pelado cortado en taquitos, 1 ajo muy picadito, 600 gr de caldo de carne casero, 200 gr de guisantes congelados, Sal.

Preparación:

1. **Para las albóndigas:** Pon en el vaso de la thermomix los huevos, las 2 cucharadas de vino, los 80 gr de leche, el diente de ajo picado, las 2 cucharas de pan rallado y el perejil picado y **mezcla 8-10 segundos en velocidad 4**. Esto podrías hacerlo a mano también en un bol si no quieres manchar el vaso de tu máquina.
2. Echa la mezcla en un bol y encima la carne. Mete las manos y amasa hasta que quede todo bien mezclado y homogéneo. **Deja reposar 15 minutos**. Prueba el punto de sal - no pasa nada por comer un poco de carne cruda si está en buen estado-
3. Da forma a las albóndigas (saldrán unas 60 bolitas de tamaño bocado o la mitad si son hermosas).
4. Pasa por harina, retira el exceso y fríe en abundante aceite de oliva virgen extra poco tiempo ya que las terminaremos en la salsa.
5. **Para la salsa:** En una cocotte o en tu olla habitual, vierte el aceite hasta cubrir en fondo. Calienta.
6. Cuando el aceite esté caliente echa la cebolla, la zanahoria y el pimiento verde finamente picados. Ve pochando a fuego medio hasta que veas que las verduras están desvitalizadas, lacias o marchitas.
7. Cuando empiecen a coger color, agrega el ajo y el tomate, y deja que estos se doren un poco.
8. Incorpora el vino y deja cocer sin tapar hasta que se reduzca y evapore el alcohol, cuando veas que las verduras empiezan a agarrarse al fondo -intentar pegarse- es el momento de verter el caldo casero.
9. Deja a fuego lento que el caldo se vaya concentrando, al menos unos **20 minutos**.
10. Pasado ese tiempo agrega los guisantes y las albóndigas y deja que haga chup-chup durante unos 15 minutos más. Ya puedes comer.

Notas:

Conservación: Se conservan unos 4 días en la nevera pero admiten congelación.

-Puedes acompañarlo de un arroz de guarnición, de esta forma te servirá de plato único.

También de unas patatas fritas ya sea como bastones o patatas paja.

Albóndigas de pavo y ciruelas pasas. 3 raciones.

Ingredientes 300 g de pechuga de pavo, 5 ciruelas pasas, 50 g de ron o coñac, 300 g de cebolla, 40 g de aceite de oliva, 200 g de caldo de verduras, 1 cucharadita (de las de café) de maicena, 50 g de agua, Sal y pimienta. Aceite para freír.

Preparación 1. Troceamos la pechuga de pavo en cuadrados de tamaño similar y los metemos en el congelador unos 30 minutos.

2. Mientras, troceamos cada ciruela en 4 o 5 trocitos, los ponemos en un cuenco, agregamos el ron o el coñac y lo dejamos reposar.

3. Al mismo tiempo, pelamos y troceamos las cebollas. Picamos programando 5 segundos, velocidad 5. Bajamos los trocitos hacia las cuchillas y añadimos el aceite. Pochamos durante 15 minutos, 100°, velocidad 1.

4. Una vez esté lista, retiramos la cebolla y sin lavar el vaso ponemos los trocitos de pavo semicongelados. Los picamos durante 10 segundos a velocidad 7. Bajamos los trocitos hacia las cuchillas, añadimos $\frac{1}{3}$ de la cebolla pochada, las ciruelas escurridas (reservando el líquido para la salsa) y salpimentamos. Mezclamos 7 segundos a velocidad 7. Terminado el tiempo retiramos la pasta y formamos bolas del tamaño deseado. En este caso yo las hice de unos 20 gramos cada una.

5. Una vez formadas las albóndigas se fríen en abundante aceite caliente. No hace falta que estén mucho rato, retirarlas cuando estén doradas por toda superficie. Cuando estén todas las albóndigas fritas se ponen en el cestillo.

6. Sin lavar el vaso, poner de nuevo el resto de la cebolla en el vaso. Calentarla durante 2 minutos, 100°, velocidad 1. Añadimos el licor de remojar las ciruelas y programamos 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, sin cubilete.

7. Añadimos el caldo de verdura caliente, ponemos el cestillo en el interior del vaso y programamos 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, con el cubilete.

8. Mezclamos la maicena con el agua hasta que no haya grumos, cuando termine el tiempo retiramos el cestillo y lo añadimos a la salsa. Volvemos a poner el cestillo y programamos 5 minutos, 100°, velocidad 2.

9. Cuando termine el tiempo, retiramos el cestillo. Y, si queremos, podemos triturar la salsa programando 30 segundos, velocidad 8. Servir las albóndigas con la salsa acompañadas de una guarnición que puede ser arroz, trigo tierno, puré de patata o pasta.

Albóndigas en salsa

INGREDIENTES: 500 g de carne picada mixta (250 g de ternera y 250 g de cerdo)

Para macerar la carne: 50 g de cebolla, 2 huevos, 3 dientes de ajo, Perejil al gusto, Un poco de pan rallado, Sal y pimienta recién molida

Para envolver las albóndigas: 1 trozo de pan, 1 diente de ajo, Unas hojas de perejil, 250 g de aceite para freír

Para la salsa: 50 g de aceite de oliva virgen, 250 g de cebolla, 1 diente de ajo
1 cucharada de harina, 50 g de tomate frito, 500 ml de agua, 100 ml de vino blanco, sal, tomillo, orégano, una hoja de laurel y pimienta al gusto

ELABORACION:

Poner la carne en un recipiente hondo y reservar.

Rallar el pan, junto con el ajo y el perejil, 10 segundos, velocidad 7 a 9. Verter en un plato y reservar.

Echar todos los ingredientes de la maceración en el vaso y programar 12 segundos, velocidad 5.

Incorporar esta mezcla al recipiente con la carne y mezclar hasta que quede homogéneo.
Dejar reposar media hora.

Calentar el aceite en una sartén, formar las albóndigas, rebozar en la mezcla de pan, ajo y perejil, y freír un poco. Poner sobre papel de cocina para que absorban el exceso de grasa y meter después en el cestillo. Reservar.

Poner en el vaso el aceite, la cebolla y el diente de ajo. Programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 y 1/2.

Incorporar el agua, el vino y los condimentos. Programar 6 minutos a la misma temperatura y velocidad 1.

Por último, introducir en el vaso el cestillo con las albondigas y programar 20 minutos, temperatura Varoma y velocidad 4.

Servir espolvoreadas con perejil y con unas patatas fritas en dados.

Alitas de pollo en salsa mexicana

INGREDIENTES: (para 3 personas): 100 gr. de cebolleta o cebolla, 100 gr. de pimiento rojo, 100 gr. de pimiento verde (del de carne gordita, no el italiano, 100 gr. de aceite de oliva, 16 alitas de pollo partidas, 50 gr. de agua, 1 sobre de sazón de Fajitas Old El Paso o de Burritos, 6 cucharaditas de postre de copos de puré de patata, 1 pizca de sal.

Primero cortamos los pimientos y la cebolla en tiras.

En el vaso, echamos las verduras y el aceite. Programamos 10 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Pasado este tiempo, añadimos las alitas de pollo y programamos 3 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

En un vaso o taza, echamos los 50 gr. de agua (1/2 cubilete) y el sobre sazón. Mezclamos bien con una cuchara y lo echamos dentro del vaso. Revolvemos con la espátula para que se impregnen todas las alitas. Programamos 23 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara (si os gustan un poco más hechas, podéis programar 5 minutos más, a misma temperatura y velocidad).

Cuando falten 5 minutos para el final, echamos los copos de puré por el bocal.
Servimos inmediatamente, acompañados de patatas paja, arroz blanco o puré de patata.

Bandera Española

Jamón serrano, 4 huevos duros, Arreglo para la bechamel y tomate frito

Picar el jamón con unos golpes de Turbo y reservar

Picar el blanco de los huevos unos seg 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 ponéis en el centro (una banda) las yemas picadas y a los lados el tomate frito.

Está muy bueno y los niños (y mayores) se lo comen genial, además queda muy decorativo

Berenjenas rellenas de carne

2 Berenjenas, 300 gr de carne picada, cebolla, ajo, pimienta, tomate y aceite de oliva.

Lavar y partir las berenjenas en dos mitades cada una vaciar la carne interior y dejar a modo de barcas, reservar el interior poner 1/2 litro de agua temperatura varoma velocidad 1, 25 minutos con las barcas de berenjenas en la fuente. Una vez acabado reservar las berenjenas cocidas, poner la cebolla, y un ajo en el vaso, triturar y añadir el relleno de las berenjenas que hemos vaciado triturar (velocidad 4 -5), 50 de aceite y calentar a varoma 10 minutos, después añadir la carne salpimentar, giro izquierda 15 minutos, temperatura varoma , añadir un poco de salsa de tomate (al gusto) , y dejar 8 minutos más . Rellenar las berenjenas con este relleno, colocar queso de cabra encima y gratinar.

Burritos Mexicanos de chili con carne

Ingredientes Para el relleno: 100 g de cebolla cortada a cuartos, 50 g aceite de oliva virgen extra ,4 dientes de ajo sin piel, 2 cucharadas rasas de comino molido, 2 cucharadas rasas de orégano, 2 cucharadas rasas de tomillo, 2 cayenas ,500 g de ternera picada de ternera o cerdo o mixta, 200 g tomate natural triturado (1 bote), 2 cucharadas de tomate frito, 150 g caldo de carne, una cucharadita de azúcar, sal, pimienta, 200 g de alubias rojas cocidas (de bote).

Para hacer los burritos: 12 obleas de tortillas de trigo para fajitas, burritos... 500 g nata para cocinar, El zumo de un limón, Una pizca de azúcar, Una pizca de sal, Pimienta al gusto, Quesos rallados para gratinar.

Preparación Para el relleno: 1. Ponemos la cebolla en el vaso y programamos 8 segundos, velocidad 4. Bajamos los restos del interior del vaso, añadimos el aceite y programamos 8 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.

2. Agregamos el ajo, la cayena y el comino y mezclamos 5 segundos, velocidad 4. Añadimos la carne picada, una pizca de sal y pimienta y cocinamos 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, giro a la izquierda.

3. Añadimos el tomate natural triturado, el tomate frito, las hierbas, el caldo y el azúcar y cocinamos 30 minutos, temperatura 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Incorporamos las alubias escurridas y cocinamos 5 minutos, temperatura 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Para la salsa agria: 1. Ponemos en el vaso la nata, el zumo de limón, azúcar, sal y pimienta y trituramos 5 segundos, velocidad 4. Montaje de burritos: 1. Precalentamos el horno a 200°. 2. Vamos rellenando los burritos con el chili con carne, cerramos los extremos y enrollamos, dejando el borde debajo para que no se abran. 3. Los vamos colocando en una fuente de horno bien juntitos.

4. Echamos por encima la salsa agria y ponemos encima el queso rallado. 5. Horneamos 10-15 minutos hasta que el queso se haya tostado. Notas Es importante escurrir bien el chili con carne antes de rellenar los burritos para que no nos suelte demasiado

Calabacines Rellenos de Carne

5 calabacines, 150 gr. de cebolla, 2 ajos, 500 gr. de carne de ternera y cerdo, 1 huevo, Pan rallado, Albahaca fresca, Sal, Pimienta.

1. Para preparar esta receta de calabacines rellenos de carne picada en thermomix 31, pon en una bandeja de horno mantequilla para que no se peguen los calabacines.
2. Precalienta el horno a 200°.
3. Limpia los calabacines, córtalos el rabito. Pártelos por la mitad a lo largo y con la ayuda de una cuchara quítales la pulpa del centro. Procura no quitar excesiva pulpa porque puede que rompas el calabacín y después sea difícil poderlo rellenar. Reserva la pulpa.
4. Pela la cebolla y córtala en trozos. Pela los ajos.
5. Pon en la Thermomix la cebolla, los ajos, la carne, el huevo, la pulpa del calabacín que habíamos reservado, la albahaca, la sal y la pimienta. Programa **4 segundos, velocidad 4**.
6. Rellena los calabacines con la mezcla de la carne y pon por encima un poco de pan rallado.
7. Ponlos en la bandeja de horno y ponla en el horno a 200° durante 30 minutos.

Caldereta de Cordero

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.

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.

Caldereta de Pavo. (Para 6 personas)

600 gr. De pavo en trocitos para guisar (que no sea pechuga), 400 gr. De tomates naturales, pelados con un pela patatas, en rodajas, 100 gr. De pimiento verde en rodajas, 250 gr. De cebollas cortadas en aros, 20 gr. De ajos fileteados, 70 gr. De aceite de oliva virgen extra, 1 hoja de laurel, 2 clavos de olor, nuez moscada, pimienta recién molida, 150 gr. De vino blanco, 2 pastillas de caldo de ave o sal, Perejil picado, Pasta brick, filo o china

Nota: Puede sustituir la Pasta brick por una rosca de arroz blanco colocando el pavo en el centro.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso el aceite, la mitad de las verduras en rodajas, los trocitos de pavo y por último el resto de las verduras, los condimentos y el vino. Programe 30 min., Temp.. varoma, vel.1.

Acabado el tiempo, compruebe si el pavo ha quedado tierno. Sírvalo en una fuente espolvoreado de perejil picado, o en pasta brick y con la guarnición que desee.

Nota: Si lo desea, puede aprovechar para poner en el recipiente Varoma, patatas, guisantes, calabaza, etc., para que se hagan al mismo tiempo.

Puede cambiar el tomate natural por un bote de medio kilo de tomate natural triturado.

Callos con garbanzos

50 gr de aceite, 200 gr de cebolla cortada a cuartos, 50 gr de puerro, 50 gr de pimiento rojo, 4 dientes de ajo, 200 gr tomate triturado, sal y pimienta, pimentón picante o guindilla, 600 gr de callos (con pata y morro) cocidos, 330 gr de cerveza, 400 gr de garbanzos cocidos.

Poner el aceite, la cebolla y el puerro, el pimiento y los ajos 4", vel 5.

Programe 15 ', varoma, vel cuchara

Añadir el tomate, sal, pimienta 5', varoma, vel cuchara

Incorporar los callos cocidos y la cerveza 15 ', varoma, inverso, vel cuchara. No poner el cubilete y poner el cestillo sobre la tapa.

Agregar los garbanzos 5', varoma, inverso, vel cuchara. Servir

Callos

Estomago 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 o 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.

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 cocida dejarlo 5 minutos más.

Sacar y dejar que se enfrié.

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 mas agua si fuera necesario.

Están más ricos si se consumen al día siguiente calentándolos unos minutos y añadiendo medio vasito de agua.

Canelones con carne

2 paquetes de pasta para canelones, 250 g de carne de ternera, 200 g de carne de cerdo, 200 g de pechuga de pollo, 2 higaditos de pollo (lata de pate), 100 g de cebolla, Un diente de ajo, Una cucharada de harina, 50 g de aceite de oliva, 300 g de leche.

Ingredientes para la bechamel.

50gr de cebolla, 25 g de mantequilla, Una cucharada de aceite, 70 g de harina, Un litro de leche, Una cucharadita de nuez moscada, Sal, Pimienta.

Para gratinar: 70 g de queso rallado

Elaboración de la receta Thermomix.

- Cocemos la pasta según las instrucciones del fabricante. La pasamos por agua fría y la reservamos.
- Mientras, cortamos todas las carnes en dados pequeños, las salpimentamos y las reservamos.
- Introducimos en el vaso de **Thermomix** la cebolla troceada y el ajo. Lo trituramos 5 segundos, velocidad 5. Añadimos el aceite y programamos *Thermomix* 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
- Incorporamos al vaso de Thermomix las carnes y los higaditos salpimentados. Programamos 12 minutos, temperatura varoma (tm 21: 100 grados), velocidad 1 con giro a la izquierda.
- Añadimos al vaso de **Thermomix** la harina y la leche. Programamos 10 minutos, 90 grados, velocidad 2. Después lo trituramos en velocidad 5-7-0 progresivamente y lo dejamos

enfriar. Mientras se enfría preparamos la bechamel. Una vez frío, retomamos la elaboración de la receta en el paso siguiente.

- Ponemos una cucharada generosa de relleno sobre las láminas de pasta y formamos los canelones. Los ponemos en una bandeja de horno con la base cubierta por una capa fina de bechamel.
- Cubrimos los canelones con el resto de la bechamel y espolvoreamos con el queso rallado por encima y unos daditos de mantequilla. Gratinamos en el horno a 200 grados.

Elaboración de la bechamel con Thermomix.

- Picamos la cebolla en el vaso de Thermomix durante 6 segundos, velocidad 5. Añadimos la mantequilla y el aceite al vaso de Thermomix y programamos 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
- Incorporamos la harina al vaso de **Thermomix** y rehogamos durante 1 minuto, 100 grados, velocidad 2. Añadimos la leche al vaso de Thermomix y programamos 10 minutos, 100 grados, velocidad 3. Añadimos la nuez moscada, la pimienta y la sal y lo reservamos. Continuamos con la receta con el relleno que habíamos dejado enfriándose.

Sugerencia para la receta Thermomix:

Si sobra relleno, se puede congelar y usarlo en otra ocasión.

Podemos rebajar el relleno con nata para obtener una salsa que acompañe a alguna carne.

Canelones de Cordero

- Para hacer la receta de **Canelones de cordero**, basta con preparar la carne de cordero como hacéis con la carne que normalmente utilizáis para vuestros canelones (pollo, cerdo, ternera...), nosotros utilizamos un trozo de pierna y cuello de cordero, lo rustimos bien e hicimos un fondo (con el que elaboramos un risotto y unos garbanzos) con algunas especias y verduras. El resto de la elaboración ya la conoceréis, pero vamos a verla.
- 16 placas de canelones, 350 gramos de carne de cordero rustida, 150 gramos de paté de hígado de cordero.
- **Para la bechamel** 500 ml. de leche, 50 gramos de harina, 50 gramos de mantequilla, nuez moscada, pimienta negra recién molida, sal.
- **Para gratinar** Mozzarella rallada, parmesano rallado.
- Una vez que tienes la carne de cordero hecha, recupérala desprendiéndola del hueso, grasa, etc. Ponla en el vaso de la Thermomix o en la picadora y tritura, añade el paté y mezcla bien.
- Cuece las placas de los canelones en agua hirviendo según las indicaciones del paquete, después refréscalas con agua fría y disponlas en la superficie de trabajo para servir el relleno. Pon una cucharada de carne de cordero en cada placa y enrolla los canelones.
- Prepara la bechamel, pon un cazo a fuego medio para tostar la harina, muévela de vez en cuando y cuando empiece a desprender el aroma de harina tostada, incorpora la mantequilla, haz un roux claro y añade entonces la leche, lleva a ebullición sin dejar de remover con las varillas, añade la nuez moscada, la pimienta negra recién molida y una cucharadita de sal, y deja cocer a fuego medio mientras continuas moviendo con las varillas hasta que se espese.

- Cubre una fuente de horno con una fina capa de bechamel, coloca encima los canelones que has formado y cúbrelos con el resto de bechamel. Añade ahora los quesos, mozzarella y parmesano (que puedes variar al gusto), y gratina en el horno precalentado, basta sólo con el gratinador a 200° C.
- Cuando el queso esté dorado, retira los **canelones con cordero** del horno y sírvelos. Prepárate para chuparte los dedos y ¡buen provecho!

Canelones de Jamón con picada de Pollo o Pavo.

Para los canelones: 200 g de jamón serrano, 600 g de carne picada de pollo, 1 diente de ajo muy picadito, Pan rallado, 1 Huevo, 100 g de leche entera, Una pizca pimienta negra.

Para la salsa: 2 cebollas, 2 dientes de ajo, 1 manzana, 2 zanahorias, 50 ml, aceite de oliva, 1 pastilla de caldo, 100 ml vino blanco, 50 ml brandy.

Poner en el vaso las verduras y picar 4 segundos, velocidad 4. Echar el aceite y programar 12 minutos, velocidad 2, temperatura Varoma.

Mientras, juntar todos los ingredientes de los canelones menos el jamón.

Estirar una loncha de jamón y poner encima la carne picada con el resto de los ingredientes y formar un rollo y reservar; y así hasta terminar con toda la carne picada. Poner en la bandeja del Varoma.

Colocar la mariposa en las cuchillas. Poner el agua, el vino, el brandy y la pastilla de caldo y programar 30 minutos, velocidad 1, temperatura Varoma.

Cuando salga mucho vapor por el vocal poner el Varoma encima.

Cuando termine, pasar a una fuente los canelones y comprobar que la salsa esta tan fina como nos guste. Si no, pasarla un poco más en velocidad 5-7-9 con cuidado de las salpicaduras.

Canelones dobles con totillas caseras.

Para el relleno: 1/2. Kg de carne adobada, Media docena de salchichas frescas sin la piel, 2 latas de pate o foie gras, 2 cebollas, 250 g de espinacas congeladas, Un buen punado de pasas y otro de piñones, 2 huevos, 2 tazas de harina y dos de leche para hacer las crepes (o 2 paquetes de canelones) 1 taza de tomate frito.

Para la bechamel: 1/2 cebolla, Un par de ajos, 70 gr de harina, 800 g de leche, Nuez moscada, pimienta y sal, 60 g de aceite o mantequilla.

Batir en un cuenco dos huevos, dos tazas de harina y dos de leche.

Con esa masa se forman las tortitas, que tienen que quedar muy finas.

Poner en una sartén pequeñita antiadherente, con muy poquito aceite o mantequilla, un cacito pequeño de masa (un par de cucharadas) en el centro, y mover la sartén hasta que la base queda cubierta. Cuando se dora por un lado, darle la vuelta y hacerla por el otro. Reservar las tortillas.

Preparar los rellenos. Primero, picar la cebolla en el Thermomix, y sofreírla. Una vez sofrita, dividirla en tres partes: Dos más grandes para los rellenos y una más pequeña para la bechamel.

En una sartén, mezclar una parte de la cebolla dorada con los ajos, la carne picada, las salchichas, y al final añadir el pate. Reservar para que se enfrié.

En otra, saltear los piñones y añadir las espinacas ya descongeladas y las pasas (Previamente hidratadas con un chorro de coñac) y otra parte de la cebolla reservada. Reservar para que se enfrié.

Con la tercera parte de la cebolla se hace una bechamel de cobertura: añadir al vaso del Thermomix la cebolla partida y los ajos, rallar unos segundos y poner 5 minutos a temperatura Varoma, velocidad 3 y .. Anadir después la harina para que se sofría unos minutos, y agregar el resto de los ingredientes.

Mezclarlos unos segundos en velocidad 5. Programar 8 minutos, temperatura 100°, velocidad 3. No tiene que quedar muy espesa.

Mientras la bechamel se termina, disponer las fuentes y untar la base con salsa de tomate casera o tomate frito. No poner mucha cantidad.

Ir rellenando las tortillas (o las placas de canelones remojadas) con los rellenos reservados y colocar sobre las fuentes. Si se desea, añadirle al relleno de carne un par de cacitos de bechamel para que quede más meloso.

Cubrir con la bechamel de forma generosa y poner por encima queso para gratinar, un poco de pan rallado y unas nueces de mantequilla para que queden bien doraditos.

Hornear durante unos 15 minutos y poner al final un poco más arriba en el horno, con el grill a tope.

Canelones "De la Yaya" de carne y foie

Para la carne: 100gr de aceite de oliva virgen extra, 1 cebolla pequeña
500gr de carne magra para guisar en dados, 500gr de pechuga de pollo o pavo cortada en dados, sal al gusto, 1 chorro de coñac o brandy, 3/4 de lata de foie, unos 90gr, 270gr de leche, 2 cucharadas de harina.

Para los canelones: 40 placas y queso para espolvorear por encima.

Para la bechamel: 20gr de aceite de oliva virgen extra, 100gr de mantequilla, 120gr de harina, 1,5 litros de leche, sal, nuez moscada al gusto

El día anterior, prepara la carne:

- 1.- Pon en el vaso el aceite y caliéntalo 3 minutos, 100°, velocidad 1.
- 2.- Agrega 1 cebolla en cuartos y trocea 4 segundos en velocidad 4.
- 3.- Incorpora a la cebolla las carnes en dados, un poco de sal y un chorro de coñac. Programa 45 minutos, Varoma, velocidad 1 (no hace falta mariposa ya que luego la trituraremos).
- 4.- Trituramos la carne 20 segundos en velocidad 5. Baja los restos de las paredes. Si quedara algún trozo sin triturar puedes repetir la operación.
- 5.- Vierte la leche y las 2 cucharadas de harina y el foie gras y cocina 5 minutos, 100°, velocidad 3. Pasa a una fuente y reserva hasta el día siguiente tapado con film transparente.

Al día siguiente:

6.- Cuece las placas el tiempo que indique el fabricante en un cazo con abundante agua, sal y un chorrito de aceite. Escúrrelas y sécalas sobre unos paños limpios.

7.- Rellena con la carne preparada el día anterior. Unta una fuente con mantequilla (yo le puse una base de tomate) y ve colocando los canelones.

Prepara la bechamel:

8.- Pon en el vaso el aceite y la mantequilla y calienta 2 minutos, Varoma, velocidad 1.

9.- Incorpora la harina y sofríe 3 minutos, 100°, velocidad 1 y medio.

10.- Vierte el litro y medio de leche, la sal y la nuez moscada al gusto y programa 12 minutos, 100°, velocidad 4. Vierte sobre los canelones.

11.- Si quieres espolvorea la superficie con queso rallado y hornea a 200° con calor arriba y abajo durante 15-20 minutos. Termina gratinando solo la superficie otros 5 minutos más, hasta que esté dorada. A disfrutar

Carrillada de cerdo

100 g pimientos verdes, 150 g de cebolla, 2 dientes de ajo, 50 g de aceite, 100 g de tomate brick, 120 g de guisantes congelados, 600 g de carrillada de cerdo(o ternera), 80 g de vino blanco, 20 g de vino tinto, Pimienta negra molida al gusto.

1. Salpimentar y dorar los tacos de carnes. Haciéndole un corte, y reservamos.

Trocee el pimiento, cebolla y ajo a 4 seg/ velocidad 6.

Incorpore el aceite y programe 3 minutos /varoma / velocidad 1.

Añada el tomate y los guisantes y vuelva a programar 5 minutos / varoma / giro a la izquierda /velocidad 1.

Incorpore la carrillada, la sal, el vino blanco y el vino tinto y programe 40 minutos /120° /giro izquierda /velocidad cuchara, controlar por si se queda seco, para añadir agua, según el gusto.

Se puede acompañar con unas patatas panaderas.

Carrilleras en salsa a la antigua

Un plato tradicional que gustará a toda la familia. Una carne melosa, jugosa y tierna, recubierta de una salsa reducida con verduras y su propio jugo.

Ingredientes 800 g de carrilleras de cerdo, 1 cebolla (170 g aprox.), 1 puerro (solo emplearemos la parte blanca: 50 g aprox.), 1 zanahoria (70 g aprox.), 6 dientes de ajo, 1 hoja

de laurel, media cucharadita de tomillo, Sal, Pimienta, aceite 250 ml de caldo de carne y 250 ml de agua (o 500 ml de agua y media pastilla de caldo de carne).

Preparación 1. Salpimentamos las carrilleras. Las cortamos por la mitad. En una sartén, calentamos aceite y a fuego fuerte, doramos la carne por ambos lados (no debe estar hecha por dentro, sólo doradita por las dos caras). Sacamos y reservamos

2. Ponemos en el vaso la cebolla cortada a cuartos, el puerro y la zanahoria pelados y a grandes trozos. Añadimos 50 g de aceite (preferiblemente del que nos ha sobrado de freír las carrilleras. Si no hubiera bastante, completamos hasta los 50 g con aceite nuevo) y media cucharadita de sal. Picamos durante 3 segundos a velocidad 5.

3. Añadimos los ajos pelados y enteros y sofreímos durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara. Sin cubilete.

4. Colocamos la mariposa. Añadimos la hoja de laurel, el tomillo, perejil picado, las carrilleras, el caldo de carne y el agua (o el agua y la media pastilla). Programamos 60 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Con cubilete

5. Quitamos el cubilete, ponemos en su lugar el cestillo para evitar salpicaduras y volvemos a programar 25 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda 6. Servimos junto al puré de patata o las patatas fritas.

Codornices con salsa de champiñones y arroz pilaf.

4codornices, romero y tomillo, aceite.

Para la salsa: 12 champiñones, 1 cubilete de aceite, 4 cubiletes de caldo de pollo, 1 pizca de sal y pimienta

Para el arroz Pilaf: 3 cubiletes de arroz, 1 cebolla, $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite, 1 cucharadita de, hierbas provenzales, 6 cubiletes de caldo de pollo, sal

Ponga la cebolla en el vaso del Thermomix y los champiñones y triture unos segundos a velocidad 3 y $\frac{1}{2}$. Con la ayuda de la espátula baja los trozos que se hayan quedado pegados en las paredes del vaso. A continuación añade el aceite.

Coloca el cestillo con el arroz, la sal y las hierbas provenzales en el vaso del Thermomix; programe 8 minutos, temperatura 100, velocidad 4. Transcurrido el tiempo añada los 6 cubiletes de caldo y programe 18 minutos, temperatura 100, velocidad 4. De vez en cuando remueva el arroz con ayuda de la espátula para que no se apelmace. Cuando haya pasado el tiempo retire el arroz del cestillo. Reserve. Haga lo mismo con la salsa obtenida y compruebe la sazón.

Codornices:

Pida a su carnicero que te parta las codornices por la mitad. Sálas y espolvoréelas con un poco de romero y tomillo. A continuación coloque una sartén con un chorrito de aceite en el fuego. Cuando esté bien caliente póngalas en la sartén hasta conseguir que estén bien doradas por ambas partes. Repita la operación con todas las codornices.

A la hora de servir, coloca el arroz en un molde (puede ser una flanera) y póngalo encima del plato junto a las dos trozos de codorniz, que bañará con la salsa de champiñones que tenemos reservada.

Conejo al ajillo con tomate

20, 30 o 40gr de dientes de ajo (según guste), 80 gr de aceite de oliva, 800gr de conejo en trozos pequeños sin grasa, 250 gr de tomate natural triturado de lata, sal y pimienta blanca o sal aromática

(**sal aromática:** 500gr de sal, 4 hojas secas de laurel, 2 cucharadas de tomillo seco, 2 cucharadas de romero seco, 1cucharada de orégano seco. se utiliza para perfumar los platos y se hace triturándolo todo a velocidad máx. hasta obtener un polvo fino, guardar en un frasco y usar cuando se necesite)

Instrucciones:

Pelar los ajos y picarlos pulsando 1 o 2 veces el botón turbo, bajarlos con la espátula y añadir el aceite sofreír 5 o 7 min (depende de cuantos ajos pongamos), varoma, vel1.

Poner la mariposa, giro a la izq y añadir el conejo 5min, varoma, vel1. Volcar el tomate y salpimentar programar 15min, varoma, vel1. Si la salsa está clarita sacar el conejo y programar unos minutos varoma, vel1.

Conejo al ajillo

INGREDIENTES: 1 cebolla pequeña, 10 dientes de ajo, 1 cubilete de aceite
800 g conejo en pedazos, 1/2 cubilete de vino blanco, 500 g de caldo de carne
Harina para rebozar, Sal y pimienta.

Trocear la cebolla, ajos y aceite 10 segundos, velocidad 5. Programar 13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (sin cubilete).

Enharinar los trozos de conejo e incorporarlos al sofrito y poner 9 minutos temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Un par de minutos antes de terminar añadir el vino blanco. Incorporar el caldo, salpimentar al gusto y programar 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda. Cuando finalice, programar 25 minutos más a 100° y misma velocidad.

Dejar reposar.

Conejo al vino

1 kilo de conejo ,90 g de aceite ,9 dientes de ajo ,200 de cebolla ,120 g de vino blanco, un chorreón de brandy, tomillo, laurel, pimienta negra en grano, perejil un cacito nor'k, 90 de agua sal, una rebanada de pan

1. Doramos el conejo en la sartén freímos la rebanada de pan y reservamos, ponemos en el vaso 7 dientes de ajo y la cebolla trituramos unos seg a vel 5 ponemos el aceite de dorar el conejo y sofreímos 10 min, temp varoma vel1 1/2. Pasado el tiempo incorporamos el conejo, el vino, el brandy, el cacito, el tomillo, la pimienta y el laurel. Programamos 12 min temp varoma vel cuchara y inversor, sin cubilete. Después echamos el agua y programamos 20 min temp 100° vel cuchara y inverso.

Con la rebanada de pan frito y los ajos y el perejil hacemos un majado y cuando falten 7 min para que termine la cocción del conejo lo añadimos al vaso. Se puede acompañar patatas al vapor o fritas.

Conejo marinado

Un conejo troceado, 200 gr de zanahoria, 150 gr de cebolla, 100 gr de puerro, 2 hojas de laurel, Orégano, Sal, Pimienta negra, Medio litro de vino tinto.

1. Trocea la zanahoria, la cebolla, el puerro y el orégano programando 10 segundos velocidad 4.
2. Agrega el vino tinto y mezcla otros 10 segundos velocidad 2.
3. Pon en una fuente honda el conejo troceado y salpimentado y agrega la mezcla de las verduras. Dejar macerar el conejo en esta marinada por lo menos durante 6 horas -mejor 12h-.
4. Pon todo en una fuente y hornea a 180°C durante 90 minutos aproximadamente o hasta que esté hecha la carne.
5. Retirar los trozos de carne para una fuente y pasar la salsa con la thermomix programando 4 minutos, 90° velocidad progresiva 5-7-9.

Contramuslos de pollo en salsita

50 grs. de aceite de oliva, Contra muslos deshuesados de pollo, 1 cebolla grande (200 grs) , 1 ó 2 tomates o 150 g. de tomate natural, 1 copita de brandy (50 gr)
-Sal , Pimienta negra molida .

1- Echar el aceite en el vaso y programar 12 minutos, temp. varoma y vel. 1.

2- Mientras pelar la cebolla.

3- Cuando esté el aceite caliente (a los 3 minutos más o menos) echamos por el bocal (agujero de la tapa) la cebolla cortada en cuartos, tapamos con el cubilete para que no nos salpique, y subimos la velocidad a 4 para que se trocee la cebolla durante 4 ó 5 segundos; después bajamos la velocidad a cuchara y dejamos pochar hasta que acabe el tiempo.

4- A continuación ponemos en el vaso los contramuslos salpimentados y enteros (no los troceamos como en el método tradicional) unos encima de otros y programamos 5 minutos, temp. varoma, giro a la izquierda y vel. cuchara.

5- Después añadimos el tomate rallado (o de lata) y el brandy y programamos 25 minutos, temp. varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Si se quiere se quita el cubilete y se pone el cestillo encima de la tapa para que evapore más y nos quede la

salsita más espesa. También podemos aprovechar ese vapor para cocer en el varoma alguna verdura, patatas, huevos, etc.

Cuscús de cordero con verduras

500 GR de tomates cortados por la mitad, 100 gr. de cebolla, 400gr. de cordero cortado a trozos, 2 ramitas de perejil (solo las hojas), 2 ramitas de cilantro (solo las hojas), 2 cucharaditas de sal, 1 cucharadita de pimienta, 1 cucharada comino molido, unas hebras de azafrán, 70gr. de aceite de oliva, 20gr de mantequilla, 850 gr de agua, 150gr. zanahorias troceadas, 150gr de calabacines troceados 1 50gr de nabos troceados, 150gr. de calabaza troceada, 350gr. de cuscús.

PREPARACIÓN: Ponga los tomates y las cebollas en el vaso y trocee 4 seg. /vel.5; añada la carne de cordero, el perejil, el cilantro, 1 cucharada sopera de sal, la pimienta, el comino, el azafrán, 30gr. de aceite, la mantequilla, 500 gr de agua, las zanahorias, el calabacín, los nabos, la calabaza pelada y programe 35min./100gr./giro zda./velocidad 1. Mientras tanto ponga a remojo el cuscús con los 350gr de agua, 40gr de aceite y dos cucharadas de sal dentro de un cuenco y mezcle bien, dejando reposar 15 minutos; Seguidamente, introduzca el cuscús en el recipiente varoma. Sitúe el varoma en su posición y programe 15 min/varoma/giro a la izquierda/velocidad 1. Sirva el cordero con las verduras y el cuscús.

Delicias de pollo relleno. 8 raciones

Ingredientes 100 gr de bacon en lonchas finas, sal y pimienta, 2 filetes de pechuga de pollo o pavo muy finitos, 4 lonchas de jamón york (tipo embutido), 4 lonchas de queso emmental/chedar/o el que más os guste, 600 gr de agua para el vapor

Preparación 1. Extendemos la mitad del bacon superpuesto sobre film transparente. Salpimentamos la pechuga por ambas caras y la colocamos encima del bacon pero en sentido contrario (sólo cubrimos $\frac{1}{3}$ de las lonchas del bacon). Ponemos encima de la pechuga de pollo 2 lonchas de jamón york y 2 de queso.

2. Envolvemos ayudándonos del film transparente formando un rollo muy apretadito y cerramos como si fuera un caramelo.

3. Hacemos igual el otro rollo y los ponemos en el recipiente varoma. Echamos el agua en el vaso y programamos 30 minutos, velocidad 1, temperatura varoma.

4. Cuando termine el tiempo, lo retiramos del vaso y lo dejamos reposar 10 minutos. Dejamos que se enfríe y lo cortamos en rodajas. **Notas** No lo cortéis caliente, sólo en frío. Por eso es imprescindible hacerlo con antelación. Podéis acompañarlo con salsa mayonesa o alioli. También podéis congelarlo con el film transparente cuando se haya enfriado.

Diadema de lomo y piña

Para el recipiente Varoma: 1 kg de cinta de lomo fresca en un trozo, 1 bote de kilo, de pina en su jugo, Sal y pimienta

Para el vaso: 70 g de aceite de oliva virgen, 500 g de cebollas, 1 diente de ajo

El resto de las rodajas de pina que no se utilicen con la carne, El jugo de la lata de pina, 250 g de agua, 60 g de salsa soja (reservando una cucharada para pintar la carne), 1 pastilla de caldo de carne o sal, Pimienta, 2 clavos de olor, nuez moscada, y 1/2 cucharadita de canela en polvo.

Hacer unos cortes a la cinta de lomo, sin llegar abajo e introducir en cada uno media rodaja de piña, procurando que quede al mismo nivel que la carne.

Salpimentar y hacer un rollo, apretando bien, con papel film transparente y envolver seguidamente en papel de aluminio.

Pinchar por varios sitios, con el fin de que suelte el jugo cuando cueza.

Colocar en el recipiente Varoma. Tapar y reservar.

Echar en el Thermomix, las cebollas y el diente de ajo. Programar 6 segundos, velocidad 3 ., para trocearlo, ayudándose con la espátula. Sacar y reservar.

Poner la mariposa en las cuchillas, echar el aceite y lo que habíamos troceado antes. Programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir la piña sobrante en trozos pequeños, el jugo y el resto de los ingredientes. Programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Acabado el tiempo, colocar el recipiente Varoma con la carne sobre la tapadera y programar 55 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Comprobar que la carne está bien hecha. Dejar enfriar, pintar con una cucharada de soja y cortar en rodajas en diagonal.

Cubrir una fuente de servir con la salsa, colocar sobre ella la carne y servir caliente, acompañada de la guarnición que más nos guste.

Escalopines con piña y salsa agridulce.

60 gr. de azúcar moreno (Xilitol), 30 gr. de vinagre, 70 gr. de salsa de soja, 100 gr. de jerez seco, 50 gr. de kétchup, 1 lata pequeña de piña en su jugo (4 rodajas cortadas en trozos y el jugo), 500 gr. de filetes jamón de cerdo, cortados finos y en trozos, 20 gr. de maicena.

En el vaso de la Thermomix ponemos el azúcar moreno, el vinagre, la salsa de soja, el jerez, el ketchup y 50 gr. del jugo de piña. Mezclamos durante 4 segundos, a velocidad 3. Sobre la tapa del vaso ponemos un vaso o bol pequeño y pulsamos la tecla "balanza". Echamos la maicena hasta que pese 20 gr. Retiramos del vaso y reservamos.

Añadimos la carne al vaso y programamos 12 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Mientras pasa este tiempo, echamos el resto del jugo de piña que queda en

la lata en el vaso o bol con la maicena. Mezclamos bien hasta que la maicena esté completamente disuelta. Reservamos.

Terminados los 12 minutos programamos, seguidamente programamos otros 3 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara y por el bocal añadimos la maicena diluida en el jugo de piña y la piña cortada en trozos. Una vez hemos echado todo, subimos la velocidad a 1.

Escalopines de ternera

1 cubilete de vino Marsala, 1 cubilete de agua, 1 pastilla caldo de carne, 1/2 cubilete de harina
1 chorro zumo de limón, 2 cucharadas rasas de mantequilla, 1/2 cubilete de nata, 3 o 4
champiñones, 1/2 Kg filetitos de ternera.

Se colocan los filetitos de ternera salpimentados entremezclados con las láminas 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.

Estofado de Cordero. 2 raciones

Ingredientes 250 g de cordero, 120 g de pimiento rojo, 120 g de cebolla, 2 tomates pera medianos, 1 diente de ajo, 330 g de agua, 200 g de patata, Aceite de oliva, Sal y pimienta .

Preparación 1. Dorar la carne con un buen chorro de aceite en una olla. Retirar, salpimentar y reservar.

2. Pelar la cebolla y el ajo. Picarlo durante 5 segundos a velocidad 5 para que quede menuda. Añadir 15 g del aceite que hemos utilizado para dorar el cordero y programar 5 minutos, 100° a velocidad 1.

3. Lavar los tomates y trocearlos. Añadirlos al vaso y programar otros 5 minutos, 100° a velocidad 1.

4. Transcurrido el tiempo incorporar el cordero que teníamos reservado y el pimiento rojo lavado y troceado. Sofreír durante 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

5. Añadir el agua, tiene que cubrir la carne y las verduras. Programar 20 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

6. Transcurrido el tiempo, añadir las patatas troceadas no muy pequeñas y programar otros 14 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

7. Dejar reposar unos minutos.

8. Cuando termine el tiempo, retirar la carne y las patatas a una fuente caliente, dejando el resto de las verduras en el vaso. Triturarlas durante 1 minuto, pasando de velocidad progresiva 5,7,9. Incorporar la salsa a la carne y las patatas y dejar reposar unos minutos.

Notas Esta receta se puede congelar pero sólo la carne, ya que las patatas congeladas pierden textura y sabor.

Estofado de Pavo

30ml. de aceite de oliva virgen extra, 150 gr. de cebolla morada, 150 gr. de judías verdes congeladas o frescas (yo he utilizado frescas), 150 gr. de zanahorias, 100 gr. de champiñones, 400 gr. de calabacines, 450 gr. de pechuga de pavo, Una cucharadita de sal, Un poquito de pimienta, Una cucharada de albahaca fresca o una cucharadita de albahaca seca

1. Corta la cebolla en láminas no muy gruesas.
2. Vierte el aceite y la cebolla en la thermomix y programa 5 minutos, 100°, velocidad 1.
3. Si utilizas judías frescas límpialas y trocéalas.
4. Pela las zanahorias y córtalas en rodajas no muy gruesas (piensa que cuánto más gruesas sean más tiempo necesitaras).
5. Limpia los champiñones y córtalos en láminas.
6. Limpia el calabacín y córtalo en dados. No es necesario que lo peles si la piel del calabacín está sana.
7. Añade las verduras en la thermomix y programa 10 minutos, varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.
8. Mientras corta el pavo en dados. No los hagas muy pequeños porque después se deshará la carne en la thermomix por las cuchillas.
9. Cuando termine el tiempo añade el pavo, la sal, la pimienta y la albahaca. Programa 10 minutos, velocidad cuchara, giro a la izquierda.
10. Cuando termine el tiempo ya está listo para servir.

Fajitas mexicanas rellenas de carne

500 g de carne de pollo a trozos (sin huesos), 10 g queso rallado, 1 cebolla grande, 1 tomate

2 pimientos verdes, Cilantro, sal y pimienta, 100 g lechuga troceada, 100 g zanahoria rallada

1 diente de ajo, 200 g tomate frito o salsa mexicana picante, 1 cubilete de aceite, 1 cubilete de vino blanco.

Poner en el vaso el ajo, la cebolla, pimiento, tomate natural, velocidad 5 durante 10 segundos.

Agregar el aceite, 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Añadir la carne, vino, sal, pimienta, cilantro, 11 minutos, varoma, velocidad 1.

Agregar tomate frito, zanahoria, 4 minutos, varoma, velocidad 1.

Rellenar las tortitas, añadir queso y lechuga.

Fiambre trufado de pollo

500 gramos de pechuga de pollo, 300 gramos de bacón, 2 huevos, $\frac{1}{2}$ sobre de crema de cebolla (puede ser de puerros, espárragos o champiñones), 1 trufa.

1º- Poner la trufa en el vaso y triturar unos segundos velocidad 8. Añadir el bacón y trocear 5 segundos, velocidad 4.

2º-Incorporar la pechuga, los huevos, la crema de cebolla, y trocear 9 segundos, velocidad 7. Los segundos dependerán del triturado que te guste.

3º-Forrar un molde de pum-cake (que quepa dentro del varoma) con papel film, untar con un poco de aceite, poner dentro la mezcla y taparlo con papel albal, poner una servilleta de papel encima para que absorba el vapor, volver a sellar con albal.

4º-poner en el vaso 800 gramos de agua, o los ingredientes de la salsa de cebolla, como queráis, tapar y colocar el recipiente varoma encima, programando 55 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

5º-Servir frío, acompañado de cebollitas confitadas y adornarlo con huevo hilado.

Este pastel está muy bueno de un día para otro, se puede hacer con carne de pavo, cerdo o ternera. También se le puede añadir trocitos de jamón serrano o un poco de queso rallado. La decoración puede variar si entre medias pones capas de fiambres o si reservas un poco de bacón y forras el molde con él.

SALSA (en lugar de poner agua, se ponen los ingredientes de esta salsa)

700 grs. De cebolla cortada a juliana (a mí me gusta más), 30 g de aceite y 1 cucharada de mantequilla, sofreír 10 minutos, varoma, vl.1, 60 gr. De azúcar moreno, Un pelín de caramelo líquido, 200 g. de vino dulce , 250 g. de vino blanco, 50 g. de agua, Sal.

Programar 55 minutos, Varoma, vl. Cuchara, giro izquierda.

Filetes de lomo con manzana

1/2 kg. De lomo de cerdo en filetes, 3/4 de cubilete de azúcar, 4 cucharadas de vinagre

1/2 de 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. , Sal y pimienta al gusto.

Colocar en el varoma los filetes de lomo salpimentado, intercalado con la manzana en trozos, ponemos todos los demás ingredientes en el vaso, el recipiente varoma encima y ponemos 17 minutos, temperatura varoma, velocidad 5.

Al terminar, ponemos los filetes de lomo en una bandeja y le echamos la salsa por encima.

Filetes de pavo rellenos para Navidad

Ingredientes: 600 g de pechuga de pavo en filetes (unos 6 u 8 filetes aproximadamente, dependiendo del tamaño), 70 g de ciruelas pasas sin hueso, 3 chalotas, Orégano (también podéis utilizar perejil o la hierba aromática que más os guste), Un poco de canela molida, 50 g de jamón curado en lonchas, 1 cucharada de queso rallado, 100 g de vino blanco, 25 g de aceite de oliva virgen extra, 25 g de mantequilla, Sal, 1 cucharadita de mostaza (opcional)

Y además... Unos palillos

Preparación

1. Empezamos la receta haciendo el relleno.

2. Se ponen en el vaso las ciruelas y una chalota (reservamos las otras dos para la salsa). Incorporamos también el queso rallado, el orégano (o la hierba aromática que hayáis elegido) y un poco de canela.

Trituramos durante 5 segundos en velocidad 6. Sacamos y reservamos.

3. Ponemos los filetes en una tabla y los vamos golpeando uno a uno con un mazo. Ponemos sobre cada filete una loncha de jamón. Sobre este ponemos una cucharada de relleno que acabamos de preparar, extendiéndolo bien para que cubra toda la superficie.

4. Enrollamos cada filete y los cerramos con palillos. A continuación, los pasamos por harina y los reservamos.

5. Ahora prepararemos la salsa.

6. Ponemos en el vaso las dos chalotas. Programamos 3 segundos, velocidad 7. Añadimos el aceite y la mantequilla y sofreímos programando 3 minutos, 100°, velocidad 1.

7. Ponemos en el vaso los rollitos de carne rellenos y cocinamos programando 5 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara (no se rompen en el vaso).

8. Acabado el tiempo añadimos el vino y un poco de sal. Programamos 8 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

9. Ponemos ahora la cucharada de mostaza y acabamos nuestro plato programando 2 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Notas

Podemos servir los rollitos enteros, quitando el palillo para que no haya sustos. Otra opción es cortarlos al emplatar para que la presentación sea aún más vistosa.

Filetes rusos con acelgas y tomate

400 g. de hojas de acelga, 30 g. de piñones, 30 g. de aceite de oliva virgen extra, 2 dientes de ajo, 3 ramitas de perejil, 500-700 g. de carne picada de pavo, pollo, ternera, cerdo o mixta., 1 huevo, 20 g. de pan rallado, sal, pimienta molida, una cebolla mediana, 400 g. de tomates maduros o un bote de tomate pelado entero en su juugo, 1/2 cucharadita de azúcar (opcional)

Reservamos 8 trozos de las acelgas para poner encima los filetes. El resto lo troceamos en 2 tandas a 5 seg, Vel 4 y reservamos.

En una sartén echamos una cucharada de aceite y doramos los piñones. Reservamos.

Echamos un ajo y el perejil en el vaso y picamos 3 seg, vel 7.

Añadimos la carne desmenuzada, el huevo, el pan rallado, la mitad de los piñones reservados, sal y pimienta y mezclamos 4 seg, vel 5.

Distribuimos los 8 trozos de acelga que teníamos reservados sin trocear entre la bandeja y el recipiente varoma. Vamos formando bolas con la carne y las aplastamos encima de cada trozo de acelga.. Tapamos el recipiente varoma y reservamos.

Echamos la cebolla, el otro ajo y 30 g. de aceite en el vaso y troceamos 3 seg, vel 5.

Bajamos lo que haya podido quedar en las paredes y sofreímos 4 min, varoma, vel cuchara.

Añadimos los tomates, las acelgas troceadas, sal y pimienta y el azúcar, colocamos el recipiente varoma sobre la tapa y programamos 20 min, varoma, giro izquierda, vel 1.

Volcamos la salsa en una fuente y colocamos los filetes rusos sobre ella espolvoreando con los piñones reservados y servimos.

Galantina de Pavo rellena. 6 personas

1 Filete pechuga de pavo, abierta en un filete fino (aprox. 900 g), sal, Pimienta, 100 g jamón de York, en lonchas finas, 1 manzana reineta, pelada y en lonchas, 140 g queso de sándwich, en lonchas, 70 g ciruelas pasas sin hueso y troceadas, 70 g de uvas pasas, 50 g nueces, 150 g de beicon en lonchas, para cerrar (opcional)

Cebolla caramelizada: 700 g de cebolla, 70 g de mantequilla, 30 g de aceite de oliva virgen extra, 1 cucharadita de sal, 30 g de caramelo líquido, 1 pellizco de pimienta.

Prepare la pechuga: lávela y séquela bien. Sazone con sal y pimienta.

Póngala sobre film transparente y vaya poniendo el jamón de york, la manzana, el queso y los frutos secos. Enrolle la pechuga como si fuera un brazo de gitano. Coloque las ciruelas en la parte del cierre y, si lo desea, envuelva todo el rollo con las lonchas de beicon.

Envuélvalo todo con film transparente, apretando muy bien, y colóquelo en el centro del recipiente Varoma. Tape y reserve.

Cebolla caramelizada:

Trocee la cebolla durante 3 segundos, velocidad 4. Con la espátula, baje los restos de cebolla de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

Incorpore la mantequilla y el aceite. Tape y sitúe el recipiente Varoma en su posición. Programe 30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Cuando acabe el tiempo programado, retire el recipiente Varoma y reserve con el rollo de pavo en el interior. Añada al vaso la sal, el caramelo líquido y la pimienta. Programe 3 minutos, 100°, velocidad 1.

Una vez templado el rollo de pavo, retire el film transparente, corte en rodajas y sirva con la cebolla caramelizada.

Galantina de pollo o Pavo

Ingredientes 50 g de pimienta roja, 50 g de pimienta verde, 50 g de pimienta amarilla (si no tenéis, se puede echar un poquito más de pimienta roja y verde), 300 g de pechugas de pollo troceadas, 2 muslos de pollo (200 g) deshuesados y sin piel (se puede sustituir por sólo pechuga de pollo: 500 g), 100 g de maíz dulce, sal y pimienta, 600 g de agua.

Preparación 1. En el vaso de la Thermomix, echamos los pimientos cortados en trozos grandes y troceamos durante 3 segundos, velocidad 5. Reservamos en un bol.

2. Echamos, en el vaso, la mitad del pollo y lo trituramos durante 10 segundos, velocidad 7. Reservamos en un bol y hacemos lo mismo con la otra mitad del pollo.

3. Volvemos a poner todo el pollo en el vaso y añadimos el maíz dulce, los pimientos picados, dos cucharaditas de sal, un poco de pimienta. Mezclamos 10 segundos, velocidad 3, hasta obtener una masa homogénea.

4. Cortamos dos trozos de papel film transparente grandes, dividimos la mezcla en dos partes y las envolvemos en los trozos de papel film, formando una salchicha grande. Cerramos bien los extremos de papel film, las colocamos en el recipiente varoma y tapamos.

5. Echamos el agua en el vaso, ponemos el varoma en su posición y programamos 30 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

6. Retiramos del recipiente varoma y las dejamos enfriar en el frigorífico 23 horas.

7. Quitamos el papel film de los rollos y los cortamos en rodajas de 1 cm.

8. Los colocamos en una fuente y servimos acompañados de salsa especial o cebolla caramelizada o ensalada.

Gallo de corral al vino tinto

100grde zanahoria, 150 g de cebolleta, 2 dientes de ajo, 100 g de tomate triturado, Una rama de canela, Una rama de laurel, Una ramita de tomillo, 50 g de aceite de oliva, 1'2 k de gallo de corral en trozos medianos, Una cucharada rasa de harina, 300 g de vino tinto, 70 g de brandy, Sal, Pimienta.

Elaboración:

- Introducimos en el vaso de **Thermomix** la zanahoria, la cebolla y los ajos en trozos homogéneos. Lo troceamos 5 segundos, velocidad 5. Bajamos con la espátula los trozos que hayan quedado en las paredes del vaso de *Thermomix* e incorporamos el tomate y las especias. Añadimos el aceite y programamos Thermomix 10 minutos, temperatura varmos, velocidad 2.
- Añadimos al vaso de **Thermomix** el gallo salpimentado y programamos 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 con giro a la izquierda (tm 21: a partir de este paso es preferible terminarlo en una cazuela)
- Añadimos la harina, el vino y el brandy al vaso de *Thermomix*, si no queda cubierto, añadimos agua hasta cubrir la carne. Programamos 30 minutos, 100 grados, velocidad 1 con giro a la izquierda (tm 21: velocidad cuchara). Comprobamos que la carne esté tierna, si no lo está, programamos Thermomix 10 minutos más en el mismo programa.
- Servimos el gallo en los platos, aunque puede ser necesario reducir la salsa a parte e incorporarla después.

Guiso de carne con setas silvestres

60 g de cebolla, 20 g de apio, 1 ajo, 15 g de aceite, 1/2 ñora, 300 g de carne (ternera ó cerdo), 50 g de vino dulce (ó jerez), 50 g de tomate (2 cucharadas soperas aprox.), 100 g de zanahorias, 250 g de patatas (cortadas en trozos medianos), 1 cucharadita de pimentón dulce, 1 hoja de laurel, 1 cucharada de maicena, 100 g de setas (camagroc/nameko), 400 g de agua (ó caldo vegetal) al gusto sal.

1. -Poner en el vaso la cebolla, apio, ajo, ñora y aceite. Programar **5seg./vel.5**.

Programar **8min./varoma/giro inverso/vel.1**.

-Bajar los restos de las paredes y colocar la MARIPOSA en las cuchillas. Añadir al la carne y programar **8min./varoma/ /vel.1**. Añadir el vino dulce ó jerez al vaso y programar **2min./varoma/giro inverso /vel.1 SIN CUBILETE** para que evapore el alcohol.

-Añadir al el tomate y programar **4min./varoma/giro inverso /vel.1**.

-Añadir al vaso la zanahoria, las patatas, el pimentón dulce, la hoja de laurel, sal y el agua. Colocar el CESTILLO para que no salpique y programar **15min./varoma/giro inverso/vel cuchara**

. Una vez finalizado el tiempo coger un poco de caldito del vaso y mezclar con la cucharada sopera de maicena y añadir al vaso junto con las setas. Programar **5min./varoma/giro inverso /vel cuchara** . Comprobar las patatas y si están duritas programar unos minutitos más.

NOTA: Un truquito que a mí me funciona. Cuando vamos añadiendo nuevos ingredientes al vaso, lo vamos llenando, si pones cuchara cuesta que se mezcle todo bien. Yo le pongo unos segunditos (2/3) a velocidad 2.5, para que se mezclen bien todos los ingredientes y luego ya

programo con cuchara . Probadlo ya veréis como de esta forma no hace falta remover con la espátula.

Guiso de Pavo. 2 raciones

Ingredientes 400 g de pavo, 70 g de cebolla, 1 zanahoria ,1 tomate, 250 g de patata, 1 hoja de laurel, 45 g de vino blanco, 150 g de caldo de verduras, Sal y pimienta, Aceite.

Preparación 1. Dorar la carne en una olla con un buen chorro de aceite.

2. Pelar y trocear la cebolla, introducirla en vaso y picarla durante 4 segundos a velocidad 5.

3. Raspar y lavar las zanahorias, troceadas en oblicuo. Añadir las junto a la hoja de laurel y los granos de pimienta.

4. Incorporar el aceite utilizado para dorar el pavo, hasta conseguir 15 g. Pochar durante 8 minutos a 100°, velocidad 1, giro a la izquierda.

5. Transcurrido el tiempo añadir el tomate pelado y troceado, programar otros 5 minutos, 100°, velocidad 1, giro a la izquierda.

6. Mientras pelar las patatas, lavarlas, trocearlas y añadir las junto con el pavo al vaso. Incorporar el vino blanco y programar 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, giro a la izquierda.

7. Cuando haya transcurrido el tiempo añadir 150 g de caldo de verduras. Programar 20 minutos a 100°, velocidad 1, giro a la izquierda.

8. Servir caliente.

Guiso de ternera a la cerveza. 2 raciones

Ingredientes 1 cebolla ,1 ramita de perejil, 30 g de aceite de oliva, 300 g de ternera para guisar troceada, 2 cucharadas de mostaza, 160 ml de cerveza, Pimienta y sal.

Preparación 1. Salpimentar la carne. Dorarla con el aceite en una sartén. Reservar.

2. Pelar la cebolla e introducirla en el vaso cortada en cuartos. Lavar y secar el perejil, introducirlo también el vaso. Picar todo junto durante 5 segundos a velocidad 5.

3. Añadir el aceite utilizado en para la carne y sofreír la cebolla durante 5 minutos, a 100°, velocidad 1.

4. Añadir la carne y la mostaza, remover durante 30 segundos, velocidad 1, giro a la izquierda.

5. Añadir la cerveza y cocinar durante 25 minutos, 100°, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

6. Transcurrido el tiempo comprobar que la carne está tierna. De no ser así, programar otros 5 minutos.

7. Se puede triturar la salsa, para ello retirar toda la carne a una bandeja donde vayamos a servirla y reservar. Cerrar el vaso y programar 1 minuto, velocidad de 5 a 7. Verter la salsa por encima de la carne que teníamos reservada.

8. Para acompañar este plato podemos utilizar las típicas patatas fritas pero también nos podemos animar a preparar un puré de manzana.

Guiso de ternera a la jardinera

Una cebolla, 2 dientes de ajo, 1 zanahoria pelada, 50gr de aceite de oliva virgen extra, 20gr de perejil, 100gr de jamón en taquitos, 400gr de carne para guisar, ragout, 100gr de vino blanco, 400gr de patatas cortadas en cuadraditos, 200gr de zanahorias en taquitos, 100gr de guisantes congelados, 250gr de agua, sal o 2 pastillas de caldo de verduras

Preparación:

1. Pon en el vaso la cebolla, los dientes de ajo, la zanahoria, el aceite y el perejil y trocea 5 segundos en velocidad 5. Incorpora el jamón en taquitos y sofríe todo durante 5 minutos, Varoma, velocidad 1 y acabado el tiempo, tritura 15 segundos en velocidad 7.
2. Agrega la carne para guisar cortado en cubos, el vino blanco, el caldo de verduras o la sal y programa 20 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
3. Añade las patatas cortadas, las zanahorias en taquitos, los guisantes y el agua y programa 15-20 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Comprueba que las patatas y las zanahorias están ya en su punto, de no ser así, programa unos minutos más. A comer.

Guiso de ternera con patatas

Para freír la ternera: 70gr de aceite de oliva virgen extra, harina para rebozar la ternera, 300gr de trozos de ternera para guisar (yo la compré congelada)

Para el sofrito: 70gr de aceite de oliva, 1 cucharada sopera de pimiento choricero pulverizado (o pimentón en su defecto), 150gr de cebolla, 150gr de zanahoria en trocitos, 200gr de tomate triturado

Para el resto de la receta: 1 kg de patatas peladas, partidas en trozos medianas sal, 1 hoja de laurel, 700gr de agua para cocer la ternera, 150gr de agua al añadir las patatas para terminar de cocer las patatas, 1 cubilete de perejil fresco picado, solo las hojas.

- 1.- Pasar por harina los trozos de ternera.
- 2.- Poner la mariposa en las cuchillas y añadir el aceite de freír la ternera en el vaso e incorporar la ternera enharinada. Freír 10 minutos, temperatura 100°, giro a la izquierda y velocidad 1. Cuando ya esté, sacar y reservar.
- 3.- Pon en el vaso los ingredientes del sofrito, menos el tomate triturado y la zanahoria, y trocea, programando 3 segundos, velocidad 4.
- 4.- A continuación, baja todo lo de las paredes y programa 5 minutos, 100°, velocidad 3.
- 5.- Incorpora el tomate triturado y la zanahoria y programa 5 minutos, 100°, velocidad 3.
- 6.- Pon la mariposa en las cuchillas, añade la ternera reservada y 700gr de agua y programa 25 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad 1. Coloca el cestillo encima de la tapadera para que no manche todo si salpica.
- 7.- Añade el resto de los ingredientes (incorporar 150 gr más de agua para cocer las patatas,

porque se habrá evaporado al cocer la ternera), menos el perejil, y programa 20 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad 1. Coloca el cestillo encima de la tapadera para que no manche todo si salpica.

8.- Justo antes de terminar añadir por el bocal el perejil picado.

Nota: Otra receta que se puede hacer el día anterior, mi marido la hizo por la noche y yo cuando llegué a mediodía del día siguiente, lo calenté con la mariposa en las cuchillas, 10 minutos, 100° y velocidad 1 y estaban muy enteras, no se deshicieron nada.

Hígado encebollado

1/2 kilo de hígado, 200 gramos de cebolla, 2 dientes de ajo, 25 gramos de aceite, 50 gr de harina, 100 gramos de vino tinto, 50 gr de brandy, 1 cucharadita de concentrado de carne, 2 hojas de laurel, sal, pimienta.

Cortar la cebolla en cuartos y los ajos, incorporar al vaso y trocear 5 segundos, velocidad 4. Añadir el aceite y programar 10 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Mientras lavar, secar, salpimentar y rebozar con harina el hígado.

Introducir el hígado en el vaso 6', varoma, inverso, vel cuchara.

Añadir el pimentón, el brandy 5', varoma, inverso, vel cuchara

Agregar el concentrado de carne, el vino 20', varoma, inverso, vel cuchara

Hojaldre de lomo y verduras. 6 Raciones

Ingredientes: 350 g de lomo de cerdo cortada en cubitos, 1 cebolla cortada en cuartos, 30 g de aceite de oliva virgen extra, 50 g de agua. Sal, 50 g de vino blanco, 100 g de judías verdes ya cocidas (las podéis cocer antes de empezar la receta o utilizar las de bote), 2 huevos, 60 g de nueces (ya peladas), 1 huevo para pintar el hojaldre, 1 lámina de masa de hojaldre rectangular (si os animáis podéis prepararla con vuestra Thermomix), 50 g de tomates secos en aceite (peso una vez escurridos).

Preparación 1. Ponemos el lomo, cortado a cubitos, en el vaso y programamos 10 segundos, velocidad 7. Sacamos y reservamos.

2. Trituramos la cebolla y programamos 10 segundos, velocidad 5.

3. Añadimos el aceite y programamos: 3 minutos, 100°, velocidad 1.

4. Echamos ahora la carne ya triturada que habíamos reservado y el agua. Sazonamos y programamos 1 minuto, 100°, velocidad cuchara.

5. Podemos ir encendiendo el horno a 200° para que esté con esa temperatura cuando lo necesitamos.

6. Ahora ponemos el vino, 3 minutos, 100°, velocidad cuchara.

7. Añadimos las judías verdes, los huevos y las nueces. Programamos 2 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

8. Cogemos el hojaldre, le ponemos la carne en el centro quitando antes el líquido, y ponemos encima los tomates en aceite.

9. Cerramos el hojaldre, haciendo el rulo e intentando que quede bien apretadito. Cerramos por los extremos dejando siempre las uniones en la parte de abajo. Lo pincelamos con huevo batido.

10. Cuando el horno haya cogido la temperatura que queríamos (200°) metemos nuestro rulo de hojaldre con carne. Lo tendremos en el horno unos 30 minutos o hasta que el hojaldre esté listo y doradito.

Notas Si lo servimos recién salido del horno a lo mejor se nos rompe un poco (se sale la carne del hojaldre en las porciones). Aun así está muy rico. Cuando está templada o fría eso no pasa y también está muy rico. Podéis acompañarlo con la guarnición que más os guste: una guarnición de ensalada, arroz blanco...

Jamoncitos de pollo con salsa de naranja. 2 raciones

Ingredientes: 4 jamoncitos de pollo pequeños, 400 g de zumo de naranja (puede ser de brick o natural), 100 g de agua, $\frac{1}{2}$ sobre de sopa de cebolla, 2 cucharadas soperas de salsa de soja, 1 cucharada de azúcar moreno, una pizca de pimienta, una pizca de sal.

Preparación 1. Salpimentamos los jamoncitos de pollo.

2. Ponemos en el vaso el zumo, la sopa de cebolla, el agua, el azúcar moreno y la salsa de soja y mezclamos 5 segundos, velocidad 3.

3. Introducimos los jamoncitos y programamos 30 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

4. Si los jamoncitos fueran más grandes, a lo mejor necesitamos 15 minutos más.

5. Comprobamos durante la cocción que no se quede sin líquido. Si vemos que la salsa está demasiado espesa añadimos un poquito de agua. Notas Si somos más de dos comensales, podemos poner más jamoncitos de pollo en una bandeja para horno y echar por encima la salsa (multiplicando por 2 los ingredientes). Los horneamos a 180° unos 30-45 minutos, dependiendo del grosor de los jamoncitos. También se puede realizar con la olla exprés.

Lasaña de carne

Ingredientes: Placas de lasaña (el nº dependerá del tamaño de tu fuente), Queso para gratinar

Para el sofrito: 50 gr de aceite de oliva virgen extra, 200 gr de zanahoria, 150 gr de cebolla, 150 gr de champiñones, 1 diente de ajo, 80 gr de pimiento rojo y verde, 500 gr de tomate natural triturado

Resto: 500 gr de carne picada, Sal, pimienta negra y orégano

Para la bechamel: 500 gr de leche entera, 50 gr de maicena, 20 gr de mantequilla, 2 lonchas de queso, Nuez moscada, Sal y pimienta.

Preparación:

1. Pon las placas de lasaña en remojo con agua caliente durante 10 minutos, luego escurre. Mide el molde que vayas a usar para calcular cuantas placas te van a hacer falta.
2. Ralla el queso durante 4 segundos en velocidad 7. Retira y reserva.
3. Pon en el vaso todos los ingredientes del sofrito excepto los pimientos, programa 15 segundos en velocidad 6. Añade los pimientos troceados en taquitos y cocina durante 7 minutos, Varoma, velocidad 1.
4. Añade la carne picada, salpimentada y con las especias que te gusten, remuévela bien para que la carne no se apelmace, programa 15 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. (No olvides escurrir las placas de lasaña para empezar a montar).
5. Verifica que la salsa está a tu gusto de sal y sin exceso de líquido o programa unos minutos más sin cubilete para que evapore-.
6. Monta en la fuente las capas de lasaña, empezando por las placas de pasta, luego la carne... hasta formar 2 ó 3 capas.
7. Haz la bechamel: Pon en el vaso todos los ingredientes de la bechamel y programa 7 minutos, a 100°, velocidad 4.
8. Cubre la lasaña con ella, pon el queso por encima y gratina hasta que esté dorada, unos 15 minutos.

Notas:

- Puedes incorporar con la carne, daditos de chorizo, jamón o al gusto.
- Aumenta o disminuye las cantidades de verduras a tu gusto.
- Entre capa de pasta-carne, se puede añadir un poco de bechamel. Hará que queda más jugosa la lasaña... lo dejo a vuestro gusto.
- Si te apetece hacerla de pescado, sustituye la carne por 2 latas de atún en aceite de oliva escurrido.

Magro con guisantes

750 gr de magro en tacos, 600 gr de guisantes, 2 zanahorias, 1/2 cebolla, 4 dientes de ajo, 100 gr de aceite, 1 bote de 1/2 kg de tomate triturado, 75 gr de coñac o vino tinto, 20 gr de piñones, pimienta, sal, 100 gr de agua.

Trocear la cebolla, las zanahorias y los ajos a velocidad 4 durante 6 segundos, añadir el aceite y programar 6 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

A continuación incorporar la carne y programar otros 5 minutos a temperatura Varoma, inverso, velocidad cuchara.

Incorporar el coñac y programar 3 min, varoma, inverso, vel cuchara.

Incorporar un poco de pimienta, piñones, sal o pastilla de caldo y el bote de tomate.

Programar 10 minutos, temperatura Varoma, inverso y velocidad cuchara.

Añadir los guisantes y el agua y programar 20 minutos 100°, inverso, velocidad cuchara

Poner el cestillo de sombrero y cuando termine, rectificar la sazón.

Manzanas rellenas de carne

4 manzanas golden hermosas

Para el relleno: 100gr de ternera picada, 100gr de carne magra de cerdo picada

1 cebolleta, 1 puñado de pasas de corinto, 1 puñado de piñones, 1 rebanada de pan tostado

1 chorrito de leche. El zumo de medio limón, Semillas de amapola, 20ml de aceite de oliva, Sal y pimienta.

1. Precalentamos el horno a 180°

2. Ponemos el pan en remojo con un chorrito de leche.

3. Lavamos bien las manzanas y cortamos la parte superior. Les sacamos el corazón y las vaciamos. Reservamos la pulpa de las manzanas. Pintamos las manzanas con el zumo de limón para que no se oxiden, las pinchamos para que no se rompan y las ponemos en una bandeja de horno

4. Pondremos en el vaso la cebolleta, las pasas y los piñones y los picaremos con 3 golpes de turbo. Lo reservamos.

5. Trituramos la pulpa de las manzanas 4 segundos en velocidad 5. La dejamos en el vaso.

6. Salpimentamos las carnes y las añadimos al vaso, con el pan empapado en leche, la cebolleta y los frutos secos reservados y el aceite. Mezclamos todos 5 segundos en velocidad 4.

7. Programamos 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara, sin el cubilete.

8. Cuando termine, rellenamos las manzanas y las espolvoreamos con las semillas de amapola.

9. Horneamos aproximadamente 20---25 minutos. ¡Listas!

Mini sanjacobos

500 gr. de agua, 8 filetes de lomo de cerdo adobado, 8 lonchas de queso semicurado, edam o bajo en grasa, 8 lonchas de pechuga de pavo, papel film.

Colocamos un cuadrado de papel film sobre la encimera y en el centro ponemos un filete. Sobre éste colocamos una loncha de queso y encima del queso, una loncha de pechuga de pavo.

Enrollamos el filete y lo envolvemos con el papel film como si fuese un caramelo. Lo hacemos rodar sobre la encimera para que quede bien cerrado y lo colocamos en el recipiente varoma con los extremos del papel film hacia abajo.

Repetimos este procedimiento con el resto de filetes.

Vertemos el agua en el vaso de la Thermomix.

Situamos el varoma en su posición y programamos 30 minutos, temperatura varoma y velocidad 2.

Terminado este tiempo, retiramos el varoma y quitamos el papel film de los mini sanjacobos.

Los colocamos en una fuente y servimos acompañados de patatas fritas, verduras al vapor, patatas cocidas.

Molinetes de hojaldre y ternera

100 g cebolla, 1 diente ajo, 30 g aceite oliva, 500 g carne ternera picada, 3 cucharaditas Hierbas provenzales (tomillo, romero, albahaca, mejorana, orégano), 2 cucharadas, concentrado de tomate o tomate frito, 1 cucharadita sal, 1 pellizco de pimienta negra molida, 500 g masa de hojaldre, 2 bloques previamente descongelados, 100 g queso cheddar rallado, 1 Huevo batido.

Precalentar el horno a 200°. Poner en el vaso la cebolla y el ajo y programar 4 seg, vel 5.

Bajar los restos hacia las cuchillas con la ayuda de la espátula. Añadir el aceite y programar 5 minutos varoma vel 1.

Incorporar la carne, las hierbas, el tomate, la sal y la pimienta. Programar 10 seg, inverso vel 3 para que todos los ingredientes queden integrados. Retirar y reservar.

Distribuir el relleno sobre los bloques de hojaldre extendidos, dejando un borde de unos 2 cm en uno de los extremos. Pincelar este borde con agua. Espolvorear por encima el queso rallado y las hierbas restantes. Enrollar la masa como un brazo de gitano, de modo que el borde pintado con agua quede al final. Cortar cada rollo en 12-14 unidades y colocarlos en 2 bandejas de horno forradas con papel de hornear.

Aplanar ligeramente los molinetes con el cubilete y pincelarlos con huevo batido. Hornear 20 minutos a 200° hasta que estén dorados. Dejar templar y servir.

Podemos utilizar carne de pollo, cerdo o cordero. También podemos poner salsa de **mole**.

MOUSSAKA (PARA 4 PERSONAS)

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.

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. Triturar 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 máquina 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 más.

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.

Nuggets de pollo

Para unas 20 unidades: 500 gr ó 2 pechugas de pollo en trozos, 200 gr de queso philadelphia o quesitos o mezcla de quesos rallados, Sal al gusto, Pimienta al gusto, 2 cucharadas de pan rallado (opcional).

Para el rebozado: 2 huevos batidos, Pan rallado

Para la fritura: Una sartén, Aceite de oliva virgen extra

Pon en el vaso de la Thermomix el pollo en trozos ya limpio, la sal y la pimienta y tritura 8 segundos en velocidad 7.

Incorpora el queso y las cucharadas de pan rallado y mezcla otros 8 segundos en velocidad 7. Haz bolitas con esta pasta un poco pegajosa y reserva.

Pon en un bol los huevos y bátelos, y en otro cuenco o plato horno el pan rallado. Pasa cada bolita por huevo y pan rallado y dale la forma final que quieras. Fríe en abundante aceite caliente y escurre

Pan de carne al vapor con verduras y salsa de champiñones

60 gramos de queso parmesano partido en trozos, 1 diente de ajo, 1 ramita de romero fresco sólo las hojas), 5 ramitas de perejil fresco (sólo las hojas), 500 gramos de carne semicongelada de ternera en trozos, 2 huevos, 50 gr. de pan rallado, 1 cucharadita de sal, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimienta, 12 lonchas de beicon, 3 lonchas de jamón de york, 6 lonchas de queso, 3 patatas medianas chascadas, 600 gr. de verduras variadas (200 gr. de coliflor, 200 gr. de brócoli, 200 gr. de zanahoria...).

Para la salsa de champiñones: 1 puerro pequeño, sólo la parte blanca, en rodajas, 80 gr. de champiñones, 1 diente de ajo, 10 gr. de mantequilla, 100 ml. de vino blanco, 500 ml. de agua, 1 pastilla de caldo de verduras, 80 gr. de nata para cocinar, Sal y pimienta

1. Ponga el queso parmesano en el vaso y programme 10 segundos, velocidad progresiva 5- 10.
2. Añada el ajo, el romero y el perejil, y programe 10 segundos, velocidad 8. Retire del vaso y reserve.
3. Ponga la carne en el vaso y programe 8 seg., velocidad 5. Incorpore el queso aromatizado, los huevos, el pan rallado, sal y pimienta y mezclar 30 segundos, giro a la izquierda, velocidad 3.
4. Ponga las lonchas de beicon formando un cuadrado sobre una doble capa de papel de film transparente. Extienda la mezcla de carne encima, dejando que sobresalgan las lonchas de beicon 3 ó 4 cm. por el borde superior. Coloque las lonchas de jamón york sobre la carne, y las lonchas de queso, encima del jamón. Enrolle todo junto como si fuera un brazo de gitano, y selle con los extremos apretando muy bien. Con una brocheta, perfore el film, transparente varias veces. Ponga el rollo de pan de carne en el recipiente Varoma, tapar y reservar.
5. Ponga en el vaso el puerro, el ajo y los champiñones y programar 3 segundos, velocidad 5. Baje los residuos de las verduras de las paredes con la espátula.
6. Añada la mantequilla y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
7. Incorpore el vino, el agua y la pastilla de caldo. Situé el recipiente varoma en su posición, y programe 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
8. Transcurrido este tiempo retire el recipiente varoma e introduzca el cestillo en el vaso con las patatas. Abra con cuidado el recipiente varoma, vierta la verdura alrededor del pan de carne, y vuelva a programar 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

9. Retire el recipiente varoma. Utilice la muesca de la espátula para extraer el cestillo, añada la nata al vaso, y programe 1 minuto, temperatura 100°, velocidad 1.

10. A continuación, programe 30 segundos, velocidad 8.

11. Retire el film transparente del pan de carne, corte en lonchas y sírvalas en una fuente, junto con las verduras espolvoreadas con sal y con la salsa de champiñones.

Pastel de carne

INGREDIENTES: 1/2 kg de carne picada de ternera y cerdo, 1/2 cebolla picada, 1 lata de champiñones laminados, Pimienta, sal, ajo triturado, perejil,, orégano, nuez moscada, salvia, y pimentón de la vera, Puré de patatas, Queso rallado.

Poner en el vaso la cebolla y trocear unos segundos en velocidad 6, seguidamente, poner todos los demás ingredientes, menos el puré de patatas y el queso. Programar 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. (El tiempo depende un poco de la cantidad de agua que suelte la carne, pero con ese tiempo ya está hecha y si queda un poco de líquido se puede escurrir al trasladarla al molde).

Mientras se está haciendo la carne en el Thermomix, preparar un puré de patatas de sobre. Poner en una fuente o molde para horno la carne. Esparcir por encima el puré de patatas, el queso rallado y gratinar.

Pastel trufado de Pollo.

500 g de pechuga de pollo, 300 g de beicon, 2 huevos, sobre de crema de cebolla (puede ser también de puerros, espárragos o champiñones), 1 trufa.

Precalentar el horno arriba y abajo a 225°.

Poner la trufa en el vaso y trocear a velocidad 8 unos segundos.

Añadir el beicon en el vaso y trocear 5 segundos en velocidad 4.

Añadir la pechuga a trozos, los huevos y la crema de cebolla. Trocear unos 9 segundos en velocidad 7. (El troceado depende de lo triturado que guste).

Forrar un molde de plum-cake con papel albal y untar con un poco de aceite y pan rallado.

Poner en el horno al baño María durante 45-50 minutos a 225°.

Se puede hacer al vapor en el Varoma poniendo 800 g de agua en el vaso y programar 50 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

En este caso buscar un recipiente que quepa dentro del Varoma y luego tapar con papel de plata y poner una servilleta de papel encima para que absorba el vapor.

Servir acompañado de cebollitas confitadas.

Pavo de Navidad

Ingredientes para el pavo 6-8 personas aprox: En esta caso yo he usado una "Pavita" de 4 kilos, Manteca de cerdo para untar el pavo 300gr de carne picada mitad ternera y mitad cerdo, 1 trufa de bote (opcional), 50gr de piñones, 4 unidades de setas al gusto o champiñones cortados en láminas, 50gr de pasas sin pepitas, 60gr de brandy o coñac o hasta cubrir las uvas

pasas, 1,5kg de patatas redondas pequeñas, Cebollitas pequeñas, 1 vaso de agua y medio vaso de vino blanco, Aceite de oliva virgen extra, Sal y pimienta.

Utensilios:

Hilo para coser el pavo o unos palillos. Aguja y jeringa para pinchar al pavo el coñac

Preparación:

Lava con agua el pavo y sécalo con papel de cocina.

1.- Pon en una tacita las uvas pasas, las setas laminadas y el coñac y deja que se hidraten.

2.- Unta el pavo por fuera con manteca de cerdo.

3.- Salpimenta el pavo.

4.- Cuela las uvas pasas y las setas laminadas, dejando el coñac reservado para pinchar en el pavo. Pon en el vaso de la Thermomix las pasas y las setas y **trocea 4 segundos en velocidad**

5. Agrégalo a la carne picada junto con los piñones. Mezcla con las manos. Si quieres agregar la trufa no te olvides de rallarla y mezclarla también con la carne.

5.- Rellena el pavo con la mezcla anterior y cose la abertura para que la carne no se salga. Es como coser cualquier otra cosa.

6.- Coge la jeringuilla y la aguja, llena con el coñac y pincha al pavo

7.- Pasa a la fuente donde lo vas a hornear. Vierte sobre el pavo medio vaso de agua y medio de zumo de naranja, un chorro de aceite de oliva virgen extra, coloca las patatas peladas alrededor, cebollitas pequeñas y **hornea 3 horas y media a 180°C, calor arriba y abajo.**

8.- Cuando termines el horneado, mete en el vaso de la thermomix el caldo que haya quedado, algunas de las cebollitas y tritura 1 minutos en velocidad progresiva para que la salsa quede densa. Listo

Nota: Cada 45 minutos, abre el horno y con una cuchara echa salsa por encima del pavo. Normalmente necesitarás un horneado de entre 45-50 minutos por kilo de peso. Así puedes calcular cuánto tiempo necesitarás. Lo ideal para poder cortar bien el pavo y que quede con un fiambre con el relleno, es que esté deshuesado.

Pavo en Achiote con Salsa Pibil

4 piernas de pavo. 50 gr. de achiote de la marca El Yucateco, 60 ml. de vinagre de vino blanco, 250 ml. de agua, 750 ml. de zumo de naranja, 50 ml. de vino blanco, Sal y pimienta.

Para hacer esta receta de pavo en achiote con salsa pibil con thermomix, pon mantequilla en una fuente de horno profunda.

Limpia las piernas y quita los restos de plumas que pueda tener. Ponle por la piel mantequilla, sal y pimienta.

Pon el pavo en la fuente de horno.

Precalienta el horno a 250°.

Disuelve con la mano el achiote con el vinagre. Después ponlo en la thermomix.

También añade en la thermomix el agua, el zumo de naranja, el vino blanco, la sal y la pimienta al gusto. Programa 1 minuto, velocidad 8.

Vierte la salsa sobre el pavo. Pon la bandeja dentro del horno.

Hornea el pavo durante una hora o hasta que esté hecho. Si finalmente decides hacer un pavo entero tendrá que cocerse entre 2 y 3 horas.

Dale la vuelta al pavo para que se dore por ambas partes.

Y aquí viene el secreto de este pavo tan sabroso. Durante la cocción con la ayuda de una jeringuilla ves inyectando la salsa por debajo de la piel del pavo. Yo lo he ido inyectando cada aproximadamente 10 ó 15 minutos de cocción y se tiene que hacer por ambas partes.

Pechuga de pavo relleno de membrillo con salsa al Pedro Ximénez. 6 personas

1 pechuga de pavo, abierta en libro, en dos rectángulos 1000 g, sal, pimienta, 200 gramos[g] queso, en lonchas, 200 gramos[g] dulce de membrillo, en láminas finas, 70 gramos[g] nueces, troceadas, 70 gramos[g] ciruelas pasas, sin hueso

Para la salsa: 300 gramos[g] cebollas rojas, 150 gramos[g] zanahorias, 500 gramos[g] vino dulce, Pedro Ximénez, 4 ciruelas pasas, sin hueso, 200 gramos[g] nata líquida, zumo de naranja de una naranja, 1 pellizco sal, 1 pellizco pimienta.

1. Ponga la pechuga abierta sobre el film transparente y salpimiente, cubra la superficie con láminas de queso, sin llegar al borde, encima coloque las láminas de membrillo, después cubra con las nueces y las ciruelas. Por último enrolle apretando bien y luego envuelva con papel film haciendo un rollo bien apretado. Si el rollo es muy largo para entrar en el recipiente Varoma pártalo en dos.

2. Vuelva a envolver cada rollo en otra lámina de papel film, pínchelos por 2 o 3 sitios y colóquelos en el recipiente Varoma. Tape y reserve.

3. Para hacer la salsa: Ponga las cebollas y las zanahorias en el vaso y trocéelas 4_segundos, velocidad_5 Añada el vino y las ciruelas.

4. Coloque el recipiente Varoma con las pechugas y programe 40 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine quite el recipiente con las pechugas y reserve.

5. Para terminar la salsa incorpore la nata, el zumo de naranja, el pellizco de sal y la pimienta. Programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 Después triture la salsa gruesamente durante 15 segundos, velocidad 4.

6. Quite el film a la carne, trínchela, ponga un poco de salsa en la base de la bandeja y sobre ella las rodajas de pavo.

7. Sírvala con la guarnición a su gusto.

8. Sirva el resto de la salsa, muy caliente, en una salsera.

Sugerencia: Le recomendamos de guarnición manzanas con su piel, eliminado el corazón y cortándolas en redondeles. Póngalas en el Varoma y hágalas al vapor durante 10 o 15 minutos.

Pechugas a la crema

Medio kilo de pechuga pollo, 1 pastilla de caldo de pollo, $\frac{3}{4}$ de cubilete de pasas de corinto, 1 cucharada de mantequilla, $\frac{3}{4}$ de cubilete de vino blanco, 1 cucharada de aceite, 1 chorrito de limón, $\frac{1}{2}$ cubilete de harina, 1 cubilete de nata o leche ideal, 1 cubilete de agua y oporto para macerar pimienta

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 15 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Sacar las pechugas y ponerlas en una fuente con la salsa.

Pechugas de pavo rellena

1 pechuga de pavo abierta como un libro (para enrollarla). 100 g. de ciruelas sin hueso troceadas. 100 g. de nueces troceadas. 50 g. pasas maceradas en brandy. 1 manzana reineta en lonchitas, sal y pimienta. 3/4 litro de agua para poner en el vaso del Thermomix.

- Macere las pasas en brandy.

- Ponga la pechuga sobre un rectángulo de papel albal "Suprem" doble capa. Extiéndala, espolvoree con sal y pimienta y empiece a rellenarla con las manzanas y el resto de los frutos troceados y las pasas escurridas.

Deje un borde amplio sin relleno para poderlo envolver.

- Haga el rollo apretado 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, temperatura varoma, 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, puré 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.

Pechuga de pollo con cebolla confitada

700gr. de cebolla, 70 gr. de mantequilla, 30 gr. de aceite, 2 pastillas de caldo de carne, 30 gr. de caramelo líquido, 200 gr. de vino tinto, 50 gr. de agua, pimienta.

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos a velocidad 3 y $\frac{1}{2}$. Saque y reserve.

Ponga la mariposa y eche 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, temperatura varoma, velocidad 1.

Pechuga de pollo con salsa de refresco de cola. 6 personas

1.000 g de pechuga de pollo troceada, 330g de refresco de cola, 1 sobre de sopa de cebolla 1/2 cucharadita de sal, 1/4 de pimienta negra molida, 1 pellizco de nuez moscada molida, 1 manzana granny smith, pelada descorazonada y laminada, 50 g de nata líquida, 20 g de mantequilla.

1 COLOQUE LA MARIPOSA en las cuchillas y añada el pollo, el refresco de cola, la sopa de cebolla, la sal, la pimienta y la nuez moscada.

Programe 20 minutos / varoma / giro a la izquierda / velocidad 1.

2 Agregue la manzana y la nata y programe 5 minutos a 90° / giro a la izquierda / velocidad 3
Incorpore la mantequilla y mezcle 30 segundos / giro a la izquierda / velocidad 1. Vuelque en una fuente y sirva.

Pechugas de Pollo Rellenas

Ingredientes: 4 pechugas de pollo enteras sin cortar ni filetear

Ingredientes de la crema de queso: 50 gr de manzana 100 gr de queso feta, Unas gotas de zumo de limón, 10 ml. de aceite de oliva virgen extra, Una cucharadita de tomillo fresco, Un poquito de sal

Ingredientes para el relleno: Orejones, dátiles o ciruelas al gusto

Ingredientes de la salsa: 50 gr. de cebolla, 50 gr. de zanahoria, 150 gr. de patatas, Un poquito de perejil, 400 ml. de agua, 50 ml. de vino blanco.

1. Para preparar esta receta de pechugas de pollo rellenas con la thermomix, abre las pechugas por la mitad con cuidado a no romperlas y haz un filete más grande pero sin llegar a separarlo en dos trozos. Ha de quedar como si fuera una pechuga el doble de grande sin separarla por la mitad.
2. Pon dos de las pechugas una al lado de la otra muy juntas encima de un papel film y las otras dos muy juntas encima de otro papel film. En total nos saldrán dos rollos.
3. Pon en la thermomix los ingredientes de la crema de queso (la manzana, el queso feta, el tomillo, la sal, el zumo de limón y el aceite) y programa **15 segundos, velocidad 4**.
4. Unta las pechugas con la mezcla de queso y sobre la crema pon tiras de orejones y dátiles o ciruelas.
5. Haz un rollo con la ayuda del papel film. Puede parecer una tarea difícil pero con paciencia se consigue y con la práctica esta técnica se perfecciona. Ten mucho cuidado a no dejar ningún trozo de papel film dentro del rollo porque cuando desenrollemos se nos destrozará por completo el rollo porque vendrá con el papel film. Cierra el rollo juntando los dos cabos del papel con un nudo. La forma ha de quedar como si fuera un caramelo y juntáramos con un nudo en el centro sus extremos. Así nos aseguramos que el rollo no se abrirá.
6. Repite la operación con las otras 2 pechugas.
7. Pon los rollos en el recipiente varoma.
8. Sin limpiar el vaso vierte en la thermomix el agua, el vino, la zanahoria, cebolla, perejil y patatas. Cierra la thermomix sin el cubilete y pon el recipiente varoma en su posición. Programa **30 minutos, varoma, velocidad 1**.
9. Terminado el tiempo quita el recipiente Varoma y resérvalo.
10. Pon el cubilete en la thermomix y programa **1 minuto, velocidad progresiva 5 - 10**.
11. Corta los rollos en rodajas y pon en cada plato un poco de la salsa que hemos hecho.

Prepare primero los filetes de pollo. Aplánelos finitos y en cada uno, ponga una pequeña cantidad de espinacas bien escurridas, un quesito troceado y algunas pasas. Haga un rollito con ello y envuélvalo en film transparente, o bien sujételo con un palillo. Coloque en el recipiente Varoma.

Una vez que haya colocado todos los rollitos, ponga la bandeja del varoma y, sobre ésta, las manzanas con las ciruelas. Tape el varoma y reserve.

Ponga en el vaso del Thermomix todos los ingredientes del sofrito y programe 7 minutos, temperatura 100, velocidad 4. Añada un poquito de agua y triture bien todo en velocidad 5, terminando en velocidad 9 para que quede totalmente triturado.

Añada el resto de los ingredientes de la crema, excepto el perejil. Ponga la tapadera y sobre ésta, el recipiente varoma reservado. Programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Transcurrido este tiempo, espere un poco a que baje la temperatura, destape y compruebe que los rollitos estén hechos, de no ser así, programe unos minutos más.

Retire el recipiente Varoma, rectifique la sazón de la crema, (si lo desea, puede agregar más agua o leche desnatada) y programe, para calentarla bien, 5 minutos, temperatura 90, velocidad 1.

Sirva la crema de champiñón espolvoreada con perejil picadito y las pechugas en rodajitas con la guarnición de manzanas y ciruelas.

Pierna de cordero con orejones y ciruelas

12 orejones de albaricoque, 8 ciruelas pasas sin hueso, 20 g de brandy, 50 g de agua

100 g de cebolla en trozos, 2 dientes de ajo, 100 g de aceite de oliva, 600 g de pierna de cordero deshuesada y troceada, sal y pimienta blanca molida, 2 cucharadas de harina (para espolvorear la carne), 100 g de vino moscatel, 100 g de caldo de carne (o 100 g de agua y media pastilla de caldo de carne concentrado), 2 clavos.

En un bol apto para el microondas, ponemos las ciruelas, los orejones, el brandy y el agua. Lo calentamos durante 2 minutos. Reservamos.

En el vaso de la Thermomix, echamos la cebolla, los dientes de ajo y el aceite. Programamos 5 segundos, a velocidad 4. Bajamos los restos que hayan quedado en las paredes y tapa del vaso, ayudándonos con la espátula, hacia las cuchillas.

Programamos 8 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

Mientras, vamos salpimentando la carne y la espolvoreamos con la harina. Para quitar el exceso de harina, colocamos los trozos de carne en un colador grande y dando unos golpes caerá la harina sobrante.

Echamos la carne al vaso y programamos 10 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añadimos el vino, el caldo (o el agua y la $\frac{1}{2}$ pastilla), los clavos, una cucharadita de sal y el líquido de macerar las ciruelas y los orejones (el brandy y el agua). Programamos 30 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Cuando falten 4 minutos para el final, añadimos los orejones y las ciruelas por el bocal.

Vertemos en una fuente y servimos inmediatamente.

Piña exótica.

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, Granada

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.

Pollo a la huertana

150 g cebolla, cortada en cuartos, 100 g zanahoria, troceada, 2 dientes de ajo, 100 g pimiento verde, troceado, 100 g pimiento rojo, troceado, 70 g aceite de oliva virgen extra, 300 g tomate triturado, 30 g azúcar, 1 cucharadita sal, 1000 g pollo, cortado en trozos, 1 pellizco pimienta de Cayena, 200 g de champiñones laminados, 1 pellizco perejil, espolvoreado

Ponga en el vaso la cebolla, la zanahoria, los ajos y los pimientos verdes y rojos. Trocee 4 seg/vel 5.

Agregue el aceite, el tomate, el azúcar y la sal y sofría 10 min/Varoma/vel 1

Incorpore el pollo y la pimienta y programe 24 min/Varoma/inverso/vel cuchara y, cuando queden 12 minutos para terminar el tiempo programado, agregue por el bocal los champiñones

Vuelque en una fuente y espolvoree con el perejil.

Pollo al cava. 2 personas

1 bandeja de pechugas fileteadas o contramuslos de pollo sin piel ni huesos)
medio sobre de sopa de cebolla, se puede poner más si nos gusta muy salado.

1 benjamín de cava (200gr)

La misma medida del benjamín, de agua (200gr)

Ponemos la mariposa en la th, verter el cava, el agua y la sopa de cebolla (recordad que un paquete entero ta un pelín salado o si queremos más cantidad de salsa, echamos todo el sobre y añadimos más agua), añadimos las pechugas a tacos o los contramuslos. Programamos 25 minutos, temp. Varoma, velocidad cuchara. (Si el cava no está frío, con 20 minutos será suficiente, según veamos la salsa de espesa, aunque hay que tener cuidado, ya que una vez

fuera de la th, la salsa va espesando rápidamente.)

Pollo con almendras en salsa agridulce

Para el pollo con almendras: 60 gr de aceite de oliva virgen extra, 800 gr de contramuslos de pollo deshuesados, sin piel y cortados en trozos (6 contramuslos), Sal, Pimienta molida, 30 gr de salsa de soja, 30 gr ketchup o tomate frito, 40 gr de almendras laminadas tostadas, 1 cucharada de mermelada de naranja amarga, 1 cucharadita de maicena para espesar la salsa

Para el arroz basmati de guarnición: 40 gr de aceite de oliva virgen extra, 1 diente de ajo, 800 gr de agua, sal al gusto, 250 gr de arroz basmati.

1. Calienta en el vaso el aceite 5 minutos, varoma o 120°, en velocidad 1. Mientras, en un plato, salpimentar el pollo ligeramente.
2. Cuando el aceite haya llegado a la temperatura máxima, programa 10 minutos, Varoma o 120°, giro a la izquierda y velocidad cuchara y ve echando el pollo en el vaso por el bocal. Así no se engancharán las cuchillas y se moverán con más facilidad.
3. Incorpora la salsa de soja, el ketchup o tomate frito, las almendras laminadas tostadas, la mermelada de naranja amarga y una cucharadita de maicena que nos ayudará a espesar la salsa. Mezcla un poco y programa 5 minutos, varoma o 120°C, giro a la izquierda y velocidad cuchara.
4. Pásalo a una tartera o una sartén de hierro como la de la foto y mantén caliente mientras hacemos el arroz de guarnición.
5. Para el arroz basmati de guarnición: Pon en el vaso el aceite y los ajos y programa 4 minutos, Varoma, velocidad 3 y medio.
6. Añade los 800 gr de agua, la sal y coloca el cestillo dentro del vaso. Programa 7 minutos, Varoma, velocidad 4, para hervir el agua.
7. Echa el arroz a través del bocal y programa 12 minutos, varoma, velocidad 4. Remueve de vez en cuando el arroz con la espátula o con una cuchara -como está el cestillo dentro no pasa nada, ten cuidado de no quemarte- así el arroz se hará por igual.
8. Presenta en un sartén o fuente con el pollo con almendras y el arroz. Decora con unas cucharadas de mermelada que puedes calentar para que esté más líquida en el microondas y decora con algo verde.

Notas:

- Los contramuslos deshuesados sin piel quedan muy jugosos, pero no los hagas en trozos demasiado pequeños porque si los cocinas en la thermomix desde el principio se puedes deshacer bastante y quedarse en hebras. Mejor trozos medianos.

-La fritura del pollo: A mí me gusta freír el pollo en la sartén porque queda un toque más dorado por el exterior -solo un toque para que quede más crujiente por fuera- y añadirlo en la thermomix con los jugos que suelta y seguir con la receta, pero esta fórmula es más rápida y se mancha menos.

-La almendra tostada mejor que sea laminada. Queda crujiente, no molesta para morderla, es finita... es la mejor opción para este tipo de preparaciones.

-El dulzor: el punto dulce se lo he puesto con mermelada, puede ser la opción que te doy u otras como la mermelada de frambuesa. Usa también miel, caramelo líquido, azúcar, etc...

Pollo o Pavo con almendras

60 gr. de aceite de oliva, 4 filetes de contra muslo de pollo sin piel, 20 gr. de salsa de soja

30 gr. de almendras tostadas, 4 cucharadas de ketchup, 2 o 3 gotas de tabasco, 1 chorrito de miel o caramelo líquido, 1 cucharadita de maicena, Pimienta molida, Sal.

Ponemos el aceite en el vaso y programamos 6 minutos, temperatura Varoma a velocidad 1.

Durante este tiempo, cortamos los filetes de pollo en tiras y los salpimentamos. Cuando hayan terminado los anteriores 6 minutos, programamos 7 minutos a temperatura Varoma, giro izquierda y velocidad cuchara. Vamos añadiendo el pollo en tiras poco a poco por el bocal.

Si en lugar de almendras tostadas tenemos almendras crudas, podemos tostarlas rápidamente en el microondas. Las ponemos 3 minutos esparcidas por un plato y si vemos que no han quedado lo suficientemente tostadas, las hacemos un minuto más.

Añadimos la salsa de soja, las almendras enteras, el ketchup, la salsa de tabasco, la miel y la maicena previamente disuelta en medio cubilete de agua. Programamos 3 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Pollo con cerveza

1 kg de pollo troceado, $\frac{1}{2}$ cebolla, 2 cabezas de ajos, 1 tomates natural, $\frac{1}{2}$ pimiento (rojo a verde), 1 bote de cerveza, 50 gr de aceite, 2 pastillas de caldo o sal.

Hacer un sofrito con el aceite, cebolla, ajo, pimiento y el tomate durante 7 minutos a 100° y en velocidad 5.

A continuación, poner las mariposas en las cuchillas y rehogar el pollo 3 minutos a 100° en velocidad 1.

Añadir la cerveza (unos $\frac{3}{4}$ de lata), pastillas de caldo o sal y programar durante 20 minutos a temperatura 100° y en velocidad 1. Si la salsa la quiere más espesa, programar 4 minutos en temperatura Varoma y en velocidad 1.

Pollo con crema de champiñón

INGREDIENTES: 750 g de muslos de pollo deshuesados, 120 g de cebolla, 50 g de aceite, 1 sobre de crema de champiñón (solo usaremos 35-40 g), 300 g de champiñones laminados, 300 g de agua, 200 g de vino blanco o champan, Sal, pimienta, tomillo.

Echar la cebolla en el vaso y trocear en velocidad 5, 3 segundos. Echar el aceite y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Añadir el pollo salpimentado. Programar 3 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

En un vaso con un poco de agua disolver la crema de champiñón.

Echar todos los ingredientes en el vaso y programar 25 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Si se desea servir acompañado de patatas fritas.

Pollo o Pavo con almendras

60 gr. de aceite de oliva, 4 filetes de contra muslo de pollo sin piel, 20 gr. de salsa de soja, 30 gr. de almendras tostadas. 4 cucharadas de kétchup, 2 o 3 gotas de tabasco, 1 chorrito de miel, 1 cucharadita de maicena, Pimienta molida, Sal.

Ponemos el aceite en el vaso y programamos 6 minutos, temperatura Varoma a velocidad 1.

Durante este tiempo, cortamos los filetes de pollo en tiras y los salpimentamos. Cuando hayan terminado los anteriores 6 minutos, programamos 7 minutos a temperatura Varoma, giro izquierda y velocidad cuchara. Vamos añadiendo el pollo en tiras poco a poco por el bocal.

Si en lugar de almendras tostadas tenemos almendras crudas, podemos tostarlas rápidamente en el microondas. Las ponemos 3 minutos esparcidas por un plato y si vemos que no han quedado lo suficientemente tostadas, las hacemos un minuto más.

Añadimos la salsa de soja, las almendras enteras, el ketchup, la salsa de tabasco, la miel y la maicena previamente disuelta en medio cubilete de agua. Programamos 3 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Retiramos el **Pollo con almendras del vaso de nuestra Thermomix** y podemos servirlo.

Quesadillas Planas

12 tortillas de maíz, 300g emental, gouda, etc, jalapeños, 200 g jamón de york, 200 gr queso brie.

Rallar los quesos, 30 segundos, velocidad progresiva 5-10. Sobre una tortilla colocar 1 O 2 lonchas de jamón, 2 o 3 cucharadas de queso rallado y algunos trozos de queso brie. Cubrir con otra tortilla y hornear para fundir el queso.

Servir a cuartos y con un jalapeño cortado por la mitad.

ROLLITOS DE PECHUGA DE POLLO RELLENAS CON JAMÓN Y QUESO CON PATATAS AL VAPOR Y SALSA PEDRO XIMENEZ

Salsa Pedro Ximenez 350 gramos Pedro Ximénez, 1/2 naranja zumo pequeña, 125 gramos nata líquida, 1 pellizco sal, 1 pellizco Pimienta, 1 cucharadita maicena

Pechuga de pollo 800 gramos pechuga de pollo fileteadas, 500 gramos patatas, 250 gramos jamón, 1 paquete queso de lochas

1. Cogemos las pechuga de pollo y la rellenamos con una loncha de queso y jamón, la envolvemos en papel film. Cuando estén todas enrolladas, las colocamos en el varoma y reservamos. No sazonamos el pollo, ya que el jamón está salado y no hace falta. Se pueden rellenar de lo que se quiera (jamón york, pechuga) y si se debería sazonar.
2. Pelamos las patatas en la cortamos a rodajas, estilo panaderas, sazonamos y la colocamos en el cestillo y reservamos.
3. Echamos en el vaso el vino Pedro Ximénez, colocamos cestillo y varoma, y lo ponemos 20 min, temperatura varoma y velocidad 2.
4. Cuando haya pasado ese tiempo, abrimos la varoma con cuidado y le damos las vueltas a las pechugas para que se hagan por todos lados. Retiramos cestillo y echamos en el vaso la nata, maicena, el zumo, sal y pimienta. Colocamos de nuevo el cestillo y la varoma y programamos de nuevo temperatura varoma, velocidad 2, durante 8 min.
5. Cuando pase el tiempo, abrimos con cuidado la varoma y comprobamos que están hechos, le quitamos el papel film. En el cestillo están las patatas cocidas con un color amarronado, comprobamos que están hechas. Y en el vaso tenemos la salsa terminada. Listo para servir, En el caso de que el pollo no estuviera hecho, podemos retirar las patatas y la salsa, llenar el vaso de agua y seguir haciendo el pollo durante 10 min más, o el tiempo que le hiciera falta.

Rollitos de ternera rellenos.

6 filetes muy finos de ternera (especificar para rollitos), 6 lonchas de queso, 6 lonchas de jamón o beicon, perejil, 2 dientes de ajo, sal, 2 zanahorias, 2 puerros, 2 cebollas, 1 pimiento rojo, 1 chorro de coñac.

Picamos el ajo y el perejil a velocidad 8, dejándolo caer por el bocal.

Adobamos con esto y sal los filetes. Ponemos encima de cada filete una loncha de jamón 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 y $\frac{1}{2}$, tiene que quedar menudita.

Vertemos el aceite de la fritura y echamos todas las verduras. Programamos 5 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Volvemos triturar unos segundos al 3 y $\frac{1}{2}$. Sacamos la salsa a un bol.

Ponemos el cestillo y colocamos en él los rollitos de pie. Echamos la salsa por encima (si está muy espesa le añadimos un poco de agua) y dejamos cocer 45 minutos, temperatura 100, velocidad 3 (o hasta que los rollitos estén tiernos). Lo servimos con la salsa por encima y quitándole el palillo.

Rollo de carne con frutos secos y salsa de ciruelas.

Para el rollo: 30 g de almendras, 30 g de nueces, 100 g de orejones, 100 g de ciruelas pasas sin hueso, 1 huevo, 500 g de carne picada, Sal y pimienta, 700 g de agua (para el vaso)

Para la salsa: 20 g de mantequilla, 5 ciruelas, 1 bote de nata líquida (200 g), 1 cucharadita de las de café de maicena, 1 cucharadita de las de café de salsa bovril, 20 g de salsa de soja.

En un bol, mezclar la carne picada con el huevo y salpimentar. Triturar las almendras y las nueces en el vaso 3 segundos en velocidad 6 y añadirlas a la carne picada. Picar los orejones y las ciruelas 5 segundos en velocidad 5. Añadir al bol.

Mezclar bien la masa y partir en 2. Formar rollos ayudándose con papel film y ponerlos en el recipiente Varoma. Pinchar los rollos con un palillo para que suelten los jugos. Poner en el vaso los 700 g de agua y programar 30 minutos a temperatura Varoma en velocidad 2. Colocar el recipiente Varoma encima del vaso y esperar a que se haga.

Cuando acabe el tiempo, tirar el agua del vaso y proceder a hacer la salsa.

Poner la mantequilla y las 5 ciruelas pasas en el vaso y programar 1 minuto a temperatura Varoma en velocidad 3. Añadir el resto de ingredientes y programar 3 minutos a 90° en velocidad 3 y 1/2. Cortar la carne en rodajas y servir con la salsa. (La carne se corta mejor si está fría).

Rollo de carne picada (Crema de Champiñones).

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.

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 más o menos, hay que ir pinchando hasta que la aguja salga limpia.

Importante, hacerlo de un día para otro, se aprovecha mejor al cortar.

Es facilísimo de hacer y esta riquísima con patatas fritas.

Rollo de carne relleno de mango

300 g de cebolla, 1 cucharadita de romero picado, 50 g de aceite, 250 g de carne picada de ternera, 250 g de carne picada de cerdo, 2 huevos, 1 mango maduro, sal y pimienta.

Para la confitura de mango: 2 mangos maduros, 100 g de zumo de naranja, 150 g de azúcar o Xilitol y $\frac{1}{2}$ rama de canela.

Introducimos la cebolla pelada y troceada en el vaso, picamos 5", velocidad 5. Añadimos el romero y el aceite; programamos 15 minutos, 100°, velocidad 2.

Incorporamos al vaso las carnes salpimentadas y los huevos. Mezclamos 30 segundos, velocidad 1 con giro izquierda.

Sobre papel film extendemos la carne formando un rectángulo. Colocamos el mango cortado en láminas en uno de los extremos más largos. Desde ahí, comenzamos a enrollar la carne, ayudándonos del papel film y apretando bien.

Damos vueltas a los extremos como si fuera un caramelo. Pinchamos el plástico por varios puntos y lo colocamos en el varoma.

Ponemos 1 litro de agua en el vaso y programamos 40 minutos, temperatura varoma, velocidad 2, colocando el varoma sobre el vaso.

Compota de mango:

Introducimos en el vaso la pulpa de los mangos, el zumo de naranja, el azúcar o Xilitol y la rama de canela. Programamos 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Retiramos la rama de canela y dejamos enfriar.

Rollo de carne y crema de zanahorias

Para la crema de zanahorias: 40 aceite de oliva virgen extra, 1 ajo, 200 gr de puerro 400gr de zanahorias, 100-150 gr de patatas, 1 litro de caldo de pollo

Para el rollo de carne: 8-10 huevos de codorniz cocidos, 500 gr de carne picada de ternera y cerdo, 2 cucharadas de leche, 2 rebanadas de pan de molde, 1 huevo batido, Perejil, Ajo deshidratado, Sal y pimienta al gusto

Para la guarnición: Patatas fritas, compota de manzanas, arroz cocido

Preparación:

1. Cuece los huevos de codorniz durante 4 minutos en agua hirviendo -mejor en un cazo que en la Thermomix® va a tardar más-. Deja que enfríen y retírales la cáscara. Reserva para ponerlos en el rollo de carne.
2. Pon en el vaso el aceite, el ajo y los puerros cortados en 3-4 trozos y trocea 4 segundos en velocidad 4. Sofríe 12 minutos, Varoma, velocidad 1 sin cubilete. En su caso para evitar salpicaduras pon el cestillo.
3. Mientras tanto monta el rollo de carne: Pon en pan de molde en remojo con la leche. En un bol empieza a mezclar la carne picada con el perejil picadito, el ajo, la sal, la pimienta y el huevo batido, incorpora el pan humedecido en leche y mezcla bien con las manos... es lo mismo que para hacer albóndigas.
4. Extiende film transparente en la encimera y encima pon la carne mezclada y aplasta ligeramente formando un rectángulo que en un ratito enrollaremos -como un brazo de

gitano-. Pon los huevos de codorniz en fila en el centro de la carne y enrolla dejando los huevos lo mejor centrados posible para que al cortar queden como en la foto. Envuelve bien con film. Yo con el tenedor le hago agujeritos y lo coloco en el varoma.

5. Añade al vaso las zanahorias limpias y partidas en trozos, las patatas sin piel y partidas en mitades y el litro de caldo de pollo. Coloca el varoma en su posición con el rollo de carne y programa 35 minutos, varoma, velocidad 1.
6. Acabado el tiempo, retira el varoma. La carne la podéis comer caliente, templada o fría cortada en lonchas. Tritura la crema 1 minuto en velocidad progresiva 5-10. Listo.
7. Prepara la guarnición que más te guste: las patatas fritas, el arroz blanco o el integral, la compota de manzana o una simple mahonesa.

Rollo de pechugas de pollo

1 pechuga abierta como un libro de unos 900 gramos aprox , 5 o 6 porciones de quesito rodajas de chorizo, de salami , tiritas de bacón , salchichas , sal y pimienta si queréis también le podéis echar una tortilla francesa.

Antes de empezar a hacer nada con la pechuga pones en el vaso 1/2 litro de agua, temperatura varoma.

Extendemos la pechuga y la salpimentamos para empezar a rellenarla dejando un borde sin relleno para poder enrollarla.

Una vez rellena hacemos un rollo con la pechuga apretándolo muy bien y lo envolvemos en papel film y a continuación en papel de aluminio.

Ponemos el rollo en el centro del recipiente varoma, lo tapamos y lo colocamos encima de la tapa del vaso TIEMPO 40 minutos, TEMPERATURA varoma VELOCIDAD 2

Si una vez concluido el tiempo vemos que la carne aún no está del todo echa, pues le ponemos unos 5 o 10 minutos más.

Rollo de pollo trufado.

2 pechugas de pollo enteras, 30 g de coñac, 2 huevos, 1 trufa y su caldo, 100 g de dados de jamón serrano, Un trozo grande de queso fresco, Unas hojas de brotes de ensalada, Sal y pimienta.

Trocear la trufa 2 segundos en velocidad 7.

Añadir los demás ingredientes y triturar 10 segundos en velocidad 7.

Preparar dos rollitos con el triturado. Enrollar con el papel film haciendo dos caramelos.

Poner durante 30 minutos en el Varoma.

Rollo de Ternera

Aleta de ternera (Abánico), jamón serrano, lonchas de queso.

Pongo sobre una aleta ternera jamón serrano finito y lonchitas muy finitas de manchego (también puedes hacerlo con york y queso de nata). Enrollo fuerte y envuelvo en papel film, luego en albal y lo pongo en el Varoma durante 30 minutos. Sale buenísimo y jugoso.

La aleta también puedes rellenarla poniendo una capa de espinacas, otra de jamón serrano, huevos duros, trocitos de chorizo y pimiento morrón. Buenísima también

También hago el lomo de cerdo envuelto en film y albal, y lo acompaño con la salsa de membrillo o una compota de manzana reineta. Igual, para una pieza de 1 kg (+ ó -) unos 30 minutos. Super-jugoso.

Ya sabes que para trabajar con el recipiente Varoma previamente tienes que calentar agua (en este caso como 1 l.) en el varo durante 9 minutos temperatura Varoma. Cuando el agua ya hierve pones el rollo en el recipiente varoma y programa 30 minutos, velocidad 2, temperatura Varoma.

Salchichas de pollo con parmesano.

500 gramos pechugas de pollo sin piel en trozos pequeños, 70 gramos parmesano rallado, 1 cucharada perejil solo las hojas, 1 cucharadita sal, 1 pellizco Pimienta, 1 pellizco nuez moscada, 500 gramos agua, 20 gramos mantequilla, 30 gramos harina, 2 cucharadas nata líquida, 300 gramos caldo de ave, (se puede sustituir por agua y 1 pastilla de caldo de pollo), sal y pimienta.

Introduzca en el vaso la pechuga, el queso, el perejil, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Triture programando 10 segundos, velocidad 5.

Con la espátula, baje los restos de trituración de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas. Programe 15 segundos, velocidad 5.

Divida la masa en dos partes, coloque cada una sobre un rectángulo de film transparente, dándole forma de salchicha alargada y gruesa. Envuélvalas procurando que queden bien selladas. Colóquelas en el recipiente Varoma.

Ponga el agua en el vaso, sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Retire el recipiente Varoma y deje templar las salchichas.

Con el vaso limpio y seco, ponga la mantequilla, la harina, la nata y el caldo, la sal y la pimienta. Mezcle programando 8 segundos, velocidad 4.

Programe 10 minutos, 100°, velocidad 3.

Sirva las salchichas templadas, cortadas en rodajas gruesas, acompañadas de la salsa caliente.

Sugerencias: Si quiere un sabor más intenso, puede pasar por la plancha o sartén antiadherente las rodajas de salchicha, una vez cocidas, justo antes de servir. La cocción al vapor permite elaborar un plato más ligero.

Secreto de cerdo Ibérico con salsa de ciruela

Ingredientes para la salsa de ciruela: 250gr. de ciruelas pasas sin hueso

Medio litro de agua, 1 cubito de caldo de res (si es casero, mejor), 2 cucharadas de mostaza, 1 cucharada de ketchup

Preparación tradicional

1.- Hierva las ciruelas en medio litro de caldo de res. Cuando veas que ya están tiernas pásalos por la batidora añadiendo previamente las cucharadas de ketchup y mostaza.

Preparación con Thermomix:

1.- Incorpora el agua, la pastilla de caldo (puedes disolverla previamente) y las ciruelas y programa **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

2.- Añade las cucharadas de mostaza y ketchup y con mucho cuidado **mezcla 10 segundos en velocidad progresiva 5-10**. Puedes esperar unos minutos a que temple antes de triturar.

INGREDIENTES para un Secreto Ibérico al Horno:

1 Secreto ibérico (600gr aproximadamente), 4 dientes de ajo., 25 ml Aceite de oliva virgen., 1 limón., Una pizca de perejil picado., Una pizca de orégano picado., Sal gruesa o en escamas..

RECETA para un Secreto Ibérico al Horno:

Troceamos los ajos en láminas gruesas y exprimimos el limón.

1. Colocamos el **secreto** en una fuente para horno, lo salamos con sal gruesa. Le añadimos el ajo y regamos con el zumo de un limón.
2. Espolvoreamos con perejil y orégano y le damos un toque de aceite de oliva.
3. Precalentamos el horno a 200 grados e introducimos la fuente. Horneamos durante 25- 30 minutos.
4. Una vez la carne esté dorada la sacamos del horno, la cortamos en tiras de 4 cm aproximadamente y ya tenemos listo nuestro secreto ibérico al horno.

Solomillo al Pedro Ximenez

350 g de vino Pedro Ximenez u otro vino dulce tipo Málaga, 120 g nata líquida, El zumo de 1/2 naranja, sal, Pimienta, 1 cucharadita de harina, 8 filetes de solomillo no muy gordos, partidos en tiras de dos dedos de anchura.

Corte la carne, salpimiéntela al gusto y colocarla bien en el varoma(si cabe toda en la parte onda mejor pero teniendo cuidado de que pueda salir el vapor entre los trozos)

2. Ponga el vino en el vaso y programe 20min, temperatura varoma, vel 2 y ponemos encima el varoma.

3. Cuando haya acabado compruebe que el líquido se ha reducido a la mitad aproximadamente. Añada la nata, sal y pimienta y la harina disuelta en el zumo de naranja y programe 3 min, temperatura varoma, vel 2.Y volvemos a colocar el varoma encima.

4. Cuando termine quitamos el varoma de encima y metemos la carne en el vaso con la salsa y programamos 5min, temperatura varoma, inverso, vel 1. Cuando termine miramos si está bien hecha la carne en el caso que no lo volvemos a poner 5 min, vel 1, inverso, temp. varoma.

Ya veréis lo jugoso y bueno que esta.

También se puede hacer con lomos para quien no quiera solomillo o cordero.

Solomillo de Pavo al vapor con guarnición de patata.

2 unidades solomillo de pavo de 300/350grms., 40 gramos salsa de soja, 2 dientes ajo 2 cucharada rasa Hierbas Provenzales, 2 pellizcos pimienta negra, 3 unidades patatas cortadas en cascotes, 1 chorrito aceite, 1 unidad bolsa de asar (especial hornos), 3 pellizcos sal y pimienta

1. Poner en el vaso los ajos, las hierbas, la pimienta negra y la soja, triturar 10 segundos, velocidad progresiva 5-8. Volcar la salsa resultante dentro de la bolsa de asar.

Introducir los solomillos enteros e impregnar bien con la salsa y cerrar con la presilla.

Poner en el vaso medio litro de agua.

En la bandeja del recipiente varoma colocamos la bolsa con los solomillos.

En la parte baja del varoma, introducimos las patatas cortadas o chascadas a nuestro gusto.

Tapamos el varoma y a continuación lo colocamos sobre el

Thermomix y programamos 20 minutos, varoma, vel. 2

Una vez terminado, dejar reposar dentro de la bolsa unos 10 minutos, pasado ese tiempo retirar el envoltorio y colocar los solomillos junto con la salsa sobre una fuente honda con las patatas, salpimentar estas últimas y poner un chorrito de aceite sobre ellas.

Solomillo de pollo con setas

1000g de agua, 6 patatas medianas (peladas y cortadas por la mitad), 12 solomillos de pechuga de pollo (sin piel y salpimentados), 15 g de boletus deshidratados (hidratarlos en 300 g de agua durante 1 hora), 150 g de champiñones, Pedro Ximénez o jerez.

Ponga el agua en el vaso, coloque las patatas en el recipiente Varoma, sitúelo en su posición y programe 15', varoma, vel 2.

Mientras, distribuya en dos bolsas de asar los solomillos de pollo, los boletus hidratados, el agua de hidratarlos, los champiñones y el Pedro Ximénez (un chorrito en cada bolsa). Círrrelas y cuando hayan pasado los 15 minutos, colóquelas en la bandeja del recipiente varoma y vuelva a programar 15 minutos, varoma, vel 1.

Sale las patatas y sírvalas con los solomillos de pollo y la salsa de las bolsas. Se puede gratinar todo ello en el horno 5 minutos con unos trocitos de mantequilla por encima.

Solomillo en salsa roquefort

750gr de solomillo, 3/4 de cubilete de aceite de oliva, sal al gusto

Para la salsa: 200 gr. de queso roquefort, 100 gr. de mantequilla, 1/2 de cubilete de aceite de oliva, 2 cebolleta, 1 cubilete de vino fino, sal y pimienta al gusto.

Cortar el solomillo en tiras de 4 centímetros. Introducir en el vaso el aceite y programar 6 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Sacar la carne y reservar.

Poner en el vaso el aceite, la mantequilla y las cebolletas a trozos. Programar 5 minutos, temperatura 100, velocidad 5. Al finalizar el tiempo, añadir el vino fino.

Incorporar el queso y triturar a velocidad 6 durante unos minutos.

Introducir las tiras de carne en el vaso, programar 5 minutos, temperatura 90, velocidad 1.

Solomillo en salsa

3 ó 4 solomillos de cerdo (también se puede hacer con 1 kg. y medio de redondo de ternera), aceite, sal.

Para la salsa: 250 gr. de champiñones limpios y blanqueados en limón 2 cebollas ,2 dientes de ajo ,1 cucharada de harina ,1 zanahoria, $\frac{1}{2}$ hoja laurel ,50 gr. de aceite ,100 gr. de vino tinto ,2 cucharadas de Brovril (optativo) (Bovril = jugo de carne)

Rehogar los solomillos con sal en una cacerola con un poco de aceite, una vez dorados reservar. Poner en el vaso del Thermomix el aceite, champiñón, laurel, cebolla, ajo y zanahoria. Programar 15 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Incorporar el vino, harina y el bovril (si se desea). Tapar y programar 5 minutos, temperatura 100, 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).

Solomillo relleno de manzanas. 6 personas:

Para la base: 2 solomillos de cerdo ibérico, 4 manzanas Golden (600 gr. aprox) 1 cucharadita de zumo de limón, 100 gr de orejones (remojados en agua) o ciruelas pasas sin hueso, sal y pimienta

Para el vaso: 500 gr de cebollas, 2 dientes de ajo, 50 gr de aceite de oliva virgen extra, 250 gr de vino blanco, 250 gr de agua, 70 gr de salsa de soja.

Pida al carnicero que le abra los solomillos en forma de rectángulo y los deje lo más finos posible

Pele las manzanas, quíteles el corazón y póngalas en el vaso del Thermomix partidas en trozos junto con el zumo de limón. PROGRAME 3 MIN 100° VELOCIDAD 4. Acabado el tiempo, baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y en la tapadera. Eche un poco de pimienta y vuelva a programar 8 min. 100° velocidad 1 1/2. Deje que se enfríe un poco.

Haga dos rectángulos con papel film transparente y ponga sobre cada uno un solomillo. Salpimentelos y cubra cada uno de ellos con el puré de manzana, sin llegar a uno de los extremos para que podamos enrollarlos bien. Sobre el puré ponga los orejones que habrá secado con papel de cocina previamente, o las ciruelas. A continuación enrolle bien apretado

cada solomillo ayudándose con el propio film. Envuelva cada solomillo en papel de aluminio y colóquelos en el recipiente Varoma. Resérvelos.

Eche las cebollas y los ajos en el vaso del Thermomix y trocéelos durante 4 segundos en velocidad 3 1/2 ayudándose con la espátula. Saque y reserve.

PONGA LA MARIPOSA EN LAS CUCHILLAS, añada lo que acabamos de trocear y el aceite y programe 10 min. Temperatura varoma, vel. 1, incorpore el agua, el vino y la salsa de soja y vuelva a programar 30 min. temp varoma, vel. 1, colocando el recipiente varoma con la carne sobre la tapa.

Acabado el tiempo, retire el recipiente Varoma, quite la mariposa de las cuchillas y triture la salsa unos seg en vel. 3 (si le gusta sin triturar no lo haga).

Retire los papeles de la carne, córtela en rodajas finitas y póngala sobre la salsa. Sirva muy caliente.

NOTA: Si desea ponerle guarnición, coloque en el recipiente Varoma y alrededor de la carne rodajas de patata, de manzanas sin pelar o champiñones, para que se hagan al mismo tiempo.

Solomillo relleno

INGREDIENTES: 2 Solomillos de cerdo: abiertos en 3 veces, que queden planos, 100 g de bacón en lonchas, 100 g de Jamón Serrano en lonchas, 100 g de Jamón York en lonchas, 4 o 5 lonchas de Queso Hawarti, 7 u 8 Ciruelas pasas sin hueso (se pueden sustituir por orejones o pasas sin hueso), Papel film transparente.

Ingredientes para la salsa: 800 g de cebollas blancas, 120 o 130 g de vino tinto, 70 g de mantequilla, 2 pastillas de caldo, 1 cucharada de aceite, 30 g de caramelo líquido, 1 cucharadita de sal, Pimienta y nuez moscada

Ingredientes para el adorno: 3 o 4 manzanas Golden "amarillas" (en tres rodajas cada una)
1 ciruela para cada centro, Caramelo líquido para pintar con pincel.

Poner el papel transparente en una superficie plana. Espolvorear con un poco de sal y pimienta, y extender el solomillo bien abierto para poner el relleno.

Primero las lonchas de bacón, segundo el jamón serrano, tercero el queso Hawarti, cuarto el jamón de York y quinto las ciruelas pasas en línea recta, en la punta más fina del solomillo.

Empezar a enrollar el papel transparente con la carne, por la parte donde están las ciruelas, e ir apretando bien el rollo para que quede bien prieto. Cerrar y doblar bien las puntas del papel, quedara como un paquetito.

Poner en el recipiente Varoma tanto si es un solomillo, como si son dos.

Preparar las manzanas a rodajas gordas (3 o 4 rodajas de cada manzana).

Quitar el trozo de corazón y en su lugar poner una ciruela pasa. Colocar en el recipiente Varoma en la bandeja superior. Si la tapa no queda bien asentada, poner las rodajas de manzana que no quepan, directamente por encima de los paquetes de solomillo. Reservar.

Poner las cebollas partidas en cuartos y trocear 10 segundos, velocidad 4.

Añadir la mantequilla, el aceite y las pastillas de caldo. Programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando acabe el tiempo, poner encima el recipiente Varoma preparado con la carne y las manzanas y programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Finalizado el tiempo, quitar el recipiente Varoma y añadir a la cebolla que está en el vaso, el caramelo líquido, el vino, la pimienta, la nuez moscada (si se desea) y la sal. Programar 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Retirar el papel de los solomillos, un poco antes de ir a comerlos. Pintarlos un poco con el caramelo líquido. Si se desea se pueden dorar un poco en el horno.

Con un cuchillo muy afilado, partir los solomillos a rodajas de un dedo de grosor. Poner en una bandeja para servir, colocar alrededor las manzanas y servir con la salsa bien caliente en una salsera aparte para que guarde mejor el calor, o en la misma bandeja.

Solomillos agridulces con cebollitas glaseadas

2 Solomillos de cerdo de unos 600gr cada uno aproximadamente (al gusto) 14 lonchas de bacón, Hilo de bramante, 1 cebolla grande, 1 diente de ajo, 50 gr de aceite de oliva virgen extra, 100 gr de ciruelas pasas, 4- 5 rodajas de piña en almíbar cortada en trozos, $\frac{1}{2}$ lata de jugo de piña en almíbar, 100 gr de Jerez, Sal y pimienta

Para las cebollitas glaseadas:

12 cebollas francesas peladas*, Agua, 50 gr de mantequilla, 50 gr de azúcar blanquilla

Sal y pimienta (al gusto).

Salpimentar los solomillos de cerdo por las dos caras y envuelve en las lonchas de bacón que deberás atar con el hilo de bramante para que no se suelten. Recuerda que el bacón de bien la vuelta al solomillo porque en la sartén encogerá y queda más bonito si cubre toda la carne alrededor.

Pon en una sartén a dorar a fuego fuerte tu solomillo envuelto en bacón. No pongas nada de aceite en la sartén porque soltará grasa el solo.

Pica la cebolla junto con el ajo -en thermomix 4 segundos en velocidad 4- y sofreír en la grasa que ha soltado el bacón hasta que esté dorado, si es necesario, agrega algo de aceite. Si lo haces así cogerá todo el sabor a bacón, en tu thermomix tendrás que sofreír al menos 8 minutos, varoma, velocidad 1 sin cubilete, pero no te quedará doradito.

En una fuente apta para el horno, pon la base de cebolla doradita y sobre este el solomillo con el bacón. Añade el Jerez y con el horno a 180°C, cocina durante 15 minutos.

Una vez pasado el tiempo, agrega a la fuente los trozos de piña en almíbar cortados -una media lata o 4-5 rodajas-, y el almíbar de la piña en lata junto con las ciruelas pasas y hornea otros 15 minutos a 180°C.

Retira los solomillos y déjalos reposar para que los jugos asienten, la carne se temple y puedas quitar los hilos de bramante sin quemarte y puedas cortar la carne en finas lonchas.

Mientras deja reducir la salsa un ratito más en el horno o en el fuego. Sirve calentito

Para las cebollitas glaseadas Pon las cebollas en un bol cubiertas de agua, como flotan, un truco es aplastar la más gordita con el dedo al fondo del cazo y cubrirla de agua, así sabremos que todas quedarán bien cocinadas porque ese es la más alta. Luego agrega la sal, la pimienta, el azúcar y la mantequilla y deja cocinar hasta que el agua se evapore, las cebollitas ya estén tiernas y el azúcar empiece a caramelizar (tarda bastante, así que hazlo desde el principio de la carne). Listo

Notas:

-Truco para pelar las cebollas francesas: es recomendable poner las cebollas francesas en un cuenco con agua y un chorro de vinagre unos 15-20 minutos, así ablandará la piel de las cebollas y será mucho más sencillo pelarlas. Este truco también te sirve para las chalotas.

-Los solomillos también se pueden mechar con ciruelas, pasas, piñones, queso, foie, pimienta morrón...

-En lugar de bacón puedes usar jamón con queso, trufa, hierbas aromáticas, panceta adobada, etc...

-Si las ciruelas pasas están muy secas hidrátalas metiéndolas en el jugo de la piña.

-Las carnes blancas como la de cerdo se deben cocinar completamente, no deben quedar crudas. Una vez hechas no recalientan bien, es mejor tenerla a temperatura ambiente y calentar la salsa que calentar todo junto. Puedes usar en lugar de solomillo de cerdo, ternera, pollo, pechugas de pavo, muslitos de pollo, etc...

-Si no te gusta la piña en almíbar, la puedes cambiar por piña al natural, manzanas, nísperos, peras, mango, papaya, melocotones, etc...

-Prepara tu guarnición de patatas asadas, fritas, arroz blanco, compota de manzana.

-Conservación: en la nevera separando la salsa de la carne, te aguanta hasta 7 días y además se puede congelar. Las cebollas se conservan 2 semanas y se congelan perfectamente.

Solomillos de cerdo al Jerez

3 solomillos de cerdo, 1 cebolla, 5 champiñones, 1 pastilla de avecrem, 1 diente de ajo

1 cucharada de maicena. , 1 hoja de laurel, perejil, 50 gr de aceite, 200 gr de jerez, 300gr. de agua, 200 gr de nata, 100 gr de pasas, el zumo de medio limón.

Salpimentar los solomillos y envolverlos en papel transparente y colocarlos dentro del recipiente varoma junto con las pasas.

Poner en el vaso el aceite y programar 3 min. Temperatura varoma vel. 1

Añadir la cebolla y el ajo, trocear en vel 3y $\frac{1}{2}$ unos segundos. Sofreír durante 3 min.

Varoma vel. 1

Agregar el avecrem, el agua, el perejil, el laurel, el zumo de limón, los champiñones y programar 40: minutos, varoma, vel 5 colocar el varoma sobre el vaso.

Pasados 5 minutos reducir la vel al 1. Y añadir el jerez. 2 minutos antes de que termine el tiempo programado agregar la nata y la maicena subiendo la velocidad al 4.

Pinchar los solomillos para que suelten el jugo dentro del vaso. Servir los solomillos a rodajas, cubiertos con la salsa y las pasas.

STROGONOFF DE POLLO o PAVO

30 gramos aceite, 80 gramos cebolla, 2 dientes ajos, 700 gramos pechugas, 100 gramos salsa tomate, 40 gramos mostaza de Dijon, 500 gramos nata, 20 gramos SALSA SOJA, al gusto sal, 250 gramos champiñón, brandy.

1. Poner la taza de aceite de oliva 3 min / Varoma / nivel 1.

2. Agregue la cebolla y el ajo, picar 8 s / nivel 6 y Agregar brandy saltear 5 min /

Varoma / vel 1.

3. Añadir la pechuga de pollo en cubos de 1 cm, sazonado con sal al gusto y establecer 6 min / Varoma /inverso, vel cuchara.

4. Añadir la salsa soja, la mostaza, la salsa de tomate, el champiñón y la nata y programa 6 min / 90°C, inverso de rotación / cuchara.

Ternera en Salsa.

INGREDIENTES: 800 gr. de carne de guisar de ternera, 1 puerro, 70 g de aceite de oliva, 200 g de cebolla pelada y troceada, 1/2 cubilete de perejil picado, 2 dientes de ajo, 300 g de agua, 200 g de vino blanco, 2 pastillas de caldo de carne, Pimienta, Perejil picado para espolvorear

Limpiar el puerro, quitando la parte verde y trocear.

En una sartén con aceite caliente, dorar ligeramente la carne troceada. Retirar y escurrir. Reservar el aceite.

Verter en el vaso el aceite reservado, la cebolla, el perejil, el puerro y los ajos. Trocear 6 segundos a velocidad 3 y medio.

A continuación programar 5 minutos a 100° velocidad 1. Cuando termine, triturar durante 30 segundos a velocidad 5- 7- 9.

Añadir la carne y programar 2 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Añadir el agua, el vino, las pastillas de caldo y la pimienta al gusto. Programar 35 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.

Comprobar que la carne este hecha, sino, poner unos minutos más a la misma velocidad y temperatura.

Servir espolvoreado con perejil picado.

Ternera Stroganoff

1 kilogramo de carne de ternera cortada en tiritas de 1 cm aprox. 1 cebolla cortada, 1 hoja de laurel, 1 medida de harina, pizca de sal, 2 medidas de vino rojo, 50 g. de la mantequilla (o aceite??), 200 g. nata de cocinar

Triturar la cebolla al vel. 4 luego sofreír en el vaso la cebolla con la mantequilla por 3 minutos. vel 100°. 1

Enharinar y salar la carne. Insertar la mariposa, añadir la carne enharinada y la sal, añadirle la hoja de laurel, echarle las dos medidas de vino rojo y cocinar: 20 minutos. vel 100°. 1; añadirle la crema y cocinar otros 2 minutos. vel 100°. 1

Terrina de conejo con ciruelas

500 g de carne de conejo sin huesos, 100 g de coñac, 100 g de oporto, 200 g de carne picada de cerdo, 100 g de tocino fresco troceado, 4 huevos, 100g de foie troceado, 100 g de tocino fresco cortado en dados pequeños, sal, pimienta, tomillo, romero, 1 trufa cortada en trozos, 200 g de beicon en lonchas finas, 18 ciruelas pasas sin hueso, 2 litros de agua.

Poner en un bol la carne de conejo con el coñac y el oporto y dejar marinar una noche en la nevera.

Escurrir la carne y secar. Mezclar la carne de conejo, de cerdo y el tocino fresco en trozos. Poner en el vaso 300 g de carne mezclada y triturar 10 seg, vel 7. Retirar a otro bol y repetir la operación hasta triturar toda la carne.

Poner en el vaso la carne triturada, los huevos, el foie, el tocino en dados, la sal, la pimienta, el tomillo, el romero y la trufa. Programar 10 seg, vel 3.

Forrar un molde de aluminio de 1'5 litros de capacidad con las lonchas de beicon dejando los bordes hacia afuera de tal manera que, al terminar de rellenar, se doblen y recubran totalmente el paté. Incorpora la mitad de la mezcla del vaso, poner una capa de ciruelas y rellenar con el resto de la mezcla. Cubrir con las lonchas de beicon y tapar con papel de aluminio. Introducir dentro del recipiente varoma.

Vierta el agua en el vaso, sitúe el varoma en su posición y programar 60 min, varoma, vel 1.

Colocar un peso de 1 Kg (brick de leche, arroz, ect) en la superficie para que quede más compacto y dejar enfriar 24 horas.

Tomates y pimientos rellenos.

INGREDIENTES: 3 pimientos rojos, 5 tomates medianos, 1 berenjena, 400 g carne de ternera picada, 2 huevos, sal pimienta y orégano, 1 cubiletes de aceite de oliva, 1 cubiletes de vino blanco

Cortar los pimientos en mitades. Cortar los tomates en mitades y vaciarlos. Una mitad de pimientos y de tomates colocarlos en una cazuela y reservar.

Las otras mitades meterlas en el vaso, junto con lo de dentro de los tomates, trocear la berenjena y poner en el vaso también. Anadir 1 cucharadita de orégano.

Programar el Thermomix 6 segundos, velocidad 4, para trocear las verduras del vaso.

Una vez troceadas, programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, añadir 1 cubilete de aceite de oliva, algo más de orégano y sal. Y después, añadir la carne picada previamente adobada con pimienta sal y ajo, y programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.

Anadir 2 huevos batidos al vaso y revolver.

Rellenar los tomates y los pimientos, y, poner media loncha de queso encima a cada uno.

Poner en el fondo de la cazuela un cubilete de aceite de oliva, 2 cubiletes de vino blanco y una pizca de sal.

Colocar las verduras rellenas encima y cocer a fuego lento unos 30 minutos. Las verduras no deben quedar caldosas. Si esto sucede, subir el fuego al final de la cocción.

Trenza de ternera en hojaldre

50 gr de aceite de oliva virgen extra 1 cebolla picada, 100 gr de bacón, 500 gr de carne picada de ternera, sal, pimienta negra molida, 1 cubilete de tomate frito casero Italiano, 1 cucharada de aceite, 1 cucharada de harina, 100 gr de leche, 2 planchas de hojaldre, 1 huevo batido* para pintar el hojaldre o en su defecto, aceite de oliva., Queso Parmesano rallado al gusto

Pon el aceite en el vaso y la cebolla y trocea 4 segundos en velocidad 4.

Sofríe 8 minutos, varoma (sin cubilete), giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Mientras estás con el sofrito, pon una tarterita con agua hirviendo y cuece 5 minutos el bacón para desgrasarlo. Retira y sécalo con papel de cocina.

Agrega el bacón y sofríe 3 minutos más, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añade la carne, la sal, un poco de pimienta negra molida, un cubilete de tomate frito casero italiano y programa 15 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Retira a un bol y reserva.

Para que quede más cremoso vamos a preparar un poquito de bechamel: en el vaso sin lavar por 1 cucharada de aceite, caliéntalo 1 minuto, varoma, velocidad 1.

Agrega 1 cucharada de harina o maicena, programa 2 minutos, varoma, velocidad 2.

Incorpora 120gr de leche y programa 7 minutos, varoma, velocidad 4. Vierte sobre la carne y mezcla. Comprueba el punto de sal y rectifica si es necesario. Deja que temple antes de preparar la trenza.

El hojaldre: Abre una plancha de hojaldre y deja la parte central para el relleno y corta los laterales formando tiras.

Pon la carne en el centro, puedes poner queso rallado por encima de la carne.

La primera tira del hojaldre servirá para cerrar la punta de la trenza igual que la última, así que ponla en el borde y empieza a trenzar. Cuando termines, pincela con huevo batido* y hornea 25-30 minutos a 180°C.

Pescados 217

Acelgas con gambas.

1 manojo de acelgas, media cebolla, 150 g de gambas congeladas ya peladas, 30 g de aceite, sal.

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 $\frac{1}{2}$). 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.

Albóndigas de Bacalao

500 gr. de patatas, 250 gr. de bacalao (desalado), 2 yemas de huevo, 50 gr. de aceite, ajo, perejil, pimienta, canela, sal y piñones

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 gr. de aceite, rehogar 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Añadir el bacalao escurrido, picar 6 segundos a velocidad. 3 $\frac{1}{2}$. Sacar y reservar.

Las patatas peladas se trocean 10 segundos, velocidad 4, sin parar la máquina, añadir las yemas, el bacalao y sazonar con canela, pimienta y piñones (probar el punto de sal).

Pasar por las claras a punto de nieve las albóndigas y freír.

Almejas a la marinera.

$\frac{1}{2}$ kg. de almejas, $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite, $\frac{1}{2}$ cebolla, 2 dientes de ajo, 1 cucharada de pan rallado, el zumo de $\frac{1}{2}$ limón, 1 cubilete de vino blanco, unas hojas de perejil, sal, guindilla.

Poner en remojo las almejas con agua y sal un ratito, para que suelten la tierra. Enjuagarlas bajo el chorro de agua fría y colocarlas en el cestillo.

Verter en el vaso del thermomix todos los ingredientes, menos, el pan rallado, el vino y el perejil. Poner el cestillo con las almejas, cerrar y poner el colador encima.

Programar velocidad 1, temperatura 100° durante 15 minutos, hasta que se vea que las almejas se han abierto. Si no es así, programar unos minutos más.

Retirar el cestillo, verter las almejas en una fuente para servir, y añadir al vaso el pan rallado, el vino y un poco de agua, y programar velocidad 1, temperatura 100° durante 5 minutos.

Una vez terminado, añadir las hojas de perejil, se dan 2-3 intermitentes, se rectifica de sal y se vierte sobre las almejas.

Bacalao a la riojana

300 g de cebolla, 4 dientes de ajo, 200 g de pulpa de pimiento choricero, 400 g de salsa de tomate, 50 g de vino blanco, 8 lomos de bacalao desalado de 200-250 g cada uno, una guindilla.

Troceamos la cebolla y la metemos en el vaso de Thermoix junto con los ajos. Lo trituramos 5 segundos, velocidad 5. Lo rehogamos en el vaso de Thermomix durante 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Añadimos la pulpa de los pimientos, el tomate y el vino blanco al vaso de Thermomix. Programamos 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Cortamos los lomos de bacalao a la mitad y los colocamos en el varoma previamente engrasado. Cuando empiece a generar vapor, retiramos el cubilete del vaso de Thermomix y ponemos el varoma encima del vaso. Programamos Thermomix 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Bacalao al estilo del convento

600 g de bacalao desalado, 750 g de patatas, 3/4 litro de leche, 30 g de mantequilla, 25 g de aceite de oliva, Sal a gusto solo si fuese necesario., 300 g de agua.

-Después de desalado y limpio el bacalao (cambiarle de agua varias veces) lo cocemos con las patatas a trozos.

-Ponemos la mariposa en las cuchillas. Echamos en el vaso el agua y las patatas partidas a tacos gruesos. En el varoma pongo los trozos de bacalao. Programamos 18 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. ¡Ojo, si el bacalao es grueso y las patatas ecológicas el tiempo de cocción pueden variar es cuestión de estar atentos!

-Una vez cocido el bacalao y las patatas lo ponemos en el vaso de la Thermo y añadimos la leche y aceite. Lo picamos todo a gusto. Es conveniente que esté bien troceado para ello ponemos velocidad 5-7 durante unos segundos. (A unos le gusta muy triturado y a otros bien troceados)

-Precalentamos el horno a 180°. Los ingredientes triturados/troceados lo colocamos en un molde o bandeja, le echamos la mantequilla por arriba y lo introducimos en el horno. Dejamos que se gratine un poco.

-Servimos con un poco de perejil picado y rociado.

Bacalao al Pil Pil.

4 trozos de lomo de bacalao, 1 l. de aceite 0,4°, 5 dientes de ajo, aceite, guindilla.

Ponga a desalar el bacalao con 48 horas de antelación cambiando el agua cada 12 horas.

Escúrralo bien y quite las pieles y espinas.

Ponga en el vaso del Thermomix el litro de aceite con los ajos y la guindilla. Programe 5 minutos, temperatura 60°, velocidad 1. De esta manera conseguirá un aceite aromatizado.

Introduzca el bacalao en el vaso con el aceite aromatizado, programe 1 minuto, temperatura 60°, velocidad 1. Reserve el bacalao y el aceite, y limpie el vaso.

Para montar el pil-pil, introduzca en el vaso 30 gr. del aceite aromatizado junto con el agua que haya soltado el bacalao. Programe unos segundos a velocidad 5-7-9.

Marque (dore en una sartén) el bacalao por la parte de la piel para que ésta quede crujiente. Debe hacerlo en una sartén antiadherente a fuego muy fuerte durante muy pocos segundos.

MONTAJE: Haga una gota con el pil-pil que recorra el plato. Ponga el lomo de bacalao en el centro con la piel hacia arriba. Decore con dos ramas de cebollino.

Nota: el aceite aromatizado consérvelo para utilizarlo en diversas recetas o ensaladas.

Bacalao al Pil Pil 2.

150g de aceite de oliva, 150g de aceite de girasol, 6 dientes de ajo, 1-2 hojas de laurel, 1 guindilla, 3-4 patatas cortadas en rodajas gruesas, 500g de lomos de bacalao desalado, 900g de agua, 1/2k de pimiento rojo, cortado en tiras.

* Ponga en el vaso los aceites, los ajos, el laurel y la guindilla. Programe 10 min., varoma, vel 1.

* Coloque los lomos de bacalao escurrido con la piel hacia abajo en un molde de aluminio redondo de 20cm de diámetro y 6cm de alto. Cubra con los pimientos en tiras.

* Ponga el molde dentro del recipiente varoma. Tape y reserve

Cuando acabe el tiempo programado vierta el aceite aromatizado sobre el bacalao y los pimientos. Sin lavar el vaso, ponga el agua e introduzca el cestillo con las patatas.

* Programe 35 min., varoma, vel 2, y sitúe el recipiente varoma encima del vaso.

* Al acabar el tiempo programado, retire el recipiente varoma y el cestillo. Disponga las patatas en una fuente, sazónelas y coloque encima los lomos de bacalao y decore con los pimientos.

Emulsion de pil pil:

Deseche el agua del vaso y aclárelo con agua fría.

Retire la guindilla y el laurel del aceite. Ponga los ajos confitados dentro del vaso y ciérrelo. Coloque una jarra encima de la tapa y pulse la función balanza. Con cuidado vaya echando el aceite en la jarra procurando que no caiga el líquido del fondo, hasta tener 300g.

Vierta el líquido restante en el vaso y programe vel 5 sin programar tiempo. Sin quitar el cubilete vaya echando el aceite poco a poco sobre la tapa.

Vuelva la emulsión de pil-pil en la fuente y sirva inmediatamente.

Bacalao con ajetes al pilpil

150 gr. de aceite de oliva virgen extra., 1 cayena., 2 dientes de ajo., 350 gr. de bacalao en salazón remojado y desalado con piel y cortado en trozos., 1 manojo de ajetes cortados en trozos de 6 cm.

1 .Ponemos en el vaso el aceite, la cayena, los ajos y el bacalao. Programamos 5 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Volcamos el contenido en un bol y reservamos.

2.Sin lavar el vaso, vertimos 70 gr. del aceite reservado que tenemos en el bol, los dientes de ajo reservados del bol y los ajetes cortados. Sofreímos programando 8 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Mientras tanto iremos limpiando el bacalao de espinas y piel.

3. Ponemos las lascas de bacalao en una fuente de horno, retiramos los ajetes y los colocamos por encima.

4. Colamos el aceite del vaso sobre el bol reservado y volvemos a poner los dientes de ajo en el vaso. Los trituramos programando 5 segundos, velocidad 5.

5. Preparamos el pil pil programando velocidad 4, sin temperatura y con el cubilete puesto. Vertemos poco a poco el aceite reservado en el bol y cuando tengamos todo emulsionado programamos 15 segundos, velocidad 2,5. Vertimos la salsa sobre el bacalao y lo metemos en el horno a 180° para gratinar durante unos 15 - 20 min.

Bacalao con salsa de roquefort

4 lomos de bacalao desalado, 10 gr de aceite de oliva, 100 gr de vino blanco, 80-100gr de queso roquefort, 150 gr de leche, 1 pellizco de pimienta molida 1 cucharada rasa de maicena 2 cucharadas de cebollino fresco picado

Introducir en una bolsa de asar los lomos de bacalao con el aceite y la mitad del vino. Coloque la bolsa bien cerrada con los lomos sin amontonar en la bandeja varoma. Tapar el varoma y reservar.

Poner en el vaso el queso 130 gr de leche, los 50 gr restantes del vino. y la pimienta. Sitúe el varoma en su posición y programe 15 min/varoma/vel 3

Retirar el varoma, verter el líquido de las bolsa en el vaso.

Disolver la maicena en 20 gr de leche y vierta en el vaso. Programe 2 minutos/90°/vel 2. Servir el bacalao con la salsa del vaso y espolvoreado con el cebollino

Bacalao con tomate

Ingredientes 4 Trozos de Bacalao, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 3 patatas medianas en rodajas, 400gr. de tomate triturado, $\frac{1}{2}$ cucharada de sal, 1 cucharada de azúcar, 50 gr. de aceite de oliva.

Preparación 1. He puesto en el vaso la cebolla en trozos y los ajos, programando 5 segundos, velocidad 5.

2. He incorporado el aceite y lo he puesto 6 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

3. Mientras en el varoma he colocado en la bandeja de abajo las patatas en rodajas rociándolas con un poquito de sal, y en la bandeja de arriba la he pincelado con un poquito de aceite y he colocado el bacalao con la piel hacia arriba.

4. Después echamos en el vaso el tomate, la sal y el azúcar y programamos 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

5. Cuando le falten 25 minutos colocamos el varoma encima a temperatura varoma, velocidad 2 y una vez terminado comprobamos que el pescado y la patata estén en su punto.

Bacalao de Fiesta.

1/2 kg de bacalao desmenuzado, 200 gr de gambas peladas, 1 cebolla grande, 1 ramito de perejil, 2 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de aceite, 2 cubiletes de leche, 1 pastilla de caldo de pescado, Pimienta.

El bacalao ya desalado, ponerlo en el cestillo junto con las gambas a trozos, poner un poco de perejil y un poco de pimienta.

Poner en el vaso, el aceite, la mantequilla, la cebolla y 3 gambas, triturar a velocidad 5-7-9. Poner el cestillo con el pescado en el vaso. Programar 6 minutos velocidad 4 a 100°.

Cuando acabe el tiempo, añadir por el bocal la leche y la pastilla de caldo. Programar 6 minutos a 90° velocidad 4. Rectificar la sazón.

Poner el pescado en una fuente, y echar la salsa por encima.

Bacalao espiritual

600 gr de patatas para cocer peladas y cortadas en trozos pequeños, 1 cucharadita de sal, 250 gr de leche, 30 gr de mantequilla, cebolla caramelizada, 400 gr de migas de bacalao desaladas, 500 gr de leche, un chorrito de aceite de oliva

BACALAO

Primero cocinaremos el bacalao. Echamos 500 gr de leche en el vaso y calentamos 5 minutos, velocidad 1, temperatura 90°. Añadimos las migas de bacalao, una pizca de sal y programamos 15 minutos, velocidad cuchara, temperatura 90°, giro a la izquierda. Cuando haya terminado el tiempo, escurrimos las migas de bacalao y desechamos la leche de haberlas cocido.

PURÉ DE PATATAS

Sin lavar el vaso, ponemos la mariposa en las cuchillas. Añadimos las patatas, los 250 gr de leche y la sal. Programamos 25 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. (Si vemos que la leche

hierva demasiado fuerte y se puede salir por el bocal, reducimos la temperatura a 90°).
Comprobamos el punto de las patatas que deben estar tiernas.

Añadimos la mantequilla y mezclamos 30 segundos, velocidad 3.

MONTAJE

Yo me he ayudado de un aro de emplatar, pero podéis utilizar cualquier otro molde o servirlo directamente en cuencos o platos hondos o todo en una fuente para servir en la mesa. Ponemos una capa puré en la base, después las migas de bacalao, a continuación otra capa de puré de patatas. Coronamos con cebolla caramelizada y pimientos del piquillo al gusto.

Añadimos un chorrito de aceite de oliva para decorar y para que esté más jugoso.

Bacalao fresco con guisantes.

1 kg de bacalao fresco, 100 gr de aceite. 50 gr de mantequilla, 250 gr de guisantes, 300 gr de vino blanco, 300 gr de leche, 4 anchoas, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, parmesano rallado sal, pimienta, canela, perejil, romero.

Espolvorear los trozos de bacalao con sal, pimienta, canela, y parmesano. Después colocarlos en el varoma y alrededor los guisantes, reservar.

Calentar el aceite programando 3 min. varoma vel. I.

Añadir la cebolla, los ajos, y el perejil, trocear en vel. 3 $\frac{1}{2}$, y sofreír 5 mln. varoma vel. 1

Agregar las anchoas, el Romero y sofreír un minuto más.

Después añadir el vino blanco, programar 20 minutos, varoma vel.1. Colocar el varoma sobre el vaso con el bacalao y los guisantes reservados.

Pasados 15 min. Agregar la leche y la mantequilla, terminar la cocción bajando la temperatura a 90°, Pasar todo a una cazuela de barro y gratinar un poco en el horno antes de servir.

Bacalao gratinado con alioli.

1 Cebolla pequeña o $\frac{1}{2}$ de grande, 2 dientes de ajo, 50 gramos de aceite, 1 kilo de tomate natural triturado, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharadita de sal, Pimienta, Lomos de bacalao o perca (4 filetes o 5 de un kilo en total), 4 patatas cortadas a rodajas, 100 gramos de pimiento verde (opcional)

Ingredientes para la lactonesa: 150 g. de leche, 300 gramos de aceite, 1 ajo, Sal y zumo de limón.

Preparación de la lactonesa:

1.- Ponemos la leche, el ajo y la sal dentro del vaso y programa 2 minutos 37° velocidad 4.

2.- Después ponemos el cubilete lleno de agua hasta la mitad y volvemos a programar 3 minutos 37° velocidad 4, y vamos echando el aceite en la tapa sin quitar el cubilete del vaso.

3.- Sacamos la lactonesa y reservamos

Preparación del plato:

- 1.- Ponemos en el vaso limpio el ajo y la cebolla a cuartos y troceamos 6 segundos a velocidad 4.
- 2.- Añadimos el aceite y sofreímos 5 minutos-varoma-velocidad cuchara.
- 3.- Añadimos el tomate, el azúcar, la sal y la pimienta. Programamos 30 minutos-varoma-velocidad 2.
- 4.- A la vez ponemos en el varoma en el orden que se indica, primero las patatas y el pimiento troceado salpimentando y con aceite en la parte de abajo y dos filetes de pescado y luego en la bandeja del varoma otros dos filetes de pescado o tres según la cantidad.
- 5.- Una vez finalizado se emplata poniendo primero la patata, sobre ella el tomate y sobre él, los lomos de bacalao, cubrimos el pescado con la lactonesa y lo gratinamos.

Bacalao o Rape con pasas.

4 filetes de bacalao fresco o rape, 1 cubilete de almendras tostadas, 2 ajos, Unas hojas de perejil, Canela en rama un poco, 1 cucharadita de café de pimentón, 150 g de agua, 150 g de vino blanco, 1 cubilete de pasas

Poner las almendras en el vaso y trocear en velocidad 4 durante 5 segundos.

Añadir los ajos el perejil, la canela, pimienta, el agua, el vino y el pimentón.

Poner en el recipiente Varoma el bacalao y las pasas. Programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, giro a la izquierda.

Si queda muy clara la salsa podemos echar un poco de maicena exprés y, programar 2 minutos más.

Bacalao sobre crema de manzanas y berenjena con patatas a "feira"

Ingredientes: 500gr de bacalao desalado, 4 manzanas reineta, 2 berenjenas (sin pelar), 1 cebolla mediana, 2 dientes de ajo, 100 gr de agua, sal y pimienta, 40 gr de aceite de oliva, un vasito de vino blanco o sidra 2 patatas cortadas en láminas pimentón dulce.

1.--- Picamos la cebolla y los ajos durante 5 segundos en velocidad 4.

2.--- Añadimos el aceite para hacer el sofrito y programamos 3 minutos, Varoma, velocidad

3.--- Añadimos la manzana y la berenjena, junto con el agua y la sidra, sal y pimienta. En el recipiente Varoma vamos a poner los trozos de pescado, en nuestro caso el bacalao, salpimentado, y programaremos 20 minutos, Varoma velocidad 2. Y en la bandeja inferior las patatas cortaditas en láminas de aprox. 0,5 cm.

4.--- Acabado el tiempo comprobamos la cocción del pescado y la patata, y si está listo lo reservamos tapado en el recipiente varoma, sino programa 2---3 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

5.--- Ahora trituraremos las verduras en velocidad progresiva 5---10 durante unos segundos.

6.--- Para servir: en un plato hondo ponemos la crema de base y el pescado encima y las patatas en un lateral regadas con aceite de oliva, sal y pimentón. La idea es que quede una crema consistente que nos "aguante el pescado".

Nota: La berenjena va sin pelar para darle un poco de color, pero es verdad que queda algo oscura, si lo prefieres pélala y será una crema más clarita.

Bolitas de patata y pescado

Ingredientes 430 g de patatas peladas y partidas en trozos no muy grandes ,180 g de merluza fresca o descongelada ,1 lata de atún (escurrido, sin aceite), 1 huevo, 25 g de miga de pan, Pan rallado para rebozar, Aceite para freír.

Preparación 1. Para hacer estas bolitas necesitaremos patatas cocidas. Las patas se pueden cocer en el varoma aprovechando otra preparación, directamente en el vaso con agua o leche e incluso en el cestillo. Para hacerlas en el cestillo ponemos en el vaso 1 litro de agua y las patatas peladas y cortadas en trozos. Cocemos durante 20-25 minutos en temperatura varoma, velocidad 4.

2. Acabado el tiempo, comprobamos que estén bien cocidas. Sacamos el cestillo con ayuda de la espátula y las dejamos que escurran bien y que se enfríen un poco.

3. Sin necesidad de lavar el vaso, introducimos las patatas en el vaso, añadimos los trozos de merluza (si es descongelada, le quitamos antes todo el agua), el atún (también bien escurrido), el huevo, la miga de pan y la sal. Programamos 10 segundos, velocidad 4. Comprobamos que haya quedado todo bien mezclado.

4. Como en el fondo es un puré de patatas, queda una masa blandita pero veréis que se puede trabajar. Con las manos vamos cogiendo porciones y haciendo bolitas. Las pasamos por pan rallado y las freímos en una sartén con abundante aceite caliente. Cuando estén doradas, las colocamos en un plato cubierto con papel absorbente. Y listas para servir. Notas El tamaño de las bolitas dependerá de quienes vayan a ser los comensales

Buñuelos de bacalao

250 g de bacalao desalado, 2 dientes de ajo, 30 g de cebolla, 1 ramillete de perejil fresco, 30 g de aceite de oliva, 2 huevos, 175 g de cerveza, 190 g de harina, Un poco de sal, Aceite abundante para freír.

Quitamos al bacalao las espinas que pueda tener y lo desmigamos.

Ponemos en el vaso el ajo, la cebolla, el perejil fresco y el bacalao desmigado. Programamos 6 segundos, velocidad 5.

Incorporamos el aceite y programamos 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Añadimos la harina, la cerveza, los huevos y la sal. Programamos 10 segundos, velocidad 6.

Ponemos abundante aceite en una sartén y vamos friendo los buñuelos con ayuda de un par de cucharas grandes: una para coger la masa y la otra para ayudarnos a verterla en la sartén.

Calamares picantes.

1 kg de calamar, 1 kg de cebollas, 6 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, 1 guindilla, 1/2 bote pequeño de tomate natural triturado (220 g), sal ,pimienta, 70 g de aceite, 50 g de jerez seco (opcional).

1- Trocear la cebolla a vel. 5 y reservar.

2- Poner el aceite a calentar 5 min. vel.1 varoma. Añadir los ajos y 3 min. vel.1 varoma.

3- Poner la cebolla y sofreír 20 min. Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara, sin el cubilete para que evapore el agua, y con el cestillo puesto para que no salpique.

4- Añadir 1/2 bote de tomate y sofreír 10 min.temp. Varoma y vel. cuchara

5- Añadir la sepia a trozos, salpimentar, poner la cayena, el laurel y el jerez, programar 20 min, varoma, vel. Cuchara, giro a la izquierda. Si al terminar no está al gusto de tierno, le añades unos minutos más.

Calamar encebollado.

Un calamar grande cortado en trozos grandes, Una cebolla fresca grande, 2 ajos, 40 g aceite oliva virgen extra, Sal y pimienta blanca, Un chorro de vino blanco

Poner en el Thermomix, el aceite y programar 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Poner la cebolla limpia troceada y los ajos. Programar 10 minutos, 100°, velocidad 2. Picar un poco.

Meter los calamares con la sal, la pimienta y el chorro de vino blanco. Dejar hacer 25 minutos, 100°, velocidad 2, giro a la izquierda.

Calamarcitos en salsa.

Ingredientes: 500 g de calamarcitos, 200 g de cebolla, 2 dientes de ajo, 25 ml de aceite, 125 g de tomate frito, 100 ml (1 cubilete) de vino blanco, 1 cucharadita de pimentón,, 6 granos de pimienta negra, sal al gusto.

Preparación 1. Ponemos la cebolla cortada a cuartos, los ajos, el aceite y sal en el vaso. Picamos durante 5 segundos, velocidad 5

2. A continuación, programamos 7 minutos, 100°, velocidad 1.

3. Mientras, limpiamos los calamarcitos: les quitamos la espina y los enjuagamos bien con agua fría, nada más.

4. Añadimos al vaso la pimienta, el pimentón, el tomate y el vino blanco. Cocemos durante 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

5. Añadimos los calamarcitos y sal al gusto. Programamos 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda. Con cubilete.

Calamares con patatas

300gr de cebolla aproximadamente, 50gr de aceite de oliva virgen extra, 500gr de calamares ya limpios y cortados en "cuadrados", 1 cucharadita de pimentón dulce o picante, a tu gusto*, 1 hoja de laurel, Pimienta negra o blanca al gusto

500gr de patatas peladas y chascadas en trozos grandes, 50gr de vino blanco*

300gr de caldo de pescado o agua con sal si no tienes caldito*.

Preparación:

1.- Pon en el vaso las cebollas en cuartos y el aceite de oliva virgen extra (uso Picual) y programa 3 segundos en velocidad 5.

2.- Ahora programa 12 minutos, Varoma y velocidad cuchara y no pongas el cubilete, para que se evapore el agua del calor.

3.- Coloca la mariposa e incorpora los calamares, el pimentón, el laurel y la pimienta negra y programa 6 minutos, Varoma, velocidad cuchara.

4.- Añade las patatas, el vino y el caldo de pescado y programa 25 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Listo

Calamares con patatas 2.

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.

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°.

Calamares en salsa Americana.

350 gr. de cebollas, 2 dientes de ajo, 50 gr. de aceite de oliva, 200 gr. de tomate natural triturado, 1 Kg. de anillas de calamar, 200 gr. de brandy, Pimienta negra, Media pastilla de Starlux.

* Troceamos los ajos y las cebollas 8 segundos en velocidad 4. Sacamos y reservamos.

* Ponemos en el vaso el aceite y programamos 6 minutos, temp. Varoma, velocidad 1.

Añadimos lo reservado y programamos 10 minutos, temp. Varoma, giro a la izquierda y vel. cuchara.

Acabado el tiempo incorporamos el tomate y programamos otros diez minutos a la misma temperatura y velocidad.

Seguidamente echamos los calamares, la pastilla de caldo y la pimienta, 5 minutos, temp. Varoma, giro a la izquierda y vel. cuchara.

Por último incorporamos el brandy 30 minutos, temp. Varoma, giro a la izquierda y vel. cuchara.

Calamares en salsa con cuscús

Calamares: 1500 gramos[g] calamares, pequeños, 200 gramos[g] cebollas cortada en cuartos, 3 dientes de ajo, 50 gramos[g] aceite de oliva virgen extra, 1 cucharadita sal, 100 gramos[g] vino blanco, 200 gramos[g] agua, 1 cucharadita pimentón dulce

Cuscús: 250 gramos [g] cuscús, 1 cucharadita sal, 250 gramos[g] agua caliente, 100 gramos[g] pimientos rojos, en trozos, 100 gramos[g] pimientos amarillos en trozos, 100 gramos[g] cebollas rojas cortada en cuartos, 70 gramos[g] aceite de oliva virgen extra, ralladura de lima (de 1 lima).

Limpie y corte los calamares en trozos. Reserve.

Ponga en el vaso la cebolla y el ajo. Trocee programando 2 segundos, velocidad 7. Con la espátula, baje los restos de verduras de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

Añada el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Coloque la mariposa en las cuchillas. Incorpore los calamares reservados y la sal. Sofría programando 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Agregue el vino y el agua y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

En los últimos minutos, añada el pimentón por el bocal. Retire del vaso y mantenga caliente. Limpie el vaso.

Cuscús

Ponga en un bol grande, el cuscús, la sal y el agua. Mezcle con la espátula y reserve.

Ponga en el vaso los pimientos (rojo y amarillo) y la cebolla y trocee programando 3 segundos, velocidad 5.

Añada 50 g de aceite y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Vierta sobre el cuscús y mezcle con la espátula.

Riegue el cuscús con el aceite restante y espolvoree con la ralladura de lima. Sirva con los calamares.

Calamares en su tinta con arroz de guarnición

350gr de cebollas, 2 dientes de ajo, 70gr de aceite, 3 hojas de laurel, 100gr de tomate triturado, 30 gr de harina o 20 de pan rallado, 1 kg de calamares en aros, 100gr de vino blanco, 4 bolsitas de tinta de calamar, Sal y pimienta.

Trocea las cebollas junto con los ajos durante 6 segundos en velocidad 4. Saca y reserva.

Pon en el vaso el aceite, programa 6 minutos, varoma, velocidad 1. Cuando acabe el tiempo introduce las hojas de laurel y espera un par de minutos con la máquina parada para que suelten su sabor.

Añade las cebollas con los ajos picados y el tomate, programa 10 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Incorpora la harina y mezcla 30 segundos en velocidad 1.

Echa los calamares y rehoga 5 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añade el vino, la sal, la pimienta y las tintas de calamar, programa 20 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Nota: si los calamares no son tiernos, mójalos en leche para ablandarlos antes de cocinarlos. Si se quedan duros o tiene mucho líquido añade más tiempo. Quedan fenomenal si los acompañas de un rico arroz de guarnición o un cuscús

Calamares encebollados. 6 personas

4 galletas María* (llevan gluten. Celíacos usar un poco de maicena), 3 dientes de ajo
500gr de cebollas en cuartos, 1 ramillete de perejil, sólo las hojas, 70gr de aceite de oliva virgen extra, 1 kilo de calamares cortados en trozos de 3x3cm., Media cucharadita de sal, 1 pellizco de pimienta, 1/2 cucharada de pimentón dulce, 1-2 hojas de laurel

Preparación:

- 1.- Pon las galletas en el vaso y tritura 4 segundos en velocidad 7. Retira y reserva.
- 2.- Pon los ajos, las cebollas y el perejil. Programa 3 segundos en velocidad 4. Baja los restos que hayan quedado por las paredes con la ayuda de la espátula.
- 3.- Agrega en aceite y programa 4 minutos, Varoma, velocidad 1.
- 4.- Incorpora los calamares, la sal, la pimienta, el pimentón, el laurel y las galletas reservadas y programa 30 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara (si tienes la TM21 pon la mariposa). Comprueba que los calamares están tiernos y la salsa está bien reducida, si nó programa unos minutos más retirando el cubilete y poniendo el cestillo para ayudar a evaporar. (Puedes programar hasta 15 minutos más).

Nota: se puede incorporar al final una picada de almendras y un ajo y cocinar 2 o tres minutos más.

Calamares o chipirones afogaos

1000 g chipirones, frescos de tamaño mediano, limpio y cortados en rodajas grandes

2 dientes ajo enteros, 4 ramas perejil sin los tallos, 50 g aceite de oliva virgen extra sal, al gusto, 1 guindilla.

Limpie bien los chipirones y reserve.

Ponga en el vaso los ajos y el perejil. Píquelos 4 segundos en velocidad 5.

Baje los restos que hayan quedado en las paredes con la espátula, añada el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma y velocidad 1.

A continuación coloque la mariposa en las cuchillas y añada los chipirones, la sal y la guindilla. Programe 10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Nota: si en vez de chipirones utiliza chocos, sepia o calamares, el tiempo puede aumentar hasta 20 minutos, dependiendo de la dureza de los mismos.

Calamares rellenos en amarillo.

8 calamares, 3 huevos duros, 1 cebolla mediana, 1/2 cubilete de aceite de oliva, 1 cubilete de vino blanco, 2 1/2 cubiletes de agua, Varias ramitas de perejil, Azafrán, 50 g de jamón serrano picado, 1/2 cubilete de harina.

1. Limpiar los calamares. Retirar los bigotes y las aletas. Reservar.
2. Introducir en el vaso los bigotes, las aletas, el jamón y los huevos duros. Picar en 2 ó 3 golpes intermitentes de turbo. Sazonar y sacar del vaso.
3. Coger la bolsa de cada calamar, rellenar y cerrar con un palillo de dientes. Colocarlos de pie en el cestillo, dándole la vuelta al calamar, no precisa ponerle palillo.
4. Introducir en el vaso sin enjuagar el aceite, la harina, la cebolla, el perejil y el azafrán. Sofreír programando 5 minutos, 100°, velocidad 1.
5. Limpiar las paredes del vaso y añadir el vino y el agua. Colocar el cestillo y programar 25 minutos, 100°, velocidad 1.
6. Al finalizar el programa, se sacan los calamares a una fuente y se cubren con su salsa.

Calamares rellenos.

4 calamares muy grandes, 2 huevos duros, 200 g gambas peladas, Sal, ajo y perejil

Para el sofrito: 70 g aceite, 1 cebolla grande, 2 ajos, 4 tomates, Sal

Limpiar los calamares, trocear las cabezas y las alitas y mezclar en un bol con los huevos duros troceados y las gambas partidas por la mitad.

Agregar el ajo picado, el perejil y una pizca de sal y rellenar los calamares cerrando con palillos.

Poner todos los ingredientes del sofrito en el vaso y triturar 3-4 segundos, velocidad 5. Colocar el cestillo, poner dentro los calamares y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 1/2.

Comprobar si los calamares están cocidos pinchándolos con un tenedor.

Caldereta de Rape.

3 ñoras, 3 ajos, Perejil, 100 g de aceite, Sal, colorante (azafrán), Tomate frito triturado, 350 g de arroz, 1 litro y medio de agua, Un rape, 2 patatas

Cortar las dos patatas en rodajas finas y salarlas. Pincelar con aceite el Varoma, salpimentar el rape y colocarlo dentro con las patatas alrededor. Reservar.

Quitar el rabito a las ñoras y vaciar las semillas. Colocar las ñoras, los tres ajos y un punado de perejil en el vaso. Triturar a velocidad 7-10 durante 10 segundos.

Añadir el aceite, y programar 5 minutos a 100° velocidad 1.

Añadir dos cucharadas de tomate frito triturado, 1 litro y medio de agua, sal al gusto y la cabeza del rape. Programar 30 minutos temperatura Varoma a velocidad cuchara.

Colocar el Varoma encima con las patatas y el rape.

Cuando pare la máquina, sacar la cabeza del rape y añadir el arroz.

Probar el caldo, por si hay que rectificar de sal, añadir el colorante y programar

17 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara giro a la izquierda poniendo el cestillo boca abajo en lugar del cubilete.

Canelones de puerro rellenos de calamares. 6 personas

Para los canelones: 6 Puerros Gordos sólo la parte blanca), 300gr. de calamares

50gr. Aceite de Oliva Virgen Extra, 50gr. Tomate Natural Triturado, 100gr. Pimiento Verde

100gr. Cebolla Roja, 1 Diente de Ajo, Sal, Pimienta, Cayena

Para la Salsa: 50gr. Aceite de Oliva Virgen Extra, 100gr. Pimiento Verde, 100gr. Cebolla Roja, 1 Diente de Ajo, 150gr. Tomate Natural Triturado, 150gr. Vino Blanco, Sal, Pimienta, Cayena, (Tinta de Calamar, si gustan)

1.- Preparamos los canelones abriéndolo en hojas, lavamos bien y ponemos en recipiente Varoma.

2.- Ponemos en el vaso de la Thermomix 1/2l agua y programamos 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando termine ponemos el recipiente Varoma con los puerros y volvemos

a programar 5 minutos a la misma temperatura y velocidad. Sacamos los puerros ponemos en papel de cocina, aplanamos y reservamos.

3.- Limpiamos los calamares y troceamos en tres partes grandes. Ponemos la máquina en marcha en velocidad 5 y los vamos echando y troceando durante 5 ó 6 segundos. Sacamos y reservamos. Repetimos con el resto de calamares.

4.- Sin lavar el vaso, ponemos en el mismo todos los ingredientes del relleno, menos los calamares y troceamos 6 segundos en velocidad 3 1/2. A continuación programamos 7 minutos a temperatura Varoma velocidad 1. Añadimos los calamares troceados y programamos 12 minutos a misma temp. Varoma y velocidad.

Rellenamos los canelones con el picadillo reservado y los colocamos en una fuente de horno.

5.- Sin lavar el vaso ponemos todos los ingredientes de la salsa excepto el vino blanco. Troceamos 6 segundos velocidad 3 1/2 y después programamos 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadimos el vino y la tinta. Trituramos 30 segundos en velocidad 5 y a continuación programamos 7 minutos a 100 grados velocidad 1. Si vemos que queda espeso añadimos algo de agua y rectificamos de sal.

6.- Vertemos la salsa sobre los canelones y listo para comer.

Cazuela de patatas y gambas.

Una cebolla mediana, 1 pimiento verde, 2 ajitos, 1 tomate, un trozo de pimiento rojo (ya sabes que son grandes, 1 pimiento chorricero (si no tienes pimiento molido), 70grs de aceite, Patatas (según los que seáis), agua y fumet de gambas. Si no tienes no importa., gambas como 250grs o gambones.

Se ponen los ingredientes del sofrito y se trocean a velocidad 3 y medio

A continuación 7 minutos 100° velocidad 1

Después se pone la mariposa, se añade las patatas, el agua una hojita de laurel, sal, y se programa 20 o 25 minutos 100° velocidad 1

Cuando acabe se le añaden las gambas peladas. Con el calor se hacen.

Chipirones en su tinta.

1 kg de chipirones, 1 cebolla, 1 1/4 cubilete de agua, 1/2 cubilete de perejil, 1/2 cubilete de pan rallado, 1 cubilete de vino tinto, 1 cubilete de aceite de oliva, 250 gr de tomates, 1/2 puerro, 1 diente de ajo, 3 bolsas de tinta, sal, pimienta al gusto.

Poner en el vaso el aceite, la cebolla, el puerro, el ajo, los tomates el perejil, el pan rallado, las bolsas de tinta y las aletas de los chipirones.

Triturar todo en velocidad 8.

Colocar en el cestillo los chipirones sazonados, introducir los chipirones dentro del vaso y programar 18 minutos, 100° velocidad 8.

Cuando hayan pasado 5 minutos del tiempo de cocción, añadir el vino y a continuación el agua. Al término de la cocción comprobar que los chipirones estén tiernos.

Churros de pescado.

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.

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 mínimos.

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.

Cocochas guisadas con patatas

1 ramillete de perejil fresco, 1 cebolla de unos 200 gramos, 2 dientes de ajo, 100 gramos de aceite de oliva, 12 cocochas de bacalao desaladas durante 24 horas que deberán pesar unos 300 gramos, 50 gramos de aceite de girasol, 500 gramos de agua, 500 gramos de patatas, sal al gusto.

Ponemos en el vaso las hojas del perejil -solo las hojas- y programamos 4 segundos a velocidad 7. Retiramos del vaso y reservamos.

Cortamos la cebolla en cuartos y la ponemos en el vaso junto con los ajos y troceamos 4 segundos a velocidad 5. Bajamos con la espátula los ingredientes hacia las cuchillas.

Agregamos el aceite de oliva y sofreímos 7 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda.

Incorporamos las cocochas y 50 gramos de aceite de girasol. Programamos 5 minutos a 100 grados, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Terminado este tiempo, retiramos a una cazuela y reservamos.

Añadimos al vaso el agua. Cortamos las patatas en rodajas y ponemos 50 gramos de patatas en el vaso del Thermomix y el resto en el cestillo con un poco de sal. Hay que tener precaución con la sal, ya que el bacalao puede tener restos de sal. Programamos 25 minutos a temperatura Varoma y velocidad cuchara.

Extraemos con cuidado el cestillo usando la muesca de la espátula. Para emplatarlo, ponemos primero las patatas y encima volcamos el contenido del vaso con las cocochas. Mezclamos bien las cocochas guisadas con patatas preparadas con el Thermomix y espolvoreamos con el perejil picado del primer paso de la receta

Colas de Rape al varoma con Salsa Americana.

4 colas de rape, Pimentón rojo dulce, $\frac{1}{2}$ cubilete (50 gr.) de aceite, 200 g de gambas, $\frac{1}{2}$ cubiletes (50 gr.) de brandy, 2 $\frac{1}{2}$ cubiletes (250gr) de agua, 1 cucharadita de pimienta de Cayena, 1 pastilla de caldo de pescado, 4 cucharadas de hojas de perejil

Para el sofrito: $\frac{1}{2}$ cubilete (50 gr.) de aceite, 200 g de cebolla, 2 dientes de ajo, 250 g de tomate triturado.

- 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.

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.

Corazones de merluza al vapor.

Para el recipiente Varoma: 200 gr. de brécol (sin los troncos) ,200 gr. de coliflor (sin los troncos)

Para la bandeja del recipiente Varoma: 600 gr. de corazones de merluza, Ramitas de eneldo fresco, Aceite para pincelar, Film transparente para envolver el pescado, Sal y pimienta.

Para el vaso del Thermomix: $\frac{1}{2}$ litro de agua, un poco de sal

Si utiliza el pescado congelado, deje descongelar y seque los trozos con papel de cocina. Salpimentar.

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 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 del pescado encima).

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 mayonesa de cilantro o al gusto.

Dorada a la catalana

50 g almendras tostadas, 100 g de cebolla cortada en trozos, 2 dientes de ajo
100 g de aceite de oliva, 100 g de salsa de tomate, 1 cucharadita de pimentón dulce
unas hebras de azafrán, 100 g vino blanco, 250 gramos fumet de pescado o de agua con 1/2 pastilla de caldo de pescado, sal, 200 g de patatas peladas y cortadas en rodajas, 2 doradas , (de unos 450 g cada una) abiertas por la mitad y sin cabeza, 1 cucharada perejil picado.

Ponga en el vaso las almendras y programe 4 segundos, velocidad 5. Retire del vaso y reserve

Sin lavar el vaso, ponga la cebolla y el ajo y programe 3 segundos, velocidad 5. Con la espátula baje los restos de cebolla y ajo de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas. Incorpore el aceite y programe 8 min, temperatura Varoma, velocidad 3. Mientras tanto, coloque las doradas en el recipiente Varoma y las patatas en rodajas en la bandeja y reserve

Añada la almendra reservada, la salsa de tomate, el pimentón, el azafrán, el vino blanco. Programe 1 min, temperatura Varoma, velocidad 1, sin poner el cubilete para favorecer la evaporación.

Incorpore el fumet y coloque el recipiente Varoma en su posición con las patatas y las doradas sazonadas. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Sirva las doradas espolvoreadas de perejil picado acompañadas de la salsa y las patatas.

Si lo desea puede triturar la salsa 30 segundos, velocidad progresiva 5-10

Dorada a la espalda con varoma

2 doradas grandes (se pueden sustituir por lubinas si os gustan más), 1 cebolla

$\frac{1}{2}$ pimiento rojo, $\frac{1}{2}$ pimiento verde, 30 g de aceite de oliva, ajo-perejil seco (ya lo venden en botes), sal, pimienta, 1000 g de agua.

Ponemos en el vaso la cebolla a cuartos, el pimiento rojo y el verde. Trituramos 5 segundos, velocidad 5. Bajamos los restos de las paredes hacia las cuchillas y añadimos una pizca de sal y el aceite. Programamos 8 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.

Retiramos las verduras del vaso y reservamos. Añadimos ahora (sin lavar el vaso) el agua y programamos 8 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.

Mientras vamos preparando las doradas en el recipiente varoma. Las colocamos con la piel hacia abajo, les echamos sal y pimienta al gusto, el ajo-perejil, un chorrito de aceite de oliva y las cubrimos con las verduras que teníamos reservadas ya cocinadas.

Cuando haya terminado el tiempo, colocamos el varoma en su posición bien tapado y programamos 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Doradas receta para Navidad

4 doradas grandecitas y limpias, 4 patatas grandes, 2 cebollas, 4 dientes de ajo, 2 tomates, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 4 cubiletes de vino blanco, sal y pimienta, tomillo, perejil, 3 cubilete aceite.

Calentar el horno a 190° mientras poner las verduras en vaso, 3 minutos velo 4. Añadir vino, sal, pimienta, aceite, especias, 1 minuto velo 4.(reservar)

Cortar patatas redondas, poner en bandeja de horno, encima de patatas pondremos mezcla verduras, y sobre ellas las doradas salpimentadas. Meter al horno 1 hora aproximadamente.

Emperador en salsa verde. 2 personas

2 rodajas de emperador (unos 400 g), 1 cebolla, 1 ajo, 60 g de vino blanco para guisar, 60 g de agua, 100 g de guisantes congelados Extrafinos, 50 g de aceite de oliva virgen extra, 1 punado de perejil picado, 1 cucharadita de maicena, Sal.

Poner la cebolla y el ajo en el vaso y triturar a velocidad 5 unos segundos, bajar todo lo que queda en las paredes del vaso, echar el aceite y programar 6 minutos, velocidad 1, temperatura 100°.

Cuando acabe, añadir la maicena, la sal, el vino y el agua y mezclar unos segundos a velocidad 4.

En el cestillo echar los guisantes, lo metemos dentro del vaso y cerrar.

Sazonar el emperador, unas zanahorias, una remita de apio y un chorrito de aceite y envolver en papel de aluminio (papillote) para colocarlo en el recipiente Varoma.

Programar 12 minutos, velocidad 1, temperatura Varoma.

Servir el emperador con la salsa, los guisantes y el perejil por encima.

Fideos a la marinera

300 gramos gambas peladas, 200 gramos tomate triturado de lata, 150 gramos patatas en dados, 150 gramos de fideos gruesos, 200 gramos almejas, 1 unidad PIMIENTO VERDE MEDIANO, 1 unidad Cebolla media, 5 gramos pimentón dulce, 3 gramos azafrán, 8 gramos sal.

1. Poner en el vaso la cebolla en 4 trozos y el pimiento cortado 6 segundos velocidad 5, añadir el tomate y el aceite 8 minutos, temperatura 100, velocidad

2. Coloca la mariposa y añade las patatas, el agua, la sal, el pimentón y el azafrán 20 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara, inverso. En el vocal coloca el varoma con las almejas bien lavadas y una vez que estén abiertas resérvalas y añade al vaso los fideos 10 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara, inverso. Añadir por el bocal las gambas peladas y las almejas 3 minutos temperatura varoma, velocidad cuchara, inverso, pasado este tiempo servir.

Filete de Lenguado a la marinera.

300 gr. de filetes de lenguado, 1 cubilete de vino blanco seco, el zumo de media naranja la pulpa de media naranja, 100 gr. de mantequilla, 2 yemas de huevo, 2 naranjas en lonchas para acompañar.

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, temperatura 100, 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.

Filetes de Lenguado con salsa de marisco.

4 filetes de lenguado, 10 gambas arroceras con cascara, 250 g de gambas pelada, 2 palitos de cangrejo, 100 g tomate, 1 cebolla, 2 ajos, 150 ml de agua, 2 cucharadas de agar-agar (harina de maíz o harina de arroz), 30 g de aceite.

Poner en el vaso las gambas enteras con 15 g de aceite y programar 5 minutos temperatura Varoma, velocidad 3. Acabado el tiempo triturar las gambas, añadir el agua y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3.

Cuando acabe escurrir y reservar.

Enjuagar el vaso y poner la cebolla y el ajo con los 15 g restantes de aceite, trocear al 3-5 progresivo y poner 5 minutos, 100°, velocidad 3. Acabado el tiempo poner el tomate y triturar, que quede fino. Rectificar de sal y programar 10 minutos más, velocidad 3.

A continuación añadir el fumet reservado junto con el espesante escogido.

Colocar en el recipiente Varoma los filetes de lenguado con sal. Poner sobre el vaso y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Al terminar incorporar las gambas peladas y los palitos de cangrejo cortados. Con el calor residual que queda se harán las gambas.

Se puede acompañar de arroz o de unas patatas al Varoma.

Filetes de lenguado u otro pescado relleno

Para la base: 4 filetes de lenguado frescos, 300 gramos de gambas arroceras, 250 gramos de palitos de cangrejo

Para el sofrito: 50 gramos de aceite de oliva virgen extra, 100 gramos de cebolla, 100 gramos de tomate triturado natural, 3 dientes de ajo

Para el resto: 200 gramos de agua, 200 gramos de cerveza o vino blanco, 1 hoja de laurel

Hojas de perejil abundante, 2 pastillas de caldo de pescado o sal, Pimienta al gusto.

En primer lugar, preparamos la Thermomix e incorporamos en el vaso los palitos de cangrejos, programamos y troceamos durante 5 segundos, en velocidad 3 1/2. Sacamos y reservamos.

A continuación, al utilizar lenguados frescos, quitamos las espinas, partimos en 2 ó 3 trozos y echamos en el vaso junto con las cabezas de las gambas (reservamos los cuerpos). Añadimos el agua y la cerveza o vino, y programamos 5 minutos, a temperatura de 100°C y a velocidad 4. Cuando finalice el tiempo, colamos a través de un colador fino y reservamos el líquido.

Lavamos bien el vaso y la tapadera. Echamos en el vaso de la máquina los ingredientes del sofrito, troceamos durante 6 segundos, en velocidad 3 1/2 y a continuación programamos otros 5 minutos, a temperatura 100°C y a velocidad 1 1/2. Cuando termine, trituramos 30 segundos más, en velocidad 8. Con la ayuda de la espátula, bajamos los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, incorporamos el líquido reservado y mezclamos 10 segundos, en velocidad 8.

Seguidamente, añadimos las pastillas de caldo o sal, la hoja de laurel, y programamos 5 minutos, a temperatura Varoma y a velocidad 1.

Mientras tanto repartimos los palitos de cangrejo troceados anteriormente reservados y los cuerpos de las gambas sobre cada filete de lenguado. Salpimentamos, espolvoreamos con perejil y hacemos rollitos envolviéndolos con film transparente albal, procurando que queden bien apretados. Colocamos en el recipiente Varoma y reservamos.

Cuando acabe el tiempo programado, colocamos el recipiente Varoma sobre la tapadera y programamos 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 1/2.

Por último, retiramos el recipiente cuando acabe el tiempo y dejamos reposar. Comprobamos si la salsa se ha reducido, de no ser así, programamos 8 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Añadimos el perejil picado.

Colocamos los rollitos de lenguado en una fuente de servir, quitándoles el film. Comprueba la sazón de la salsa y rectificamos si es necesario. Vierte sobre los rollitos y sirve muy caliente, con una guarnición de verduritas o al gusto.

Sugerencia: Puedes utilizar cualquier filete de pescado (bacalao fresco, fletan ...)

Filetes de pescado gratinados.

600 gr. de filetes de pescado (cualquier clase de filete), 50 gr. de mantequilla, 1/2 litro de leche, 1 cubilete de harina, 50 gr. de champiñones, 3 huevos, 80 gr. de queso emmenthal rallado, Sal, pimienta y nuez moscada.

Poner en el vaso, la mantequilla, la harina, los champiñones, la leche, sal, pimienta y nuez moscada. Programar 7 minutos a 90° velocidad 4. Añadir los huevos y la mitad del queso, mezclar 3 o 4 segundos.

Untar una bandeja de horno con mantequilla, poner la mitad de la salsa

En la bandeja, colocar encima los filetes salpimentados, poner encima de los filetes el resto del queso rallado y cubrirlos con el resto de la salsa.

Poner en el horno precalentado a 180° unos 20 o 25 minutos

Fumet de pescado.

250 g de gambas, 600 g, (6 cubiletes) de agua.

Poner en vaso las cascaras 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.

Fumet de pescado II.

150 g cascaras de gambas, 1 puerro, 25 g de aceite, 800 g de agua, 150 g hueso de rape y sal.

Vierta en el vaso las cáscaras y cabezas de las gambas, el puerro troceado y el aceite y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 4.

Incorpore el agua, los huesos de rape, la sal y programe 8 minutos, 100°, velocidad 2. Colar con un colador fino.

Gambas borrachas.

Una sencilla receta con buena presentación y que queda fenomenal en las mejores mesas. Las gambas así cocinadas se pueden servir también como segundo plato.

30 g de cebolla o cebolleta, Un ramillete de perejil, 300 g de gambas congeladas (descongeladas previamente, 25 g de aceite, Un poquito de guindilla (opcional), 30 g de coñac, 30 g de vino blanco, Sal, Pimienta (opcional)

1. Ponemos en el vaso la cebolleta y el perejil. Programamos 3 segundos, velocidad 7.

2. Añadimos el aceite y la guindilla. Programamos 3 minutos, 100°, velocidad 1.
3. Incorporamos el coñac y sin poner el cubilete cocinamos 3 minutos, 100°, velocidad 1.
4. Ahora añadimos las gambas. Programamos 2 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
5. Añadimos el vino, la sal y la pimienta y, de nuevo sin cubilete, programamos 3 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
6. Listo para servir. Si queréis dejarlas preparadas para servir las más tarde, programad menos tiempo en el último paso y, antes de servir, las calentáis un poquito. No os olvidéis de ponerles la salsita, que está muy rica.

Notas

También queda muy bien con langostinos. Solo tendréis que variar los tiempos (cuando añadís las gambas programad 3 minutos en vez de 2 y en el último paso poned 7 minutos en vez de 3)

Gratén de salmón. 1 ración

Ingredientes 100 g de salmón fresco sin espinas ni piel, 4 gambas peladas, 4 ramilletes de brócoli, 4 tomatitos cherry, 1 zanahoria pequeña, 50 g de puerro, 30 g de nata líquida, 2 cucharadas del agua de cocción de las hortalizas, 20 g de queso de untar a la finas hierbas, 1 rebanada de pan de molde, $\frac{1}{2}$ diente de ajo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de mantequilla, Perejil, Sal y pimienta.

Preparación 1. Poner dentro del vaso el ajo, el pan de molde, la mantequilla y perejil al gusto. Triturar durante 5 segundos a velocidad 7. Retirar y reservar.

2. Llenar el vaso de la Thermomix con agua hasta la marca de 1 litro. Agregar un pellizco de sal y calentarla durante 7 minutos, 100°, velocidad 1.

3. Mientras, lavar el puerro y la zanahoria y cortar ambas hortalizas en rodajas. Lavar también el brócoli y reservar en el cestillo.

4. Terminado el tiempo, colocar el cestillo en su posición y programar 4 minutos, 100°, velocidad 4.

5. Mientras lavar los tomates cherry y cortar el salmón a cubos.

6. Terminado el tiempo de cocción de las hortalizas, desechar el agua reservando 2 cucharadas. Escurrir las hortalizas y reservar.

7. En un cuenco poner la nata, el queso y el agua de cocción. Salpimentar y mezclar hasta que los ingredientes estén integrados.

8. En una cazuela que pueda ir al horno disponer las hortalizas cocidas, los tomatitos, los dados de salmón y las gambitas. Verter la crema por encima y coronar con las migas de ajo y perejil que estaban reservadas.

9. Hornear en la altura media durante 5 minutos a 200°. Después subir a la altura superior y gratinar entre 3 y 5 minutos teniendo cuidado de que no se queme la superficie.

10. Servir enseguida.

Gratinado de Bacalao Navideño.

6 u 8 lomos de bacalao congelado, desalado y sin piel

Tomate frito: 50 gr. de aceite, 1 bote de 1 Kg. de tomate triturado natural, 100 gr. De, cebolla, 2 dientes de ajo, 2 cucharadas de azúcar, sal y pimienta

Patatas a lo pobre: 70 gr. de aceite, 50 gr. de agua, 600 gr. de patatas, 100 gr. de pimiento verde para freír, sal

Mayonesa sin huevo: 150 gr. Leche, 400 aceite, 2 dientes de ajo, sal

Tomate frito y bacalao: Descongelar el bacalao si tiene piel se le quita y se comprueba que no tiene espinas Ponga el aceite con el diente de ajo y la cebolla en el vaso y programar 5 minutos, temperatura 100, velocidad 4, cuando termine triture unos segundos, velocidad 8. Baje los restos de las paredes, eche el tomate y programe 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. 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.

Patatas a lo pobre: Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso el aceite y el agua. Programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Mientras tanto, lamine las patatas, no demasiado finas. Corte los pimientos en trozos. Cuando acabe el tiempo programado, eche las patatas y los pimientos con un poco de sal y programe 13 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Reserve.

Mayonesa sin huevo: Ponga en el vaso la leche y programe velocidad 5. Incorpore los ajos a través del bocal, con la máquina en marcha. Pare y programe 1 minuto, temperatura 40, velocidad 5. Cuando termine, programe 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad y vaya añadiendo el aceite medido con antelación, poco a poco sobre la tapadera sin quitar el cubilete.

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 ó 4 min. Hasta que esté dorado. Ponga alrededor las patatas con pimientos. Sirva de inmediato.

Guiso de Bacalao con Ajada.

INGREDIENTES: 4 lomos de bacalao, 4 patatas grandes, 1 hoja de laurel, 350 ml de caldo de pescado (o una pastilla de caldo de pescado con 350 ml de agua), 6 dientes de ajo laminados, 50 g de aceite de oliva virgen, Pimentón de la vera.

ELABORACIÓN:

Pintar el Varoma con aceite, poner los lomos y reservar.

Con la mariposa puesta, chascar las patatas, poner la hoja de laurel y el caldo de pescado o la pastilla con el agua. Programar 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Poner el Varoma y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Una vez finalizado poner las patatas con el caldo en una bandeja para servir y reservar tapado.

Sin lavar el vaso poner el aceite 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorporar los ajos laminados y programar de nuevo 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando falte 1 minuto, poner 2 cucharadas de pimentón rojo de la vera.

Seguidamente echar por encima la ajada y servir.

Se puede servir con un alioli.

Guiso de judías blancas con sepia

200 gramos cebolla, Pelada y cortada en cuartos, 100 gramos pimiento verde, 100 gramos puerro, (solo la parte blanca) cortado en trozos de 3-4 cm, 1 unidad zanahoria, (70-80 grs)

2 dientes ajo, 70 gramos aceite de oliva, 1000 gramos sepia, limpia y en trozos de 3 cm.

Aprox, 3 cucharada tomate triturado o frito, 50 gramos vino blanco, 7-8 hebras de azafrán

100 gramos agua o hasta alcanzar la marca de 1,5 litros en el vaso, 1 cucharada de sal

2 botes alubias blancas cocidas y escurridas (800 g), perejil picado para espolvorear

Poner en el vaso la cebolla, el pimiento, el puerro, la zanahoria y el ajo. Programar 5 segundos, velocidad 4. Con la espátula, bajar los restos de verduras de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

Añadir el aceite y sofreír programando 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Colocar la mariposa en las cuchillas. Incorporar la sepia y programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara. Incorporar el tomate, el vino, el azafrán, el agua y la sal. Programar 18 minutos, 100°, velocidad cuchara. Agregar las alubias y programar 5 minutos, 100°, inverso, velocidad cuchara. Volcar en una fuente honda, verificar el punto de sal, espolvorear con perejil picado y servir.

Habas con Calamar.

50 gramos aceite de oliva, 2 dientes de ajo, 250-300 gramos de calamar troceado pequeño

500 gramos habas desgranadas (calibre baby), 100 gramos agua (o caldo suave de pescado)

50 gramos vino blanco, sal y pimienta al gusto, perejil troceado.

Ponga en el vaso la cebolla y el ajo y trocee 6 segundos a velocidad 4. Baje con la espátula los residuos de las paredes.

Incorpore el aceite y sofría 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorpore el calamar y rehogue 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada las habas, agua, vino blanco y sal y pimienta y programe 20 minutos, Varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Vuelque en una bandeja y espolvoree con el perejil. Sirva bien caliente.

NOTA: Si no disponemos de habas frescas, podemos utilizar habas baby congeladas. Igualmente podemos sustituir el calamar por sepia.

Langostinos al Cava.

1 kg de langostinos o gamba langostinera, 3-4 dientes de ajo

18 almendras tostadas, 1 cucharada sopera colmada de harina, 1 taza de aceite

Pimienta, Media botella de cava brut

Picar los ajos y almendras a velocidad 5. Anadir la harina, sal y pimienta.

Mezclar unos segundos, añadir una parte del cava y mezclar velocidad 4 durante 10 segundos.

En una cazuela de barro con un poco de aceite saltear los langostinos ya salados, vuelta y vuelta, añadir la pasta que hemos hecho en el Thermomix y añadir el resto de cava.

Añadir agua justo hasta cubrir los langostinos. Cuando empiece a hervir dejar cocer 4 minutos. Dejar que repose un par de días. La salsa se asienta, espesa y coge más sabor.

Calentar justo antes de comer.

Langostinos gratinados

16-20 langostinos crudos enteros, Sal, 1 cebolleta tierna. 15 gr. de aceite., 1 cucharada de tomate triturado natural. 50 gr. de brandy. 50 gr. de vermut blanco. 50 gr. de fumet de pescado. 50 gr. de nata para cocinar. 1/4 de cucharadita de cayena molida (opcional).

Pela los langostinos dejando la cabeza y el tramo final de la cola y ponlos espolvoreados con sal en una fuente para horno.

Pon en el vaso las cebolletas y el aceite, y trocea 4 seg. / vel5. Baja con la espátula la cebolleta.

Agrega el tomate y saltea 5 min. / Varoma / velocidad cuchara.

Precalienta el horno a 200°C.

Incorpore el brandy y el vermut y programa 3 min / Varoma / vel 1 sin poner el cubilete, para que evapore el alcohol.

Añade el fumet, la nata y la cayena y cuece 4 min / Varoma / vel 1.

Vierte sobre los langostinos y gratina 5 minutos en el horno. Sirve inmediatamente.

Lenguados a la Naranja.

6 lenguados, 100 gr de mantequilla, una naranja de zumo, una cucharada de maicena, 3 cub de nata líquida. Para adornar: la corteza en juliana y los gajos pelados

Limpiar los lenguados cortándoles las espinas laterales y suprimiendo la piel. Ponerles sal y pimienta y rociarlos de limón unos 30 minutos antes de prepararlos.

Ponerlos en harina y freírlos en la mantequilla a fuego flojo para que se doren y tengan tiempo de hacerse por dentro. Colocarlos en una fuente de horno y dorarlos un poco.

Poner en el vaso del Thermomix la mantequilla que queda de haber frito, se añade el zumo de naranja, la maicena y programar 8 minutos a 100° velocidad 1. Cuando haya transcurrido 5 minutos se añade la nata.

Verter la salsa a los lenguados y servir en una fuente adornada con la naranja a gajos y la piel hervida con agua y sal 10 minutos

Lubina o Dorada con Verduras.

2 o 3 lubinas o doradas abiertas en libro sin la espina central, 1 cebolla, Unos espárragos, berenjena, 1 tomate y 150 g de tomate natural Triturado, calabacín, Ajo, perejil y sal, Vino blanco, 100 g de aceite de oliva

Cortar las verduras en trozos más o menos iguales, sazonar y poner en el vaso.

Trocear unos 3 o 4 segundos en velocidad 5. Añadir el aceite y programar 30 minutos, 100°, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Si se quiere reducir más programar unos segundos más a temperatura Varoma y a la misma velocidad.

Una vez cocinada la verdura verter sobre una fuente de horno, sazonar las lubinas, doradas o el pescado elegido y poner sobre la verdura.

Sin lavar el vaso programar velocidad 5 y echar los ajos y el perejil fresco, parar la máquina, añadir el vino blanco y mezclar bien unos segundos en velocidad 5-10.

Verter este majado sobre el pescado e introducir en el horno precalentado a

180° unos minutos hasta que el pescado este hecho, muy poco tiempo ya que el pescado se reseca si está muy hecho, quizás 10 minutos o menos sea suficiente.

Merluza a la Sidra.

Rodajas gruesas de merluza; 1 botella de sidra; 2 cebollas; 3 dientes de ajo; Perejil; 1 zanahoria; 1 puerro; laurel; harina; sal y pimienta;

Hacer un caldo con agua (cabeza de la merluza y alguna rodaja de esas que quedan feas, zanahoria, puerro, laurel y sal) 10 mts. 100°, vel.1 lavar la TH y escurrir bien.

Enharinar las rodajas de merluza y dorar en un fondo de aceite. Reservar.

Echar 50 gr. de ese aceite en la Thermomix. Calentar 2 m. vel.1, 100°.echar los ajos y la cebolla en cuartos y triturar a vel.3 1/2, 1 mt. Añadir el perejil picadito.

Pochar 4 mts. a 100° vel.1. Añadir 1 cubilete de sidra y la carne de la cabeza o de la rodaja fea de merluza (poca). Dejar cocer 3 mts.

Triturar a vel 7 u 8 durante unos segundos. Poner las rodajas de merluza en una fuente de barro, añadir la salsa (papilla) que hemos formado en la Thermomix) cubrir con sidra y caldo, al gusto. yo cubro hasta arriba porque luego frío rodajas de patatas y las meto en la cazuela y le doy un hervor todo junto durante unos 10 o 15 mts. (ojo que no se nos pase la merluza)

Merluza al limón en el Varoma

Para el aceite aromatizado: 1 diente de ajo, $\frac{1}{2}$ cubilete de perejil picado, 30 de aceite de oliva virgen extra, una pizca de sal

Para el varoma: 750 gr de agua para el vaso de la thermomix®, 4 lomos de merluza -con o sin piel-, 1 tomate en rodajas, Calabacín en rodajas (cantidad al gusto), 1 limón

Prepara el aceite aromatizado: Pon en el vaso un ajo, $\frac{1}{2}$ cubilete de perejil y 30 gr de aceite, y trocea 5 segundos en velocidad 7. Sofríe 5 minutos, Varoma, velocidad cuchara. Retira y reserva.

Pon el agua en el vaso. Corta el calabacín en rodajas, el tomate u otras verduras y hortalizas, y ponlo dentro del recipiente varoma en este orden. Coloca encima de esta "cama" los lomos de merluza -con o sin piel- y encima una rodaja de limón para darle sabor y programa 20 minutos, Varoma, velocidad 2.

Pasa el pescado con las verduras a una fuente y rocía con el aceite y el ajo, o directamente para rebajar calorías, sazona con el zumo de 1 limón.

Merluza con patatas y salsa de tomate

6 rodajas de merluza, 500 gr de patatas peladas y cortadas en trozos no muy grandes, 1 cebolla partida en cuartos, 1 diente de ajo, 1 zanahoria partida en trozos, 1 lata de 400 gr de tomate entero pelado, 80 gr de aceite de oliva, 150 de vino blanco, sal y pimienta.

Colocar las rodajas en el recipiente varoma y las patatas en la bandeja varoma. Tapar y reservar.

Poner en el vaso la cebolla, el ajo y la zanahoria y el tomate escurrido (reservar el líquido). Programar 5", vel 5. Incorporar el líquido de la conserva, el aceite, el vino, la sal y la pimienta. Colocar el recipiente varoma en su posición 35', temperatura varoma, vel 1. Servir

Merluza o Rape a la Gallega.

VAROMA: 6 u 8 centros de merluza congelada o rape.

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.

AJADA: 100 g de aceite de oliva virgen, extra, 40 g de ajos fileteados, 2 cucharadas rasas de buen pimentón

1. 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.

2. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche todos los ingredientes del vaso menos los guisantes. Programe 15 min, Temp.. Varoma, vel. 1.

3. Cuando acabe, añada los guisantes, cierre y ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma con el pescado. A continuación programe 7 min, Temp.. Varoma, vel.1.

4. Acabado el tiempo, retire el recipiente. Eche el contenido del vaso en una fuente de servir y coloque el pescado del Varoma encima. Reserve.

5. Ponga en el vaso el aceite para la ajada y programe 3 min, Temp.. Varoma, vel. 2. Seguidamente añada los ajos fileteados y programe otros 3 min a la misma Temp.. y vel. 1 $\frac{1}{2}$.

6. Por último, eche el pimentón, mezcle 10 seg. En vel. 2 y vierta la ajada sobre las patatas y el pescado. Sírvalo de inmediato.

Pastel de calabacín y bonito (6 personas)

1000 gr de agua, 250 gr de calabacín con piel, 125 gr de bonito en aceite bien escurrido, 5 huevos, 400 gr de leche, sal, pimienta blanca.

Poner en el vaso 300 gr de agua, colocar el recipiente Varoma con el calabacín 15'/Varoma/Vel 2.

Vaciar el vaso y poner el calabacín junto al resto de ingredientes 20"/vel 4. Vierta el contenido en un molde de aluminio de 1 litro de capacidad previamente engrasado y envuélvalo con film transparente.

Vierte 700 gr de agua en el vaso, sitúe el recipiente Varoma con el molde dentro 45'/Varoma/vel 1. Dejar enfriar en la nevera antes de desmoldar. Servir con salsas

Pastel de merluza y gambas

Cuatrocientos gramos de filetes de pescado sin espinas (cabracho, merluza, rape, salmón...). Es importantísimo que no tenga espinas, luego no será agradable encontrárnoslas en el pastel, 50 g de gambas (pueden ser de las congeladas), 50 g de mejillones, 2 huevos, 200 g de nata para cocinar, 1 cebolla, 30 g de aceite de oliva virgen, 50 ml concentrado de pescado (agua con

avecrem de pescado), pimienta, una pizca de sal, 1 cucharadita rasa de pimentón dulce, unas hojitas de perejil fresco.

Añadimos el aceite en el vaso y la cebolla cortada en cuartos. Trituramos 5 segundos, velocidad 5. Bajamos los restos de las paredes y la tapa y programamos 8 minutos, velocidad 1, temperatura varoma.

Cuando termine el tiempo añadimos el pimentón dulce y el concentrado de pescado. Programamos 4 minutos, velocidad 1, temperatura varoma.

Añadimos los pescados y el marisco, los huevos, las hojitas de perejil y la nata. Salpimentamos bien (cuidado con la sal que ya llevamos el concentrado de pescado que estará salado). Trituramos 1 minuto, velocidad 7.

Añadimos la mezcla a un molde con tapa (o varios más pequeños) que nos quepa en el recipiente varoma. Añadimos 1 litro de agua, cerramos el vaso, colocamos el varoma con su tapa y el pastel dentro. Programamos 45 minutos, velocidad 2, temperatura varoma.

Dejamos enfriar a temperatura ambiente y después lo metemos en la nevera mínimo 4 horas. Está mejor de un día para otro.

Para servirlo podéis acompañarlo con un poquito de mayonesa, espolvorearlo con palitos de cangrejo, o poner alrededor ensalada.

Pastel de Pescado en Microondas.

500 g de filetes de pescado limpios, 100 g de gambas, 1 cebolla, 4 huevos, Sal, Pimienta, Perejil, Sal, Aceite.

Poner en el Thermomix la cebolla y picar 5 segundos a velocidad 5 y reservar.

Hacer lo mismo con las gambas y el pescado.

Poner en el vaso la cebolla y un poco de aceite durante 3 minutos, 100°, velocidad 1. Añadir el pescado y programar 3 minutos a 100°, velocidad 1.

Incluir las gambas y programar 1 minuto más a 100°, velocidad 1.

Añadir sal, pimienta y perejil al gusto y los 4 huevos. Mezclar unos segundos a velocidad 3.

Echar la mezcla en una fuente apta para microondas y meterlo en el 12 minutos a potencia máxima (si se ve que no ha cuajado del todo, dejar un par de minutos más).

Patatas con Bacalao.

70 gr. de aceite, 1 pimiento verde de freír, 1 cebolla grande, 3 rodajas de pimiento rojo

2 dientes de ajo, $\frac{1}{2}$ cubilete de concentrado de pimientos choricero o 1 cucharada de pimentón

800 gr. de patatas troceadas, 750 gr. de agua, pimienta, 150 gr. de bacalao desalado y limpio de pieles y espinas, 1 pastilla de caldo o sal o nada, depende del bacalao, 1 cubilete de arroz, perejil picado para espolvorear

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 y $\frac{1}{2}$.

A continuación, programe 5 minutos, temperatura 100, velocidad 2.

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada las patatas troceadas y $\frac{1}{2}$ litro de agua (el cuarto restante lo añadiremos al final). Programe 10 minutos, temperatura 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; programe 15 minutos, temperatura 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.

Patatas con Sepia. 1 ración

170 g sepia cortada en trozos, 150 g de patatas troceadas, 1/4 cebolla grande troceada 1/2 diente ajo laminado, 25 g vino blanco, 1 cucharadita rasa orégano, 1/2 cucharadita, pimentón dulce., 1 hojas laurel enteras, 30 g aceite. de oliva, 1 pellizco sal al gusto, 80 g caldo de pescado, 1 cucharadita rasa perejil picado.

1. Ponemos en el vaso el aceite, ajos y cebollas picamos a velocidad 5 durante 10 segundos. Programamos velocidad 1 $\frac{1}{2}$, temperatura varoma durante 8 minutos.

Añadimos la sepia cortada en trocitos, el vino blanco, orégano, pimentón, laurel, perejil y la sal. Programamos temperatura varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda, durante 25 minutos. Ponemos la mariposa y añadimos las patatas partidas con el caldo; programamos velocidad cuchara giro a la izquierda, temperatura 100°, 18 minutos.

Ya está lista. Servir caliente.

Recomendaciones: Se puede utilizar sepia fresca, congelada o refrigerada.

Pescado al vapor con guarnición de patatas.

Para el Varoma: 2 doradas o 4 filetes de pescado.

Para el vaso: 3 ajos laminados, 50 g de aceite, 300 g de agua, 600 g de patata laminada de $\frac{1}{2}$ cm más o menos.

Opcional: le da buen sabor, $\frac{1}{2}$ pimiento cortadito pequeño, rojo o verde. Sal, pimienta, perejil picado. Yo le pongo un poco de concentrado de pimiento choricero.

Repartir el pescado en el recipiente varoma, procurando dejar espacios para que el vapor pueda salir, salar.

Poner la mariposa en el vaso y el aceite. Calentar 2 minutos, Varoma, vl. 1

Añadir los ajos laminados y el pimiento y sofreír 4 minutos, Varoma, vl. Cuchara.

Añadir los demás ingredientes, tapar y colocar el varoma encima y programar 15 minutos, Varoma, vl cuchara, giro a la izquierda.

Pescado con salsa pimentón al vapor

Ingredientes para la salsa: 60gr de aceite, 2 dientes de ajo, 1 cucharadita de pimentón

1 hoja de laurel, $\frac{1}{2}$ cebolla, 1 patata mediana, 500gr de agua

Ingredientes para el varoma: Patatas, Pescado (puede ser cualquier pescado blanco él que más te guste, limpio y sin espinas).

- 1.- Pon el aceite en el vaso del Thermomix y programa 3 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.
- 2.- Cuando termine añade los dientes de ajo y programa 15 ó 20 segundos en velocidad 6.
- 3.- Añade el pimentón, el laurel, la cebolla, la patata y el agua.
- 4.- Pela las patatas, pártelas en rodajas, sálalas y ponlas en el recipiente varoma. Programa 25 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.
- 5.- Cuando queden 10 minutos pon la bandeja del varoma con el pescado ya salpimentado al gusto.
- 6.- Al terminar, coloca en un recipiente para servir una cama de patatas y sobre ellas el pescado, quita la hoja de laurel y tritura los ingredientes del cazo para obtener la salsa, si quedara muy espesa añadir más agua.

Pez espada a la cerveza

150 g de cebolla, 2 dientes de ajo, 70 g de aceite de oliva, 200 g de tomate triturado

200 g de cerveza, rubia, 1 hoja de laurel, 500 g de filetes de pez espada, en 2-4 trozos

Sal, pimienta blanca, perejil picado.

Ponga en el vaso la cebolla, el ajo y aceite. Programe 3 sg /vel. 5. Baje los restos de verduras.

Programe 8 min. / Varoma / vel.1.

Añada el tomate y programe 5 min. / Varoma / vel. 1.

Incorpore la cerveza, el laurel y un poco de sal. Salpimenté el pescado y colóquelo en el recipiente varoma, situé éste en su posición y programe 12 min. / varoma / vel. 1.

Retire el recipiente varoma, deje que baje un poco la temperatura, retire la hoja de laurel y triture 20 sg / vel. 5-10 (si le gusta la salsa más espesa después de triturlarla programe 5 min / varoma / vel. 1).

Sirva el pescado con la salsa y espolvoree con perejil picado. Sugerencia: Puede acompañarlo con hortalizas al vapor o arroz cocido.

Plato completo de perca, patatas y verduras

1 Cucharada de aceite, 4 filetes de perca, sal y pimienta, orégano, 2 dientes de ajo, 30 gr de aceite de oliva, 300 gr de agua, 50 gr de vino blanco, $\frac{1}{2}$ pastilla de caldo de pescado, una patata pelada y cortada a rodajas, 1 calabacín sin pelar cortado a rodajas, 100 gr de cebolla cortada en aros finos, 1 tomate cortado en rodajas finas.

Pintar el varoma con aceite y coloque los filetes de pescado, sal pimentar y poner orégano.

Poner en el vaso los ajos y el aceite 5", vel 7. Sofreír 5', vel 1.

Añadir el agua, el vino y la $\frac{1}{2}$ pastilla de caldo, colocar las verduras en el cestillo, intercalando capas de patata, calabacín, cebolla y tomate. Todo cestillo y varoma durante 25', varoma, vel 1.

Pudin de pescado y queso crema

600 grs de pescado blanco en filetes, sal, 500 grs de agua, 1 hoja de laurel, unos granos de pimienta negra, 1 tarrina de queso crema tipo philadelphia, 2 huevos, 1 cucharada de perejil picado, 150 grs de gambas peladas crudas o gambones.

Salamos el pescado y enrollamos los filetes, colocándolos verticalmente en el cestillo.

Vertemos el agua en el vaso, junto con la hoja de laurel, y los granos de pimienta, y colocamos el cestillo dentro del vaso. Programamos 15 minutos, 100°, vel. 4

Pasado el tiempo, sacamos el destillo del vaso con ayuda de la espátula y lo dejamos escurrir.

Limpiamos el vaso y echamos en él el pescado escurrido, el queso, los huevos y el perejil, y programamos 10 seg., vel. 6.

Pasado el tiempo, le incorporamos unas gambas peladas, o gambones, en crudo, mezclándolo bien con la espátula.

Untamos un molde con mantequilla y vertemos en él la mezcla del pescado.

Metemos el molde en el microondas y lo dejamos cuajar, unos 10-12 minutos a temperatura máxima, hasta que al pinchar la aguja salga limpia.

Lo dejamos enfriar y desmoldamos. Podemos servirlo acompañado de lechuga, tomate, y mayonesa, u otra salsa.

Pudin de Bonito.

4 huevos, 200 gr. de bonito en aceite, 1 bote de leche evaporada (leche ideal), 6 pimientos del piquillo, 400 gr. de palitos de cangrejo, sal y pimienta

Poner los palitos en el vaso y trocear. Sacar la mitad y reservar.

Añadir el resto de los ingredientes (bien escurridos los líquidos) y programar 6 ó 7 minutos (dependerá del tamaño de los huevos), temperatura 90, velocidad 5.

Añadir los palitos reservados, mezclar bien con la espátula y verter en un molde de corona (o como os guste). Dejarlo enfriar y desmoldar.

Se puede adornar con una mayonesa o salsa rosa, aceitunas verdes, pepinillos y tiras de pimiento del piquillo o pimientos morrones.

Quiché de bacalao

Una masa quebrada a medio hornear, 100gr de queso emmental, 600gr de migas de bacalao desalado, 3 dientes de ajo, 100gr de cebolla, 100gr de puerro (pueden ser 200 de cebolla o 200 de puerro si os gusta más así), 30gr de mantequilla, 50gr de harina, 500gr de leche Sal, Nuez moscada, Perejil Picado, 100gr de aceitunas negras

- 1.- Pon el queso en el vaso y programa 10 segundos en velocidad progresiva 5-10.
- 2.- Pon el bacalao en el vaso muy bien escurrido, los 30gr de aceite y sofríe durante 5 minutos, 100°, velocidad 1. Retira sobre el cestillo para que escurra todo el líquido y reserva.
- 3.- Echa la cebolla, el puerro y el ajo en el vaso, y trocea 6 segundos en velocidad 4. Baja los restos de verduras de las paredes con la ayuda de la espátula, añade la mantequilla y programa 3 minutos, 100°, velocidad 1.
- 4.- Agrega la harina y programa de nuevo 3 minutos, 100°, velocidad 1.
- 5.- Pon la leche, la sal y la nuez moscada, cocina todo 10 minutos, 100°, velocidad 2.
- 6.- Vuelva el bacalao y el perejil picadito en la mezcla y acaba de remover con la espátula.
- 7.- Vierte el relleno sobre la masa quebrada y decora con aceitunas enteras o en rodajas. Espolvorea el queso rallado por toda la superficie y hornea 25-30 minutos a 180°.

Rape a la gallega

Para el Varoma: 6 u 8 centros de rape

Para el vaso: 800gr de patatas en trozos grandes, 400gr de agua, sal, 1 hoja de laurel, 200gr de cebolla partida en gajos, unas hojas de perejil, 100gr de guisantes congelados

Para la ajada: 100gr de aceite, 40gr de ajos fileteados (5 ajos aprox), 2 cucharadas rasas de pimentón dulce de calidad, 1 chorro de vinagre

Pincela el recipiente varoma con aceite para que el pescado no se pegue, coloca el pescado en el varoma y espolvorea con sal gruesa. Reserva.

Pon la mariposa en el vaso y echa todos los ingredientes del vaso excepto los guisantes. Programa 15 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Añade los guisantes a lo anterior, coloca el varoma en su posición y programa 12 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Vierte el contenido del vaso en una fuente, pone encima el rape y con el vaso vacío prepara la ajada en la sartén o en la TMX.

Ajada en la TMX: Pon el aceite de oliva y programa 3 minutos, Varoma, velocidad 1. Cuando termine el tiempo incorpora los ajos programa 5 minutos, Varoma, velocidad 1. Cuando termine, agrega el pimentón dulce y mezcla 10-15 segundos en velocidad 1, y ya para terminar, abre la tapa y hecha un buen chorro de vinagre. Vierte por encima del pescado y las patatas. Sirve inmediatamente.

Rape en salsa de almendras.

150 gramos de cebolla en cuartos, 1 diente de ajo, 2 ramitas de perejil fresco (solo las hojas), 70 gramos de aceite, 50 gramos de vino blanco, 15 gramos de almendras laminadas tostadas, 200 gramos de agua, 500 gramos de colas de rape en rodajas de 4 cms salpimentadas, 2 huevos duros, 1 cucharada de perejil fresco picado

1º.- Poner en el vaso la cebolla, el ajo, el perejil y el aceite y trocear 3 segundos velocidad 5.

2º.- Con la espátula, bajar los ingredientes hacia el fondo del vaso y sofreír, 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

3º.- Añadir el vino y programar 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 sin poner el cubilete para favorecer la evaporación.

4º.- Incorporar las almendras y el agua. Colocar el rape en el cestillo e introducirlo en el vaso. Programar 14 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Mientras tanto, disolver en un vaso la maicena con medio cubilete de agua fría.

5º.- Retirar el cestillo y colocar el rape en una fuente. Añadir al vaso la maicena disuelta y programar 1 minuto, temperatura varoma, velocidad 2. Verter la salsa sobre el pescado y decorar con los huevos duros troceados y el perejil picado. Servir inmediatamente.

Rape picantón con gambas

500 Gramos de Cola de Rape, 100 Gramos de Gambas, 30 Mililitros de Aceite de oliva, 1 Unidad de Cebolla, 2 Dientes de Ajo, 3 tomates, 2 guindillas, 200 mililitros de caldo de pescado, harina, sal, perejil fresco.

Para empezar a preparar este estupendo plato de pescado con Thermomix, lo primero que debes hacer es hacer un sofrito con cebolla, ajo y aceite. Tritura todo programando el robot de cocina durante 3 segundos a velocidad 5. Repite un par de veces para triturar bien y entonces programa por 5 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

A continuación, agrega el tomate junto con la guindilla y programa por 3 segundos a velocidad 5. Vuelve a repetir si quieres que los trozos queden más pequeños.

Una vez tengan los ingredientes la textura deseada, programa la Thermomix por 10 minutos en modo Varoma con velocidad 2. Pasado este tiempo, vuelve a programar por 30 segundos a velocidad 7.

Para terminar la salsa con Thermomix, agrega el caldo de pescado y programa por 15 minutos a 100° de temperatura y velocidad 1.

Mientras, trocea el pescado, sazona y pasa por harina. Entonces, cuando la salsa esté lista, introduce el rape en el vaso y programa de nuevo por 10 minutos, giro a la izquierda y velocidad de cuchara.

Cuando falten dos minutos para terminar la cocción con la Thermomix, incorpora las gambas a través del bocal.

Sirve las colas de rape y gambas con Thermomix y acompaña con unas verduras al vapor.

Rebollones con langostinos.

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.

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

Rollitos de fletán al vapor con crema de guisantes

4 filetes de fletán , sal, pimienta molida, 4 espárragos verdes cortados por la mitad, 1 trozo pequeño de pimiento cortado en 8 bastones, 1/" calabacín cortado en bastones, 30 gr de aceite, 50 gr de cebolla, 50 gr de puerro, 200 gr de guisantes congelados, 250 gr de agua.

Salpimentar los filetes y repartir las verduras en 4 ramilletes. Enrollar cada ramillete con un filete y sellar con un palillo. Colocarlos dentro del cestillo y reservar.

Poner en el vaso el aceite, la cebolla, el puerro, la sal y trocear 4"/vel 4

Sofreír 6 '/100°/vel 1.

Agregar los guisantes y rehogar 4'/100°/vel 1

Añadir el agua, introducir el cestillo con los rollitos, 10'/Varoma/vel 1.

Esperar que baje la temperatura y triturar 2'/vel /

Vierta en cada plato 2 cucharadas de crema de guisantes y coloque los rollitos.

Rosada al vapor con almejas y salsa de verduras.

1 rosada echa filetes, 1 puñadito de almejas, 1 choreoncito de vino, 1 pimiento, italiano, 1 cebolla, 2 tomates, 150 gramos de champiñones, (yo los he puesto de lata), 40 g de aceite de oliva, sal, pimienta negra.

Ponemos en el recipiente varoma la rosada (sal pimentada) y las almejas bien lavadas, y reservamos.

En el vaso ponemos todas las verduras y trituramos 4s v 4.

Añadimos la sal y el vino y colocamos el recipiente varoma.

Programamos 15m Temperatura varoma, velocidad 1(Quien tenga Tm31giro a la izquierda).

Cuando acabe el tiempo mezclar las almejas con la verdura, poner la rosada en una fuente y echar por encima la salsa.

Nota: si le falta un poco de tiempo dar 3 ó 4 minutos más, yo se los he dado y las almejas las mezcle con las verduras en el vaso esos últimos minutos.

Sardinas a la sal en el varoma

Ingredientes para 2 personas: 8-10 sardinas sin limpiar, 2 kilos de sal gruesa, 500gr de agua

1.- Lava las sardinas y seca bien con papel de cocina. Coloca la mitad de la sal en el varoma, sobre esta capa las sardinas sin tocarse y termina de cubrir con el resto de la sal. Presiona un poco para que se compacte bien y reserva.

2.- Pon 500gr de agua en el vaso y caliéntala. Programa **10 minutos, varoma, velocidad 2**.

3.- Ya tenemos el agua caliente, vamos a colocar el varoma en su posición y déjalas cocinar durante **20 minutos, varoma velocidad 2**. Retira el varoma, puedes usar la tapa transparente como base -dale la vuelta-. Parte la sal y sirve las sardinas.

Sepia al ajillo.

2 unidades sepias medianas troceadas que no superen los 500 grms., 4 dientes ajos
5 ramitas perejil fresco, solo las hojas, 50 gramos aceite de oliva virgen extra, 1 pellizco sal.
Os voy a contar mi experiencia con esta receta, es importante que la sepia no sea grande, así los trozos no serán demasiado gruesos, también hay que tener en cuenta, que es preferible dejarlas al menos por 24 horas para que pierdan todo el agua que traen al comprarlas, es un plato delicioso...

1. Poner en el vaso los ajos y el perejil, trituramos 5 segundos, velocidad 5. Bajar los restos hacia el fondo. Añadir el aceite y sofreír 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añadir

la sepia troceada y un pelín de sal, sofreír 15 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.

Sepia con un toque picante.

1 kg de sepia en trozos, 2 cebollas, 50 g de aceite, 2 dientes de ajo, 2 cayenas, perejil picado, 150 g de tomate natural triturado.

Triturar el tomate en el vaso del Thermomix y reservar.

Calentar el aceite a temperatura Varoma, velocidad 1, durante 5 minutos.

Añadir el ajo, el perejil, la cayena, las cebollas y trocear durante unos segundos a velocidad 3 y medio. Agregar la sepia cortada en trozos y programar 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Pasados 10 minutos añadir el tomate triturado y la sal, dejar que termine el programa.

Sepia en salsa al pimentón con cuscús

3 Dientes de ajo, 2 pimientas cayena, 3 ramitas de perejil fresco (solo las hojas), 20 g de pan rallado de milanesas de soja, 80 g de aceite de oliva, 100 g de agua,, sal Himalaya, 1 cucharada de pimentón dulce, 500 g de sepia limpia cortada a trocitos, 1 cucharada de vinagre manzana, 100 g de cuscús integral, 200 g de agua, 1 cucharadita de mantequilla de soja.

Ponga en el vaso los ajos, la cayena, el perejil, programe 3 segundos, velocidad 7, con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso. Agregue el pan rallado de milanesa y el aceite, sofría 5 minutos, varoma, velocidad 1.

Mientras tanto, forre el cestillo con un trozo de papel de horno previamente humedecido y ponga dentro el cuscús, el agua, 1 cucharada de aceite o mantequilla y la sal. Reserve

Añada al vaso el pimentón, la sepia y la sal. Introduzca el cestillo reservado, programe 12 minutos, varoma, Inverso, velocidad cuchara.

Extraer el cestillo y agregue al vaso el vinagre y programe 2 minutos, varoma, inverso, velocidad cuchara.

Emplate con ayuda de un aro de cocina, rellene el aro primero con cus-cús y luego con calamar.

Sepia en salsa.

1 kg de sepia limpia y troceada, 3 cebollas, 50 gr de tomate, Dos galletas María, Dos dientes de ajo, 5 almendras, 50 gr de aceite de oliva virgen extra, 25 gr de mantequilla, Sal al gusto

Vierta las almendras, los dientes de ajo y las dos galletas en el vaso y programe 4 segundos, velocidad 5 y reservar.

Trocear la cebolla durante 4 segundos, velocidad 4. Poner en el vaso el aceite y la mantequilla y programar 40 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Coloque encima de la tapa el recipiente Varoma con la sepia troceada.

Añadir en el vaso el resto de ingredientes (tomate, picada y la sepia) y programar 5 minutos, 100°C, velocidad 1.

Tarta de Bacalao

100 g de queso emmental cortado en trozos

Masa: 250 g de harina, 100 g de mantequilla cortada en trozos, 75 g de agua, 1 pellizco de sal, garbanzos o alubias secas (para hornear la masa), mantequilla (para untar el molde), harina (para espolvorear el molde).

Relleno: 300 g de agua, 600 g de migas de bacalao desalado

Salsa bechamel especiada: 3 dientes de ajo, 100 g de cebolla cortada en dos trozos, $\frac{1}{2}$ chile fresco pequeño y sin semillas, 40 g de mantequilla, 40 g de harina, 500 g de leche, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 2 pellizcos de nuez moscada, 100g de cebolleta cortada en rodajas finas, 2 ramitas de perejil picado.

Poner el queso en el vaso y programar 10 segundos velocidad 7. Retirar y reservar.

Masa: precalentar el horno a 180°.

Poner todos los ingredientes de la masa en el vaso en el orden en que aparecen en la lista de ingredientes y programar 1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga. Retirar y formar una bola.

Sobre una superficie espolvoreada con harina, estire la masa con el rodillo para formar un círculo de aproximadamente 32 cm de diámetro y póngalo en un molde desmontable de quiche (28CM) untado con mantequilla y espolvoreado con harina.

Pinche la masa con un tenedor por toda la superficie, cubra con papel de hornear y reparta por encima unos garbanzos. Hornear 10 minutos. Mantener el horno encendido a 180°.

Relleno: ponga en el vaso el agua, introduzca el cestillo con el bacalao y programe 15 minutos, 100°, velocidad 1.

Utilice la muesca de la espátula para retirar el cestillo. Deje escurrir el bacalao, colóquelo en un recipiente grande y reserve.

Salsa bechamel: Ponga en el vaso el ajo, la cebolla y el chile y programe 3 segundos, velocidad 5. Con la espátula, baje los restos de verduras de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

Añada la mantequilla y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1. Añada la leche, la sal y la nuez moscada y mezcle programando 5 segundos, velocidad 7. A continuación, programe 9 minutos, 100°, velocidad 1. Vierta la bechamel sobre el bacalao, añada las rodajas de cebolla y el perejil y mezcle con la ayuda de la espátula. Comprobar el punto de sal.

Retirar los garbanzos y el papel de hornear de la masa prehornada, vierta la mezcla de bechamel y el bacalao sobre la masa, reparta el queso rallado por encima y hornee durante 25 o 30 minutos. Servir templado.

Nota: se puede utilizar bacalao fresco en vez de desalado reduciendo el tiempo de cocción a 12 minutos.

Tomate relleno con sardinillas

8 tomates, sal, 130 gramos[g] jamón serrano, 3 dientes de ajo, 4 ramitas perejil, , fresco (sólo las hojas), 120 gramos[g] pan, duro (sólo la miga), 50 gramos[g] aceite de oliva virgen extra, 3 lata pequeña sardinas en aceite, sardinillas, peso total 250 g escurrido reserve el aceite), 750 gramos[g] agua.

Corte la parte superior de los tomates y, con una cucharita, vacíelos de pulpa y semillas. Sale los tomates y colóquelos boca abajo en una bandeja o plato para que escurran.

Ponga en el vaso el jamón y programe 4 segundos, velocidad 5. Retire del vaso y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga el ajo y el perejil y programe 3 segundos, velocidad 7.

Incorpore el pan duro en trozos y programe 5 segundos, velocidad 6.

Añada el jamón reservado y el aceite y programe 6 segundos, velocidad 2.

Distribuya esté preparado en los tomates, tape totalmente con las sardinillas y rocíe con el propio aceite de la conserva.

Ponga el agua en el vaso. Coloque los tomates rellenos en el recipiente Varoma, sitúelo en su posición y programe 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Sirva fríos o caliente rociados con un chorrito de aceite de oliva.

Tortilla de Bacalao de la abuela.

250 gramos Bacalao en salazón, 150 gramos cebolla, 2 dientes ajo, 4-6 hojas perejil, 2 huevos, 100 gramos leche, 200 gramos harina de trigo normal

Para freír: aceite

1. Poner el bacalao a desalar en agua durante 4 ó 5 horas, sin cambiar el agua.

Poner en el vaso la cebolla y los ajos y picar 4 seg./Vel. 6. Añadir el resto de los ingrediente en orden, incluido el bacalao y excepto la harina, y picar 6-8 seg./Vel. 4.

Este paso dependerá de si las tortillas te gustan con "tropezones" o no. Añadir la harina y mezclar a 10 seg./Vel. 3 hasta obtener la masa.

Ya sólo falta ir friendo tortillitas en abundante aceite, sacándolas con la ayuda de un par de cucharas.

Truchas rellenas con jamón y patatas confitadas

Para el pescado: 6 truchas de ración abiertas en libro, sin espinas, 200 gr de taquitos de jamón serrano, 250 gr de boletus frescos o mezcla de setas congeladas, Sal, Pimienta

Para las patatas confitadas: 3 patatas cortadas en panadera de menos de 0,5cm de grosor, 1 cebolla cortada en juliana, Un cazo o una olla de poco diámetro, Aceite de oliva virgen extra hasta cubrir las patatas, sal

Para las patatas confitadas: Vamos a empezar poniendo en una tartera de diámetro pequeño primero la cebolla cortada en juliana y después las patatas y la sal. Añade aceite de oliva virgen extra hasta cubrir totalmente los ingredientes y cocina a fuego bajo, confitando, hasta que las patatas están blanditas. Tardarán unos 30-40 minutos en estar listas y deliciosísimas. El aceite no lo tires, guárdalo para frituras. Escurre y reserva en una fuente la cebolla confitada con las patatas y úsalas de base para colocar encima el pescado.

Precalienta el horno a 200-240°C.

Para el pescado: Coloca en un plato el pescado limpito y abierto en libro y sécalo con papel de cocina.

En la misma tarterita donde confitaste, ya sin el aceite, echa el jamón y rehógalo, cuando esté listo, añade los boletus troceaditos hasta que tengan un poquito de color.

Rellena cada trucha con esta mezcla. Pon las truchas sobre la base de patatas y cebollas confitadas y hornea a 220°C entre 8-10 minutos. Listo.

Salsas 258

Alioli de aguacate.

Ingredientes 2 dientes de ajo (los más valientes podéis llegar a 3 y los que no os guste muy picante, poned sólo 1), 100 ml de aceite de oliva (1 cubilete), 75 g de aguacate, el zumo de medio limón, una yema de huevo, media cucharadita de sal.

Preparación 1. Ponemos en el vaso 50 ml de aceite de oliva, el aguacate, los ajos, la sal y la yema de huevo. Trituramos durante 3 minutos a velocidad 5.

2. Bajamos los restos de las paredes con la espátula, ponemos la mariposa, tapamos la thermomix y ponemos el cubilete en su posición habitual: boca abajo en el bocal. Programamos velocidad 3, sin tiempo. Y vamos echando mientras muy poco a poco el resto del aceite sobre la tapa, para que él solo vaya cayendo por los huecos que deja el cubilete en el bocal.

3. Cuando hayamos acabado, ya está listo.

Alioli Thermomix de Patata

300 gr. de patatas, 500 ml. de agua para cocer las patatas, 2 ajos, 30 ml. de aceite de oliva virgen extra, Un poco de sal.

Para la elaboración de la salsa de alioli thermomix de patata, pela las patatas y córtalas en trocitos pequeños. Pon los trozos en el cestillo.

Vierte en la thermomix el agua y pon el cestillo dentro de ésta. Cierra la thermomix y programa 20 minutos, varoma, velocidad 1.

Reserva del agua que hemos utilizado en la thermomix para cocer las patatas $\frac{1}{2}$ cubilete del caldo que ha resultado. Y desecha el resto del agua.

Pesa el aceite y resérvalo.

Pela los ajos.

Sin limpiar el vaso pon los trozos de las patatas, los ajos, la sal y el $\frac{1}{2}$ cubilete del caldo en la thermomix y programa 1 minuto, velocidad 5.

Terminado el tiempo y sin poner el cubilete programa 1 minuto 30 segundos, velocidad 4 y añade poco a poco el aceite por la abertura de la tapa mientras pasa el tiempo programado. Es importante que no se vierta el aceite rápido porque no conseguiríamos la textura del alioli.

Alioli

Ingredientes para 300gr: 2 dientes de ajo pequeños, 1 huevo, 1 pellizco de pimienta
1/2 cucharadita de sal, 250gr de aceite de oliva y/o girasol (Yo pongo mitad y mitad)

- 1.-Pesa en un vaso o una jarrita en aceite y reserva.
- 2.-Pon los ajos en el vaso y tritura 6 segundos en velocidad 8.
- 3.-Baja los restos de las paredes, añade el huevo, la sal y la pimienta y programa 6 segundos en velocidad 5.
- 4.-Programa velocidad 4, sin tiempo, pon el cubilete sobre la tapadera (yo lo llenos de agua para que al echar el aceite no se levante y el aceite caiga más lentamente), vierte el aceite de la jarra sobre la tapa de tu thermomix. En menos de 3 minutos estará listo.

Besamel de cobertura

1 cucharada de aceite, 50 g de mantequilla, 110 g de harina, 800 g de leche entera, Sal, pimienta y nuez moscada al gusto.

Ponga en el vaso el aceite y la mantequilla. Programe 1 minuto 100°, velocidad 2

Añada la harina y vuelva a programar 2 minutos, 100 °, velocidad 1

Acabado el tiempo, incorpore el resto de los ingredientes, mezcle 5 segundos, velocidad 7 y programe 7 minutos, 100°, velocidad 4.

Besamel de dieta

30 g aceite de oliva virgen extra, 30 g cebollas, 600 g calabacines, pelados, 200 g leche, , descremada, sal , al gusto, pimienta , al gusto, nuez moscada , al gusto, 4 quesitos, descremados.

Eche el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada la cebolla y los calabacines y rehogue 7 minutos en temperatura Varoma y velocidad 1 1/2.

Incorpore la leche y los condimentos y programe 15 minutos, 100°, velocidad 1.

A continuación triture 15 segundos en velocidad 5. Añada los quesitos y vuelva a triturar 15 segundos en velocidad 5. Compruebe que ha quedado homogéneo, de no ser así, programe unos segundos más a la misma velocidad.

Falsa mayonesa

1 yema de huevo cocida, 40 g queso fresco batido 0% m.g, La punta de una cucharita (tamaño postre) de mostaza, 1 pellizco de sal, 1 pellizco de azúcar, una gotas de zumo de limón.

Ponemos la yema desmenuzada en el vaso y agregamos el resto de los ingredientes.

Mezclamos durante 30 segundos, velocidad 3. Comprobamos que la yema se ha deshecho. Si no es así prolongamos unos segundos el proceso.

Si hiciera falta podemos rectificar el sabor ajustando un poco los ingredientes.

Retiramos y servimos.

Guacamole.

2 Aguacates., $\frac{1}{2}$ Cebolla., El zumo de medio limón., 1 cucharadita de Cilantro. (o perejil en caso de urgente necesidad), 50gr de aceite., Una pizca de sal., 1 Guindilla (opcional), $\frac{1}{2}$ tomate pelado.

Echar la cebolla en el vaso y picar, añade el resto de ingredientes y pon el cestillo, programa 2 minutos de tiempo pasando por las velocidades 5-7-9 hasta llegar a la máxima.

Guarnición de cebollas confitadas.

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.

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.

Guarnición de manzana y ciruelas

Ingredientes: 1 cucharada de manteca de cerdo ó 2 cucharadas de aceite de oliva, 1 puñado grande de piñones, 2 manzanas, 4 cucharadas de azúcar, 1 puñado grande de ciruelas arrugadas con hueso, 2 cucharones de caldo de carne.

Pon la manteca o el aceite 2 minutos. Varoma, velocidad 1.

Añade los piñones a través del bocal y programa de 10 a 15 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad, hasta que los piñones estén dorados.

Agrega las manzanas cortadas a cuartos sin pelar y sin corazón y cocina aproximadamente 7 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Entonces, añadir el azúcar y programar 1 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Agregar ahora las ciruelas y programar 3 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Finalmente, añadir el caldo y programar 8 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Esta guarnición es perfecta para carnes al horno como pierna de jamón al horno.

Lactonesa

150 g de leche, 1 diente de ajo, Sal, 300 g de aceite, El zumo de $\frac{1}{2}$ limón

Pese el aceite y reserve

Ponga en el vaso la leche, el ajo y la sal. Programe 1 minuto, 37°, velocidad 5

Cuando termine, programe 3 minutos, 37°, velocidad 5 y vaya echando el aceite poco a poco por el bocal. Añada el limón y mezcle unos segundos

Mayonesa.

1 huevo, el zumo de 1/2 limón o vinagre, 1/4 cubilete de agua, sal, 400 g. (4 cubiletes) de aceite.

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.

Mermelada de cebolla.

3 cebollas grandes, 50 g de mantequilla (no margarina), 2 dl. de vino tinto Importantísimo que sea muy bueno, cuanto más bueno mejor sale, ósea, no vale con vino peleón. Rivera del Duero, Rioja., 2 cucharadas de miel o 3 de azúcar (yo prefiero con azúcar) o Xilitol

Pelar y cortar en rodajas finas las cebollas y cocerlas en 50 g de mantequilla a fuego suave tapadas, 30 min. (Con la mariposa puesta poner en la thermomix la mantequilla junto con la

cebolla cortada en rodajas finas y programar 30 minutos/velocidad 2/90°, con el cubilete puesto. Tiene que quedar muy transparente y cocida).

Salpimentarlas y añadir 2 dl. De vino tinto y la miel (o el azúcar). Cocerlo destapado unos 40 minutos (tiene que quedar con una textura de mermelada). (Igual que en la "cocina tradicional" pero 40 minutos/100°/velocidad 2, y destapado, para que evapore)

Puré de manzana de guarnición.

1 kg de manzanas Golden o reinetas, peladas y sin el corazón, 30 g de agua, El zumo de 1/2 limón, Un pellizco de sal y un poco de pimienta molida.

Ponga todos los ingredientes en el vaso: 2 minutos, 100°, velocidad 4

Acabado el tiempo, abra y baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes. Programe 10 minutos, 100°, velocidad 2

Finalmente triture durante 20 se. Vel 3. Sirva a continuación.

Sal aromática.

$\frac{1}{2}$ kilo de sal yodada. 4 hojas de laurel, 2 cucharadas de tomillo seco, 2 cucharadas de romero seco, 1 cucharada de orégano seco.

Si os gustan los sabores intensos os aconsejo que fabriquéis vosotros mismos en casa sal aromática. La podréis usar siempre que queráis, pero sobre todo en recetas en las que se tienen que añadir hierbas aromáticas, por ejemplo, marinadas, escabeches....

Si tenéis una buena trituradora, como el thermomix, no tardareis más de 2 minutos. Tan solo tendréis que juntar todos los ingredientes ya secos y triturarlos con velocidad máxima. Os saldrá un polvo tenue finísimo, como si fuera azúcar glas. ¡Deliciosa!. Conviene guardarla en algún bote o recipiente de despensa con buena tapa para que no pierda nada de aroma y os durará meses. Si la probáis os encantará ya que dará a todos vuestros platos mucho sabor, aunque lleven poca grasa.

Salsa a la pimienta verde.

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.

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.

Salsa a las pimientos

50gr de mantequilla*, 20gr de aceite de oliva, 100gr de cebolla, 1 puerro, 1 diente de ajo, 150gr de champiñones, 300gr de nata*, sal, 1 cucharada de pimienta verde, blanca, negra, rosa... (Deja algunas para decorar en el plato)

- 1.- Pon en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocea 4 segundos en velocidad 5. Programa ahora 7 minutos, Varoma, velocidad 3 y medio.
- 2.- Agrega la nata, la pastilla de caldo y una cucharada de pimienta verde. Programa 10 minutos, 100°, velocidad 3 y medio. Cuando termine, añade el resto de la pimienta y programe 3 minutos, 90°, velocidad 1.

Salsa al Pedro Ximénez

Ingredientes para 300gr: 350gr de vino Pedro Ximénez, 120gr de nata líquida, El zumo de $\frac{1}{2}$ naranja, sal, pimienta, 1 cucharadita de maicena.

- 1.- Pon en el vaso el vino y programa 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.
- 2.- Cuando haya acabado, compruebe que el líquido se ha reducido a la mitad, aproximadamente. Añade la nata, los condimentos y la maicena disuelta en el zumo y programa 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Salsa Boloñesa.

Para el sofrito: 150 gr de zanahoria, 130 gr de cebolla, 180 gr de champiñones, 1 diente de ajo, 500 gr de tomate natural triturado, 50 gr de aceite de oliva virgen extra

Para el resto: 500 gr de carne picada -mitad ternera, mitad cerdo-, Sal al gusto, Una pizca de pimienta negra, Orégano seco al gusto

Para cocer la pasta: 1000 gr de agua, 1 cucharadita de sal, 500 gr de espaguetis

Para servir: Queso parmesano rallado

Pon todos los ingredientes del sofrito en trozos dentro del vaso -excepto el aceite- y tritura 15 segundos en velocidad 5.

Baja los restos que hayan quedado en las paredes del vaso. Añade el aceite y programa 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Incorpora al vaso, la carne picada -rómpela un poquito con el tenedor que suele venir muy apelmazada-, sal y especias y cocina 15 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Comprueba punto de sal, retira y reserva.

Sin lavar el vaso, añade el agua y caliéntala unos 10-12 minutos, Varoma, velocidad 1 o hasta que hierva. Añade la pasta y programa el tiempo que recomiende el paquete, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Escurre y sirve acompañada con la salsa. A mi me gusta mezclar ambas cosas en una fuente para que los espaguetis se pongan del color de la boloñesa. Notas:

Si te gusta la boloñesa con más tropezones de las verduras, en lugar de triturar 15 segundos en velocidad 5, baja el tiempo a 6-8 segundos en velocidad 4. Necesitarás algo más de tomate, unos 100 gr más para que quede más líquido.

Prueba a ponerle 50 gr de leche evaporada, ya verás que toque rico.

Sirve para todo... para poner con espaguetis o cualquier tipo de pasta seca o fresca, para usar dentro de unas berenjenas cocidas al vapor, unos calabacines, para poner sobre una masa de pizza, para rellenar unas empanadillas o una empanada... siempre queda bien.

Lo podéis preparar con antelación y guardar o congelar

Salsa de almendras.

1 cebolla, 1 ajo, 15 almendras crudas sin piel. 90 gr, 15 grs de pan tostado integral, 40 grs de aceite de oliva, 35 grs de vino blanco, 400 grs de agua. O 300 gr de caldo de pescado y 100 gr de nata para cocinar, 1 calderilla de azafrán optativo, pimienta blanca, nuez moscada, 1 pastilla de caldo de carne o pescado según para lo que vayas a utilizar la salsa.

Picar la cebolla, el ajo, las almendras, el pan y el aceite. 3 seg. vel 5. Bajar restos.
Sofreír 7min varoma veloc. 2.

El agua o caldo, el azafrán, el vino, y las especias 10 min. varoma veloc 1.
Por último: Triturar todo 30 seg. veloc 6.

Incorporar la salsa a lo que vayamos a cocinar y listo.
Poner a fuego medio hasta que espese.

Salsa de ciruelas para carnes.

250gr. de ciruelas pasas sin hueso, Medio litro de agua, 1 cubito de caldo de res (si es casero, mejor), 2 cucharadas de mostaza, 1 cucharada de ketchup.

- 1.- Incorpora el agua, la pastilla de caldo (puedes disolverla previamente) y las ciruelas y programa 8 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara.
- 2.- Añade las cucharadas de mostaza y ketchup y con mucho cuidado mezcla 10 segundos en velocidad progresiva 5-10. Puedes esperar unos minutos a que temple antes de triturar.

Nota: Esta salsa es apta para cualquier tipo de carne y aguanta bastante tiempo en la nevera.

Salsa de curry.

3 yemas, 250 g. (2 1/2 cub.) De leche, 1/2 cucharadita de curry en polvo, pimienta y sal.

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 80°C, velocidad 4.

Salsa de naranja.

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.

Poner todos los ingredientes en el vaso, y programar 100° velocidad 4, 7 minutos.

Salsa de roquefort.

200 g. De roquefort o queso azul, 2 huevos, 400 g. (4 cub.) De leche o nata, pimienta.

Vierta los ingredientes en el vaso y programe 6 minutos, temperatura 85°C, velocidad 4. Vuelque enseguida en un cuenco.

Salsa de setas para pasta.

200 g de setas, 1/2 cucharada de harina, 150 g de leche desnatada, 15 g de aceite, Un ajo, Sal y pimienta.

Poner el aceite en el vaso y calentarlo a temperatura 90° y velocidad 1 unos 6 minutos.

Poner la maquina en velocidad 5 y echar por el bocal el ajo. Bajar los restos con una espátula y programar 3 minutos a 100°, velocidad 1.

Añadir las setas cortadas a trocitos, y programar 5 minutos a 100°, velocidad 1.

Añadir la harina y freír 1 minuto a 100°, velocidad 1.

Echar la leche y programar 4 minutos, a 90°, velocidad 2. Salpimentar al gusto.

Añadir también parmesano rallado, si se quiere, una vez que se ha mezclado la salsa con la pasta.

Salsa de tomate.

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.

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.

Salsa de trufa

1 latita trufa, 8 cebollitas, francesas, 30 g aceite de oliva virgen extra, 40 g mantequilla

2 puerros, (sólo la parte blanca), 100 g vino blanco, 1 pastilla caldo de carne, 100 g nata,

caldo de trufa (el de la lata), 50 g aguardiente, pimienta , al gusto.

Pele la trufa y resérvela. La parte negra, viértala en el vaso junto con las cebollitas, el aceite, la mantequilla, y los puerros. Trocee todo 4 segundos en velocidad 5. Baje con la espátula los restos de las paredes y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Añada los ingredientes restantes, excepto la trufa, y programe 5 minutos, 100°, velocidad 2. Si desea la salsa más fina, triture 15 segundos en velocidad 7 y después con la máquina parada, agregue la trufa picada, mezcle bien con la espátula y rectifique el punto de sal.

Salsa de yogurt y hierbabuena.

1 yogurt natural, 1/2 cubilete de hojas de hierbabuena picadas, 1 cebolleta, 1 diente de ajo, 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen

Poner todos los ingredientes en el vaso.

Mezclar en golpes intermitentes del 0 al 1, en 5 golpes pulsando el "turbo".

Sacar a un cuenco y dejar enfriar en la nevera.

Es una salsa muy refrescante que le va bien a las endivias, champiñones, lechuga, escarola.

Salsa mexicana

200 gr de pulpa de tomate sin piel ni semillas, 50 gr de cebolla, cilantro fresco, 1 guindilla fresca (chile serrano).

Poner en el vaso todos los ingredientes y trocear 3-5'/vel 5. Servir acompañando a las quesadillas y los tacos.

Salsa para carne

300 g cebollas, 150 g champiñones, blanqueados en limón, 2 dientes ajo, 100 g zanahorias, 50 g aceite de oliva virgen extra, 200 g vino tinto, 1 pastilla caldo de carne

Vierta en el vaso todos los ingredientes excepto el vino y la pastilla de caldo de carne.

Programe 4 segundos en velocidad 5. Baje con la espátula los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso.

A continuación, programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada el vino y la pastilla de caldo de carne y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Si desea que sea una salsa más fina, triture 15 segundos en velocidad 7. Rectifique el punto de sal.

Puede cambiar el vino tinto por nata, yogur, sidra, vino blanco, etc.

Tomate frito casero

Ingredientes para 1 litro: 50 g de aceite de oliva virgen extra, 2 dientes de ajo, 100 g de cebolla, 100 g de zanahoria, (opcional), 1 kg de tomate natural triturado, 30 g de azúcar sal, pimienta y albahaca (opcional)

- 1.- Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, Varoma, velocidad 1.
- 2.- A continuación, añada los dientes de ajo, la cebolla y la zanahoria. Tritúrelo 10 segundos, velocidad 5 y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 $\frac{1}{2}$.
- 3.- Antes de incorporar el tomate baje con la espátula todo lo que haya quedado en las paredes y la tapa del vaso. Añada el tomate y el resto de ingredientes y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Coloque encima de la tapa el cestillo para evitar salpicaduras.

Notas:

Si lo quieres más espeso, puedes programar 5 ó 10 minutos más, así se evaporará el líquido. Si utilizas albahaca, añádela en los últimos minutos. Si usas tomates naturales, éstos deberán estar muy maduros y rojos, dales un corte y escurrir bien el líquido apretándolos entre las manos. Tendrás que triturarlos muy bien en velocidad 6-7, hasta que sea un puré. Sácalos y reservalos para añadirlos una vez hecho el sofrito, pues si los triturases con el mismo ya no tendrían ese bonito color rojo.

Bebidas 267

Agua de Valencia

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 champan

1 bandeja grande de hielos

- 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

Batido de chocolate caliente

Ingredientes 75 g de chocolate negro, 1 litro de leche, 1 cucharada sopera de miel, 25 ml de brandy (el brandy es al gusto, podéis eliminarlo o añadir más).

Preparación 1. Introducimos en el vaso el chocolate troceado y lo rayamos a golpe de turbo

2. Añadimos la leche y la miel. Calentamos durante 10 minutos, 80°, velocidad 5

3. Añadimos el brandy y mezclamos durante 10 segundos, velocidad 3.

Batido de fresas y manzana

Ingredientes 400 g de fresas maduras, 1 manzana (la variedad que más os guste), 200 g de leche, 100 g de azúcar. Una pizca de canela.

Preparación 1. Lavamos bien las fresas y les quitamos el rabito. Las echamos en el vaso.

2. Lavamos muy bien la manzana y la descorazonamos. La echamos en el vaso. (Yo la he puesto con la piel, pero si queréis se puede pelar).

3. Ponemos el azúcar, la canela y trituramos 2 minutos, velocidad progresiva 5, 7, 10.

4. Añadimos la leche y programamos 30 segundos, velocidad 5. Servimos inmediatamente

Batido de Fresas

400 gr. de fresas bien lavadas y sin rabito. 1 cub. de edulcorante granulado Natreen u otro similar. 6 cubitos de hielo. 400 gr. de leche desnatada

Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la leche y programe 30 seg., en velocidad 4.

Añada la leche y programe 2 minutos, en velocidad 9.

Ya puede servir.

Variantes:

Puede sustituir la leche por 5 yogures naturales desnatados.

Sustituya la leche por 1 bote grande de leche evaporada Ideal.

Batido de Mango

400g de pulpa de mango, 1 cubilete de edulcorante granulado, 6 cubitos de hielo

400g de leche desnatada

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.

Batido de Naranja

Ingredientes 3 yogures naturales o 375 g de yogur de cabra, 3 naranjas de zumo, 4 cucharadas soperas de azúcar moreno, 1 cucharada soperas de Cointreau .

Preparación 1. Pelar las naranjas de zumo, ponerlas en el vaso y triturar 1 minuto a velocidad 5.

2. Colar con un colador de malla fina. Aclara un poco el vaso para que no lleve pulpa.

3. Verter el zumo colado, el yogur, el azúcar moreno y el Cointreau. Mezclarlo durante 30 segundos a velocidad 5.

4. Repartir el batido en 4 cuencos o vasos y... listo para tomar!

Batido natural de sandía. 2 raciones

Ingredientes 350 g de pulpa de sandía (sin piel ni semillas), 200 g de leche desnatada fría, 40 g de azúcar integral, Cubitos de hielo (opcional).

Preparación 1. Pelar y retirar las semillas a la sandía hasta conseguir el peso de pulpa indicado. Agregar la leche y el azúcar y triturar durante 30 segundos, velocidad 9.

2. Verter la preparación en vasos o copas con varios cubitos de hielo y servir enseguida.

Bebida energética con naranja

2 zanahorias peladas y enteras, 2 limones, 1 naranja, 100 g de azúcar, 800 g agua y ocho cubitos de hielo.

Ponga las zanahorias en el vaso y programe 15 segundos velocidad 6

Añadir los limones y la naranja, limpios y enteros, el agua y el azúcar. Botón turbo 2 segundos.

Introducir el cestillo en el vaso y verter en una jarra junto con los cubitos de hielo

Sugerencia: sustituir la zanahoria por apio, manzana, etc.

Coronel

3 limones pelados, 200 g de azúcar, 2 o 3 bandejas de cubitos de hielo, Vodka y cava al gusto

Ponga los ingredientes en el vaso. Programe, velocidades 5-10 progresivo. Retire el cubilete, ponga la espátula y siga triturando el hielo.

Vierta el vodka y el cava en el vaso, mezcle con la espátula y sírvalo en copa de champán.

Cubanito

1 bote de leche condensada, La medida de un vasito de la Thermomix de Nescafe, 3 bandejas de hielos, La medida de un vasito de ron,whiski,etc.

Se mezcla todo y se pone a velocidad máxima durante 2 minutos.

Servir a continuación y sino, guardarlo en un termo para servir más tarde.

Daiquiri

40 g zumo de limón, 50 g azúcar, 60 g ron blanco (Habana Club o Bacardi), 240 g de hielo.

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 frape.

Esta medida puede dar alrededor de 20 copas

Fresas Salvajes

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.

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.

Granizado de Limón

5 Limones, 500 g. de agua, 250 g. de azúcar, 800 g. de hielo

1. Lave bien los limones y, sin pelarlos, pártalos en 6 u 8 gajos. Échelos en el vaso junto con el agua y presiones el botón turbo 5 veces con golpes secos y rápidos (igual que se hace con la limonada). Cuele y lave bien el vaso.
2. Vuelva a poner el líquido en el vaso añada el azúcar y los hielos y programe 30 segundos en velocidad 5.

Horchata de chufa

250 gr de Chufa de Valencia, 1 litro de agua, 110 gr de azúcar, 500gr de hielo

- 1.- Se toman las chufas de Valencia, se lavan y se ponen en un recipiente con agua suficiente para cubrir las, durante 6 ó 8 horas, para conseguir su rehidratación. Cada 3 ó 4 horas se renueva el agua del recipiente. Las chufas, una vez rehidratadas, se enjuagan y se desinfectan añadiendo hipoclorito sódico al agua de lavado (se puede utilizar lejía de uso alimentario) durante unos minutos, con agitación intermitente. Finalizada la desinfección, se enjuagan varias veces para eliminar completamente el hipoclorito sódico.
- 2.- Las chufas lavadas se trituran 2 minutos, velocidad 5-10, junto a una fracción del agua muy fría y cubitos de hielo (1/2 litro). La pasta obtenida se prensa y se tamiza en un colador de tela. El residuo de la filtración se homogeniza junto con el resto del agua, se agita 50 segundos velocidad 5 y se procede de igual manera a prensarse y tamizarse.
- 3.- A este extracto final se le adiciona el azúcar, que se disuelve con agitación.
- 4.- La horchata así obtenida, debe enfriarse rápidamente a temperaturas del orden de 0 °C.
- 5.- La conservación se hace a temperaturas iguales o inferiores a 2 °C.

Lady Sour (cóctel sin alcohol)

500 gr de zumo de piña, 1 limón lavado y con piel, menta fresca, 8 cubitos de hielo, 2 botellines de ginger ale.

Poner en el vaso el zumo de piña, el limón y una ramita de menta. Vaso cerrado, Turbo 2".

Introducir el cestillo en el vaso de filtro y servir en cada vaso con dos cubitos de hielo y terminar de llenar con el ginger ale. Adornar con rodaja de limón y hoja de menta.

Leche merengada

2 cubiletes de azúcar, 2 cubiletes de leche en polvo, 1 $\frac{1}{2}$ cubiletes de leche entera o evaporada

1 clara de huevo, Cáscara de un limón, sólo la parte amarilla, Canela en polvo.

En el vaso bien seco poner el azúcar, la leche en polvo y la cáscara de limón. Programe velocidad progresiva 5-10. Añadir la leche evaporada y la clara de huevo, batir en velocidad

Llenar de cubitos el vaso y triturar velocidad 5-10. Colocar la espátula y mezclar.

Leche de pantera

4 cubiletes de ginebra, 1 bote de leche condensada, $\frac{1}{2}$ cubilete de brandy, Hielo (bandeja y $\frac{1}{2}$)

Poner todos los ingredientes en el vaso. Programe velocidades 5-10 progresiva hasta obtener la consistencia deseada.

Margarita de sandía

Para 4 personas aprox.

200grs de sandía, 35ml de tequila (mejor reposado)

35ml de Cointreau, Zumo de media lima, Sal, 25 g de azúcar. Hielo (sacar unos minutos antes de la nevera, demasiado frio te será más difícil pulverizarlo)

1.- Limpia la sandía y tritura 10 segundos en velocidad 6.

2.- Añade el tequila, el Cointreau, el zumo de lima y el azúcar; mezcla 3 segundos velocidad 2
1/2. Reserva

3.- Introduce el hielo en el vaso y tritura en velocidad turbo, los golpes que hagan falta. Abre las veces que sea necesario para bajar el hielo de las paredes. Saca y reserva en la nevera.

4.- Unta el borde de la copa con una pizca de limón, inmediatamente escarcha con sal. (En México también escarchamos con polvo de chile)

5.- Sirve la bebida con el hielo, y adorna con un trozo de Sandía y/o limón.

Margarita

6 limones pelados y piel amarilla de limón, 400 g azúcar, 4 cubiletes de tequila, 2 cubiletes de Cointreau, Hielo (2 o tres bandejas)

Ponga el azúcar y la piel de limón. Programe velocidad 5-10 progresivo. Introducir los limones pelados velocidad progresiva 5-10. Introduzca el hielo y el resto de ingredientes, retirar el

cubilete poner la espátula y trabajar del 5-10 hasta triturar. Servir mojando el borde de la copa con zumo de limón y sal.

Mojito

50 ml de ron blanco, Jugo de media lima (10 ml), 1 ramita de hierbabuena o menta, 1/2 cucharada de azúcar, 2 o 3 cubitos de hielo, Club soda o agua mineral con gas 1 rodajita de lima para adornar y otra ramita de hierba buena

* Pelar la lima e introducir en el vaso con el azúcar (calcular la cantidad de mojitos), licuar en velocidad 5-10, abrir la tapa y meter la menta, dar un golpe de turbo muy rápido, para que esta saque un poco de su jugo pero no para destrozarla. Pon un poco en cada vaso.

* Después añade el hielo en el vaso, velocidad 5, los segundos dependen de la cantidad de hielo, (no debe estar muy picado) añada el ron blanco y complete el vaso con soda o agua con gas, remueve suavemente con la espátula, añade a la mezcla anterior directamente al vaso y adorna con una rodaja de lima y una ramita de hierbabuena. (Opcional).

Negroni

INGREDIENTES: (2 raciones) 300 G CUBITOS DE HIELO 55 G. CAMPARI 55 G. VERMUT ROJO 55 G. GINEBRA 2 RODAJAS DE NARANJA (DECORACIÓN)

PREPARACION: 1.- Coloca la mariposa en las cuchillas. Vierte el hielo, el campari, el vermut y la ginebra. Mezcla 15 seg./ vel.1. 2.- Retira la mariposa. Vierte en 2 vasos bajos y anchos, y sirve decorado con la naranja

Piña Colada

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.

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.

Sorbete 124

200 ml de zumo de limón, 400 gr de azúcar, 800 ml de leche

Para que quede más suave (con el vaso seco) 15 segundos a velocidad 9 y hacemos azúcar glas.

Añadimos el resto, y solamente para conjuntar la leche el azúcar y el zumo unos 20 segundos a velocidad 5, más 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.

Smoothie de fresas y manzana

250 g de manzana troceada y sin corazón, 200 de fresas sin tallos, 250 g de zumo de naranja, 50 g de cubitos de hielo, 15 g de zumo de limón (opcional), 4 cucharaditas de azúcar o estevia o edulcorante

Ponemos todos los ingredientes en el vaso y trituramos 5 segundos, velocidad 5 y después 1 minutos velocidad progresiva 5-7-10.

Sorbete rápido de limón

3-4 limones sin nada de piel blanca ni pepitas, 200 g azúcar, 800 g cubitos de hielo

Ponga todos los ingredientes en el vaso. Programe 2 minutos, velocidad progresiva 5-10 manteniendo los primeros 30 segundos en la velocidad 5 y pasando a la 10 hasta que acabe el tiempo.

Sorbete de frutas congeladas.

800 g o 1 kg de frutas troceadas y congeladas, 200 g de azúcar, 1 limón sin parte blanca.

Vierta los ingredientes en el vaso, velocidad 5-10 progresivo. Retirar cubilete y poner espátula.

Ej.:

1 limón y 4 ramas de apio o 1 limón y 300 g de fresas

1 limón, fresas, manzana, naranja pelada. Sorbete mixto

1 limón y 300 g de rodajas de piña de bote

Mejora si le añade una clara muy fría.

Sorbete de Café

Un bote pequeño de leche condensada, Un cubilete de nescafé, Medio cubilete de brandy, Dos bandejas de cubitos de hielo

Poner todos los ingredientes en el vaso e ir aumentando la velocidad 5-7-9 hasta triturar el hielo y mezclarlo con los demás ingredientes. Nos ayudaremos de la espátula.

Sorbete de Champagne

1 Botella de Champagne Benjamín o su equivalente de una grande semiseco.

2 Cubiletes de leche en polvo. 2 $\frac{1}{2}$ Cubiletes de azúcar. 3 Mandarinas. 1 Manzana.

Hielo (el que admita)

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.

Sorbete de Gin Tonic

500 g de granizado de limón congelado en cubiteras, 40 cl de tónica, 2 cubiletes de ginebra, 2 cubiletes de zumo de limón

Partir los limones en cuartos y poner en el vaso con medio litro de agua, dar 5 golpes de turbo. Abrir el vaso e introducir el cestillo, para presionar mientras se vierte el líquido colándolo en una jarra.

Limpiar el vaso. Añadir el zumo obtenido en el azúcar, mezclar un minuto, a velocidad 7.

Congelar en cubiteras hasta el momento de la preparación del sorbete.

Batir todos los ingredientes incluidos los cubitos de granizado, a velocidad 7, durante 1 minuto y medio.

Zumo de papaya

400 gr de pulpa de papaya (sin semillas)

Edulcorante al gusto o 70gr de azúcar

6 cubitos de hielo

200gr de leche evaporada ideal

200gr de leche desnatada

Preparación:

1.-Introduce en el vaso todos los ingredientes menos los lácteos y **programa 30 segundos a velocidad 4.**

2.-Añade los lácteos y **programa 2 minutos en velocidad 9.** Ya lo puedes servir

Zumo de piña

Ingredientes para 6 personas:

400gr de piña natural

70gr de azúcar

6 cubitos de hielo
600gr de agua

Preparación:

- 1.- Pon en el vaso la fruta con el azúcar, los cubitos de hielo y 200gr de agua y programa **30 segundos, velocidad 5**.
- 2.- Cuando acabe el tiempo programa **2 minutos, velocidad 10**.
- 3.- Añade el agua restante -unos 400gr- y mezcla unos segundos en velocidad 2. Sirve en una jarra.

Zumo integral de naranja

5 naranjas, de zumo bien peladas, 1 limón, bien pelado, 6 cubitos hielo, 100 g azúcar, o 10 gr. de sacarina, 500 g agua.

Vierta en el vaso todos los ingredientes, excepto el agua y programe 1 minuto en velocidad 5 y 2 minutos en velocidad 10. Debe quedar muy bien triturado, de no ser así, repita la operación. Con la máquina parada, agregue el agua y mézclela en velocidad 2 unos segundos. Introduzca el cestillo en el vaso, sujételo con la espátula y vierta el zumo en una jarra con hielo

Postres y Pasteles 275

Almoixávena

200 harina, 200 agua, 100 aceite de oliva, 4 huevos, grandes, 1 cucharadita de mantequilla, 1 cucharada de harina, 50 manteca de cerdo, 100 azúcar, canela molida.

Precalienta el horno a 180°. Pesa la harina y reserva.

Poner en el vaso el agua y el aceite y programar 5 minutos, 100°, vel.1.

Añadir la harina de golpe y programar 30 sg. vel.6. Retirar el vaso de la máquina para que la masa pierda un poco de calor.

Mientras colocar los huevos en un bol y batirlos ligeramente con un tenedor.

Programar vel.4. Sin programar tiempo e ir añadiendo los huevos poco a poco por el bocal.

Engrasar con mantequilla la bandeja del horno, espolvorear con harina y verter la masa. Con ayuda de la espátula extender la masa de modo que cubra toda la bandeja.

Distribuir por encima la manteca en trozos pequeños, espolvorear con azúcar y canela e introducirla en el horno hasta que esté dorada (20 minutos aproximadamente).

Arnadí

125 g calabaza asada, 125 g Boniato asado, 50 g azúcar, la piel de medio limón solo la parte amarilla, 50 g almendra molida, 50 g de almendras enteras crudas y piñones

1. Pulverizar el azúcar 15 segundos vel.5-10
2. Añadir la piel de limón y programar de nuevo 15 seg. vel.5-10.

3. Bajar los ingredientes de las paredes.
4. Añadir los 125g de calabaza y los 125g de boniato asado (sin piel ni semillas) y los 50g de almendra molida.
5. Mezclar 30 segundos a velocidad 3.
6. Verter la pasta obtenida en una cazuelita de barro de tamaño pequeño, haciendo montaña.
7. Decorar con almendras y piñones
8. Hornear a 180 grados durante 10 minutos hasta que el fruto seco se dore.
9. Servir frío.

Arroz con leche.

Piel de 1 limón, 500 g de agua, 200 g de arroz, 1 pizca de sal
600 g de leche, 1 palito de canela, 150 g de azúcar, Canela en polvo.

Poner la mariposa y añadir la piel del limón, el agua, la sal y el arroz.
Programar 10 minutos a 100°, velocidad cuchara. Colocar el cestillo en lugar del cubilete.
Poner la leche en una jarra para el microondas con el palito de canela y calentarla 4 minutos.
Pasado el tiempo el agua se habrá consumido casi por completo, añadir entonces la leche y programar 4 minutos a 100°, velocidad cuchara.
Añadir ahora el azúcar y programar otros 2 minutos a 100°, velocidad cuchara.
Volcar en una fuente y dejar que se enfríe un poco. Disponer en cuencos y espolvorear con canela.

Batido de fresas.

400 gr. De fresas bien lavadas y sin rabito, 1 cub. De edulcorante granulado Natreen, 6 cubitos de hielo, 400 gr. De leche desnatada

Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la leche y programe 30 seg., en vel. 4.

Añada la leche y programe 2 min., en vel.9.

Sirva

Variantes:

Puede sustituir la leche por 5 yogures naturales desnatados.

Sustituya la leche por 1 bote grande de leche evaporada Ideal.

Bizco Flan

4 huevos, 500 g de leche, 120 g de azúcar, 1 cucharadita de azúcar vainillado

Ingredientes para Bizcocho

3 huevos, 90 g de azúcar, 90 g de harina de repostería

Ingredientes para Caramelo, 6 cucharadas de azúcar, 1 cucharadita de zumo de limón

Precaliente el horno a 180°

Flan

- Vierta en un molde rectangular el azúcar y el zumo de limón y póngalo al fuego hasta que se forme un caramelo. Mueva el molde para que se caramelicen también los laterales. Resérvelo.
- Ponga en el vaso los ingredientes del flan y mézclelos programando 10 segundos, velocidad 3. Vierta la mezcla en el molde caramelizado.

Bizcocho

- Coloque la mariposa en las cuchillas. Incorpore al vaso los huevos y el azúcar del bizcocho y programe 5 minutos, velocidad 4.
- Añada la harina y programe 4 segundos, velocidad 2 y termine de mezclar ayudándose con la espátula para que no se bajen los huevos. Vierta esta mezcla con cuidado sobre el flan.
- Vierta agua en un recipiente donde quepa el molde de la preparación y cocine al baño María, en el horno, durante 25 ó 30 minutos. Al pincharlo tiene que salir limpia la aguja.
- Déjelo enfriar y desmóldelo. Adórnelo con nata montada o a su gusto.

Bizcochitos de manzana al caramelo

Para el bizcocho: 2 huevos, 1 yogurt natural, la medida del yogurt de aceite de girasol, 2 medidas del yogurt de azúcar, 3 medidas del yogurt de harina, 2 cucharaditas de levadura 1 cucharadita de esencia de vainilla o azúcar vainillado, 2-3 manzanas golden

Para el Caramelo: 100 de mantequilla 120 de azúcar

Preparación:

- 1.- Poner todos los ingredientes del bizcocho en el vaso, 20 segundos velocidad 5.
- 2.- Verter la mezcla en un molde engrasado de 2 litros.
- 3.- Sin lavar el vaso, poner las manzanas peladas y cortadas a cuartos y programar 2 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$.
- 4.- Verter las manzanas troceadas sobre la mezcla anterior del bizcocho y hornear a 180° con el horno precalentado durante 30 minutos.
- 5.- Cuando falten 5 minutos, preparar el caramelo en una sartén. Finalizado los 30 minutos anteriores, verter el caramelo sobre el bizcocho con la ayuda de una cuchara y volver a hornear a la misma temperatura 15 minutos más. Listo.

Puede presentarse como un único bizcocho, o cortarlo en porciones individuales)

Bizcocho bañado en naranja

250 gr + 100 gr de azúcar blanquilla, La piel de una naranja, 5 claras de huevo, 5 yemas de huevo, 250 gr de mantequilla a temperatura ambiente, 200 gr de zumo de naranja (unas dos naranjas), 220 gr de harina de trigo, 1 cucharadita de levadura química.

Precalienta el horno a 180°C con calor arriba y abajo.

Aromatiza el azúcar colocando en el vaso la piel de la naranja con 250 gr de azúcar y pulverizando 10 segundos en velocidad 9. Reserva.

Pon la mariposa en el vaso y monta las claras hasta obtener un merengue firme, programa 5 minutos, en velocidad 3 y medio. Si quieres puedes hacer este paso aparte usando unas varillas. Retira y reserva.

Introduce en el vaso con la mariposa, el azúcar aromatizado, las 5 yemas, la mantequilla a temperatura ambiente y mezcla 2 minutos, 37°, en velocidad 3 y medio.

Vierte a la mezcla anterior 100 gr de zumo de naranja y bate 1 minuto en velocidad 3 y medio.

Incorpora la harina y la levadura y envuelve 15 segundos en velocidad 3. Retira la mariposa y termina de envolver la harina que se haya quedado en las paredes del vaso.

En un bol grande, vierte la mezcla, echa $\frac{1}{3}$ de las claras para rebajar la masa y remueve, luego vierte el resto de las claras y envuelve con cuidado para que las claras aireen la masa pero que no se bajen. Ayúdase de una espátula.

Prepara el molde con papel de hornear o úntalo con mantequilla y vierte tu masa completa. Hornea a 180°C durante 35-40 minutos con calor arriba y abajo.

Mientras se hornea, vierte en el vaso limpio los 100 ml de zumo de naranja y el mismo peso en azúcar para hacer un almíbar. Programa 5 minutos, 100°C, velocidad 3.

Con el bizcocho fuera del horno, vierte este almíbar por encima y deja que se enfríe. Luego corta en porciones y adorna con cáscara de naranja cortada en tiras. Listo.

Bizcocho con manzana, limón y canela.

4 huevos, 1 yogurt de limón, 1 vaso de aceite (con el recipiente del yogurt), 3 vasos de harina del mismo tamaño que el yogurt, 2 vasos de azúcar del mismo tamaño que el yogurt, raspadura de limón, canela, 1 sobre de levadura, 1 manzana cortada en gajos.

Se coloca la mariposa y se echan todos los ingredientes, (menos la harina y la levadura); Se pone la temperatura a 40° y en velocidad 4 durante 4 ó 5 minutos. Con el calor el huevo se esponja más y los bizcochos salen más esponjosos. A continuación se echa la harina y la levadura y se dan tres golpes rápidos de velocidad hasta el número 4, esto se hace rápidamente para que la harina no se engrase.

Se corta la manzana a gajos.

Se echa la mezcla del thermomix en un molde engrasado y se ponen los gajos de manzana, se espolvorea de azúcar para que se forme una costra crujiente y se mete en el horno previamente calentado a unos 180° aproximadamente, durante unos 35 minutos y ya está.

Bizcocho de borrachos

-Para el bizcocho: 4 huevos, 100 g de azúcar, 120 g de harina, 1 cucharadita de levadura

-Para el almíbar: 300 g de agua, 250 g de azúcar moreno, 250 g de azúcar, 200 g de vino dulce

-Para espolvorear: Canela

Precalentamos el horno a 180°

Colocamos la mariposa en las cuchillas y echamos en el vaso los huevos y el azúcar.

Programamos 6 minutos, 37°, velocidad 4.

Al terminar el tiempo, programamos de nuevo otros 6 minutos, velocidad 4, sin temperatura.

Añadimos la harina y la levadura alrededor de la mariposa y programamos 4 segundos, velocidad 3. Retiramos la mariposa y terminamos de envolver la mezcla con la espátula.

Vertemos la mezcla de un molde cuadrado o rectangular no muy grande (el mío era de 30 x 15 cm aprox.), engrasado con mantequilla o forrao con papel de hornear. Lo introducimos al horno unos 15 minutos (yo le dejé casi 20)

Aclaremos el vaso y ponemos el agua, el azúcar moreno y el azúcar. Programamos 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Añadimos el vino, retiramos del vaso y dejamos templar.

Desmoldamos el bizcocho y cortamos en rectángulos pequeños. Bañamos en almíbar, espolvoreamos con canela y los colocamos en una bandeja o en cápsulas de papel.

Bizcocho de calabaza.

250 gr. de calabaza (asada y limpia), 250 gr. de azúcar, 250 gr. de harina, 3 huevos, 1 papel de gaseosa azul, 1 papel de gaseosa blanco, 70 gr. aceite girasol, pasas y nueces

Introducir la calabaza y el azúcar, programar 1 minuto, velocidad 6. Añadir los huevos y aceite y programar 1 minuto, 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 y escurridas.

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

Bizcocho de canela y manzana

* Para la masa del bizcocho: 2 huevos. 170 gr. de azúcar, 150 gr. de nata 35% m.g., 120 gr. de mantequilla, 1 cucharada de canela en polvo, 170 gr. de harina de repostería, 1 sobre de levadura.

* Para colocar encima de la masa:

- 2 manzanas Golden peladas y cortadas en trocitos y gajos

2 cucharadas de harina de repostería, 1 cucharada de canela en polvo, 4 cucharadas de azúcar, 4 cucharadas de almendras molidas

* Preparación:

Primero hacemos la preparación de las manzanas para cubrir la masa del bizcocho y para ello echamos en el vaso, el azúcar y lo hacemos glas triturándolo durante 10 seg., vel. progresiva 5-7-10. Añadimos la canela, la harina y las almendras y mezclamos durante 15 seg. a vel. 3,5. Si se ha quedado algo en las paredes sin mezclar, lo bajamos con la espátula y mezclamos otros 5 seg. a vel. 3,5. Lo echamos en un bol y añadimos las manzanas ya cortadas y mezclamos bien. Reservamos.

Precalentamos el horno a 180°, sólo la parte de abajo.

Ponemos la mariposa en las cuchillas y sin haber lavado en vaso, añadimos los huevos y el azúcar. Batimos durante 3 min., temp. 35° y vel. 3,5. Seguidamente, programamos otros 3 min., vel. 3,5, pero sin temperatura.

Echamos la mantequilla derretida (en el microondas unos segundos) y batimos 20 seg. a vel. 3,5.

Añadimos la nata y la canela y batimos otros 20 seg. a vel. 3,5. Incorporamos la harina y la levadura y revolvemos durante 15 seg. a vel. 2,5. Si no se han incorporado bien seguimos con la espátula, con movimientos envolventes.

Echamos en un molde previamente engrasado con un poco de mantequilla y por encima, colocamos los trozos de manzana que teníamos macerando con la canela, las almendras y el azúcar. Yo suelo poner los gajos de manzana alrededor del molde y los trozos pequeños, cortados en cuadrados, por el centro.

Metemos al horno a 180°. Los 5 primeros minutos sólo con calor abajo y luego, calor arriba y abajo durante 45 min. (Esto, como siempre, dependiendo del horno). Antes de sacarlo pinchamos para comprobar que ya está hecho.

Bizcocho de canela, miel y manzana.

3 huevos, 180 g de mantequilla, 2 - 3 manzanas reinetas, 200 g de azúcar, 2 cucharaditas de canela, 300 g de harina, 1 sobre y un poco más de levadura, química, Royal (la del sobre rojo), 1 pizca de sal, Un chorrito de miel, 1 puñado de nueces

Encender el horno y ponerlo a 200°, poniendo calor arriba y abajo. Al meterlo, bajar a 180°.

Mientras trocear en el vaso del Thermomix las manzanas peladas, sin triturar del todo. (Que queden trocitos pequeños), con el azúcar. Añadir los huevos y la mantequilla en pomada (blandita), el chorrito de miel y la sal, a velocidad 3 y mezclar con las manzanas, durante unos segundos. Añadir la harina, la levadura y la canela, y mezclar todo bien a velocidad 4, hasta que quede una mezcla homogénea.

Echar la masa en el molde engrasado y enharinado; si es de silicona no es necesario. Adornar con nueces por encima.

Poner en el horno y bajar la temperatura a 180° unos 30-35 minutos. A los quince minutos o así, mirar por si hace falta cubrirlos con papel albal, para que no se doren demasiado, pinchar con una aguja para comprobar si está hecho.

Bizcocho de chocolate con base de galletas

Para la base: 1 paquete de galletas, 1 vaina de vainilla, 150 gr. de mantequilla

Para el bizcocho: 250 gr. de mantequilla a temperatura ambiente, 200 gr. de harina, 250 gr. de azúcar, 50 gr. de cacao en polvo sin azúcar, 3 cucharaditas de levadura química, 3 huevos L, 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Para realizar nuestro bizcocho de chocolate con base de galletas empezaremos triturando el paquete de galletas. Una vez tengamos todas las galletas bien trituradas, añadiremos la mantequilla, derretida previamente, con las semillas de la vaina de vainilla. Formaremos una pasta que nos sirva de base para el bizcocho.

Una vez hecha la base, y colocada en el molde, empezaremos mezclando los 250 gramos de mantequilla con los 250 gramos de azúcar. A continuación iremos echando los huevos, uno a uno, e incorporándolos a la masa, hasta que nos quede una especie de crema. Una vez hecho esto, lo reservamos a un lado.

En un bol tamizamos la harina junto al cacao en polvo sin azúcar y la levadura. Al tamizarlo nos aseguramos que la masa quede firme y sin grumos, por lo que es importante no saltarse este paso.

En el bol de preparación iremos echando la harina tamizada, poco a poco, e incorporándola a la masa. Por último añadimos la cucharadita de esencia de vainilla y lo echamos en el molde.

Metemos nuestra masa en el horno a 170° durante 25-30 minutos, o hasta que el palito salga limpio. Es importante poner a precalentar el horno, si no lo hacéis deberéis dejar más tiempo el bizcocho dentro del horno.

Bizcocho de dos colores.

3 huevos, 1 yogur de limón, 2 medidas del vaso del yogur de azúcar, 300 gr. de harina

1 medida de aceite de girasol, 1 sobre de levadura Royal, 4 cucharadas de cola-caó.

Poner el horno a 180°. Poner los huevos y el azúcar en el Thermomix con la mariposa 5 minutos, temperatura 40, velocidad 3 y $\frac{1}{2}$. Cuando termine el tiempo quitar el calor y poner 5 minutos más a la misma velocidad. Cuando ya está se va añadiendo el yogur, el aceite y la levadura 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.

Bizcocho de galletas y manzana

Ingredientes 2 manzanas Golden, 1 paquete de galletas de canela, 100 g de mantequilla blanda (calentar unos segundos en el microondas), 100 g de azúcar, 3 huevos, 1 sobre de levadura, 50 g de nueces, 20 g de uvas pasas (opcional).

Preparación 1. Primero trituramos las nueces durante 8 segundos, velocidad 5. Reservamos.

2. En el vaso, echamos el paquete de galletas de canela y lo pulverizamos durante 20 segundos, a velocidad progresiva 5,7,10.

3. Incorporamos la mantequilla, los huevos, el azúcar, la levadura y lo mezclamos durante 30 segundos, a velocidad 7.

4. Pelamos las manzanas y las cortamos en daditos pequeños. Las incorporamos al vaso junto con las nueces reservadas y las uvas pasas.

5. Lo incorporamos todo con la espátula, mediante movimientos envolventes.

6. Precalentamos el horno a 200°. Engrasamos el molde que vayamos a utilizar con un poco de mantequilla o aceite de girasol bien extendido. Echamos la mezcla del bizcocho y horneamos durante 25-30 minutos, a 180° (el tiempo, ya sabéis que depende de cada horno)

7. Dejamos enfriar y desmoldamos. Lo decoramos espolvoreando azúcar glas.

Bizcocho de limón.

200 gr. 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

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.

Bizcocho de mandarina.

2 mandarinas enteras, con piel y sin pepitas, 2 huevos, 250 gr. de azúcar, 100 gr. de aceite de girasol, 220 gr. de harina, Esencia de vainilla, 1 sobre de levadura Royal

Poner en el 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 1minuto, temperatura 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°

Bizcocho de manzana invertido

Para la manzana caramelizada: 2 manzanas, 20 gr de azúcar, 30 gr de mantequilla

Para el bizcocho: 3 huevos, 150 gr de azúcar, 80 gr de nata líquida, 1 cucharadita de levadura Royal una pizca de sal, $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela, 50 gr de mantequilla derretida 130 gr de harina, yo utilicé una con manzana y canela.

Preparación:

1.--- Precalentamos el horno a 170°.

2.--- Pelamos, quitamos el corazón de la manzana y la cortamos a octavos.

3.-- Ponemos la manzana en una sartén junto con el azúcar y la mantequilla. Y las caramelizamos unos minutos a fuego lento.

4.-- Engrasamos y enharinamos un molde y colocamos las manzanas en el fondo del molde.

5.--- Ponemos la mariposa en las cuchillas y agregamos el azúcar y los huevos, batimos 3 minutos, velocidad 4.

6.--- Añadimos la nata líquida y batimos 20 segundos, velocidad 3.

7.--- Incorporamos la harina, la levadura, la canela y la sal tamizadas. (yo solo incorpore la harina sin tamizar, porque lleva trocitos de manzana, la levadura y la sal), 4 minutos, velocidad 3.

8.Cuando este la harina bien mezclada añadimos por el bocal a velocidad 3 la mantequilla líquida.

9.--- Vertemos la mezcla en el molde y horneamos durante 30 o 40 minutos a 170°. Desmoldar y dejar enfriar en una rejilla.

Bizcocho para el desayuno

150 g de azúcar, 4 huevos, 150 g de aceite de girasol, 40 g de ron (se puede sustituir por zumo), 120 g de harina de repostería, 50 g de Maicena, 1 sobre de levadura tipo Royal, Unos trozos de pera en almíbar (opcional).

Encendemos el horno a 160°.

Ponemos el azúcar en el vaso y programamos 10 segundos, velocidad 8.

Incorporamos los huevos, a aceite y el ron. Mezclamos 20 segundos, velocidad 4.

Añadimos la harina de trigo, la Maicena y la levadura. Lo integramos todo programando 50 segundos, velocidad 4.

Untamos con aceite un molde de plum cake de aproximadamente 22 x 12 x 7 cms.

Espolvoreamos también un poco de harina. Ponemos en él la mezcla que acabamos de hacer.

Si tenemos, y nos apetece, ponemos unos trocitos de pera en almíbar en la superficie (como la mezcla es bastante líquida veréis que, una vez horneado, esos trocitos estarán en la base del bizcocho)

Horneamos a 160° durante 50 minutos aproximadamente, hasta que veáis que está cocido por dentro.

Notas: La pera en almíbar se puede sustituir por pepitas de chocolate o por fruta confitada.

Bizcocho para principiantes con Thermomix

3 huevos, 1 yogur natural o de limón (guarda el vasito para tomar las medidas del resto de ingredientes) Los yogures en España son de 125 gr. La raspadura de 1 limón, 1 vaso de yogurt de aceite de girasol o un oliva tipo Arberquina (125 gr.), 2 vasos del yogur de azúcar (250 gr.),

3 vaso del yogur de harina (375 gr.), 1 sobre de levadura química, tipo Royal (16gr), 1 cucharada de vainilla líquida, Azúcar glass para decorar (opcional)

Precalienta el horno a 180°C con calor arriba y abajo. Prepara un molde y únta el interior con mantequilla o usa spray desmoldante específico.

Pon todos los ingredientes en el vaso de la Thermomix® y mezcla 25 segundos en velocidad 5.

Vierte la mezcla en tu molde -redondo, tipo plumcake, sabarín, etc- y hornea unos 30-40 minutos, a 180°C con calor arriba y abajo. Deja templar un poco antes de desmoldar, no te quemes. Retira a una rejilla y espolvorea con azúcar glass. Más fácil imposible

Bizcocho "sin huevo"

Ingredientes: 120 g de azúcar, 35 g de aceite de girasol ,250 g de zumo de naranja ,150 g de harina, un sobre de levadura.

Preparación 1. Precalentamos el horno a 180°.

2. Engrasamos un molde con un poco de aceite o mantequilla.

3. Ponemos todos los ingredientes en el vaso y programamos 10 segundos, velocidad 6.

4. Vertemos la mezcla en el molde que teníamos preparado y lo introducimos en la altura media del horno.

5. Horneamos durante 35 o 45 minutos. Hasta que, al pincharlo con un palito, salga limpio.

Bocaditos de mazapán con frutos secos

Pasta de almendras: 120 gr de almendras molidas crudas, 100 gr de azúcar glas 20 gr de clara de huevo

Frutos Secos: nueces, ciruelas sin hueso, orejones, guindas dátiles

Ponemos en el vaso el azúcar glas y las almendras molidas y programamos 10 segundos, velocidad 6. Añadimos la clara y programe 14 segundos, velocidad 6.

Retiramos del vaso y reservamos en un recipiente hermético o envuelto en film transparente. Dejamos una media hora en la nevera para enfriar y poder rellenar mejor los frutos secos.

Brownie clásico

125 gr de nueces, 150 gr de chocolate, 100 gr de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, 150 gr de azúcar, 2 huevos, 1 cucharadita de extracto de vainilla, 70 gr de harina de trigo, 1 pizca de sal

Pon en el vaso las nueces y trocea 4 segundos en velocidad 4. Retira y reserva

Pon en el vaso el chocolate en trozos y trocea con 3 golpes de turbo y 5 segundos en velocidad 9. Retira y reserva

Coloca en el vaso la mariposa y agrega la mantequilla a temperatura ambiente, el azúcar, los huevos y el extracto de vainilla y mezcla 5 minutos, 37°C, velocidad 3.

Agrega la harina, el chocolate reservado y la pizca de sal, mezcla 5 segundos en velocidad 3.

Retira la mariposa, incorpora las nueces y mezcla con la ayuda de la superespátula.

Precalienta el horno a 180°, calor arriba y abajo.

Prepara un molde cuadrado o rectangular para brownie, unta con mantequilla o spray desmoldante y vierte en el la mezcla. Cuando el horno esté listo, introduce el brownie y hornea unos 20-25 minutos o hasta que esté listo -compruébalo con un palito-.

Desmolda sobre una rejilla y si quieres corta en cuadraditos.

Buñuelos de calabaza.

$\frac{1}{2}$ Kg de calabaza cocida en el varoma o asada en el horno. $\frac{1}{2}$ de harina de fuerza. 40 gramos de levadura de pan. 100 gramos de gaseosa 100 gramos de agua. 60 gramos de azúcar.

Poner la calabaza en el vaso del Thermomix y triturar.

Mezclar la harina con la levadura y echar en el vaso, mezclando en velocidad 6.

Añadir la gaseosa y el agua y pasar a velocidad 6 de nuevo, cambiando durante unos segundos a velocidad 10.

Dejar reposar de media hora a una hora en un recipiente grande para dejar subir la masa.

Manejar la masa con las manos humedecidas con el fin de que ésta no se pegue en los dedos.

Una vez esté la masa en su punto, freír en abundante aceite.

Buñuelos de viento valencianos. 50 uds

500 gr de agua templada, 25 gr de levadura prensada fresca de panadería, 500 gr de harina de fuerza, 1 poco de sal, 1 cucharadita de azúcar, yo puse 25 gramos, Azúcar para espolvorear, Aceite para freír

Ponemos en el vaso del a Thermomix el agua con la levadura y seleccionamos 10 segundos velocidad 4.

Añadimos la harina, sal y azúcar y seleccionamos 10 segundos velocidad 5.

A continuación, con vaso cerrado, seleccionamos 1 minutos, velocidad espiga.

Volcamos la masa en un bol y tapamos. Dejamos en el frigorífico 30 minutos.

En una sartén honda ponemos aceite y cuando esté caliente comenzamos a freír los buñuelos. Los podemos hacer con una cuchara o con las manos, haciendo un pequeño hueco en el centro de cada pellizco de masa que cojamos.

Freímos bien y escurrimos sobre papel absorbente.

Cazuela de manzanas y almendras

-Para la compota de manzana: 400 g de manzana reineta pelada y sin pepitas, 50 g de azúcar, 25 g de vino blanco, 1 piel de limón rallada (solo la parte amarilla), el zumo de $\frac{1}{2}$ limón

-Para la crema de almendras: 200 g de almendras molidas, 50 g de mantequilla, 80 g de azúcar, 2 huevos

-Para la decoración: un poco de azúcar glas

Ponemos en el vaso las manzanas, el azúcar, el vino blanco y programamos 2 segundos, velocidad 4.

Bajamos con la espátula, los restos de las paredes hacia las cuchillas. Añadimos la piel del limón, y el zumo de limón. Programamos 12 minutos, 100°, velocidad cuchara. Distribuimos la manzana en el fondo de un molde para horno de unos 22 cm de diámetro. Reservamos y dejamos enfriar.

Precalentamos el horno a 180°.

Ponemos en el vaso la mantequilla y programamos 1 minuto, 60°, velocidad 1, hasta que se funda.

Añadimos las almendras, el azúcar, los huevos, y programamos 1 minuto, velocidad 3.

Vertemos la crema sobre la compota cubriéndola y horneamos durante 15-20 minutos, hasta conseguir que la superficie esté dorada.

Servimos templado o frío decorado con azúcar glas.

Chocolate a la taza

1 Litro de leche, 350 gr. de chocolate en polvo valor

Poner en el vaso del Thermomix la leche y el chocolate, programar 9 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

Nota: Si le leche se saca de la nevera poner unos minutos mas

Chocolate fundido para adornar.

1 tableta de chocolate Nestlé postres de 250 gr

Con el vaso del Thermomix bien seco, echar el chocolate y trocéelo con 5 ó 6 golpes de turbo. A continuación, rállalo durante 4 sg. a velocidad máxima. Una vez rallado, programar 4

minutos a 40° a velocidad 3. Cuando termine, saque el chocolate inmediatamente. Después ponga agua en el vaso y programe unos minutos a 100° para que se lave bien.

Este chocolate es ideal para hacer adornos, pintar papel burbuja, pintar hojas, sobre papel vegetal....se mete en la nevera y una vez endurecido, se tira del papel y queda la figura hecha de chocolate.

Es imprescindible que el vaso del Thermomix este bien seco, de lo contrario no se fundirá.

Coca de llanda

250 g de azúcar, piel amarilla de limón, 4 huevos, 120g de aceite, 200 g de leche, 300 g de harina y 4 papeles de gaseosa (dobles).

Introducir el azúcar y la piel de limón, velocidad progresiva 5-10. Incorporar los huevos, programar minuto, 37° velocidad 5.

Añadir el aceite y la leche mezclarlo unos segundos, velocidad 5

Añadir la harina y los papeles de gaseosa, mezclarlo todo unos segundos.

Volcarlo en la bandeja de horno y espolvorear con azúcar y canela.

Hornear a 200° durante 20 minutos

Confitura de frutas de dieta

200 g de fruta fresca variada, 1 sobre de gelatina neutra en polvo (10 g)y 100 g de Xilitol.

Poner todos los ingredientes en el vaso y trocear 2 seg, vel 5 y a continuación programar 10 min, 100°C, vel 1. Vierta en un tarro de cristal esterilizado, tape y deje enfriar boca abajo.

Conservar en frigorífico.

Cookies con pasas y miel

75 g de pasas de corinto o pasas sultanas (podéis sustituirlas por pepitas de chocolate)

100 g de mantequilla, 100 g de azúcar moreno, 2 cucharadas de miel, 225 g de harina, $\frac{1}{2}$ sobre de levadura, 1 huevo, un poquito de aceite para engrasar el papel de hornear

Pon a remojo las pasas en un cuenco con agua caliente.

Introduce la mantequilla en el vaso y derrítela programando 3 minutos, 100°, velocidad 1. Sacamos y reservamos.

Sin lavar el vaso, pon la mariposa e introduce el azúcar moreno, el huevo y la miel. Bate durante 40 segundos a velocidad 3.

Quita la mariposa y añade la harina, la levadura y la mantequilla reservada. Mezclamos durante 2 minutos a velocidad 2.

Quedará una masa homogénea y bastante pegajosa. Ahora tenemos que sacarla del vaso y ponerla en un recipiente. Para facilitar la tarea, un truquillo: dale la vuelta al vaso, quita la pieza inferior de sujeción de las cuchillas y, con el vaso siempre boca abajo, empuja las cuchillas para que ellas a su vez empujen la masa hacia el recipiente (ojo con el recipiente, no vayan a caer las cuchillas de golpe y se rompa). El resto de la masa que quede en las paredes y en las mismas cuchillas ya es más sencillo retirarlo con la mano (si te mojas las manos, se vuelve todo muy fácil).

Ahora escurre las pasas y mézclalas con la masa (con una espátula o con las manos)

Envuelve la masa en film transparente y déjala reposar durante 15 minutos a temperatura ambiente.

Saca la rejilla del horno y enciéndelo para precalentarlo a 180°.

Destapa la masa y forma bolitas (recuerda humedecer tus manos) que aplastarás ligeramente con la palma.

Pon un papel de hornear sobre la rejilla del horno, engrasa el papel con un poco de aceite, y deposita las galletas sobre el mismo. Guarda cierta distancia de separación entre ellas, pues crecerá aproximadamente la mitad de su tamaño.

Introduce la rejilla en el horno precalentado a 180° y hornéalas durante 10/12 minutos. El tiempo depende del horno. Si ves que a los 10 minutos empiezan a dorarse, sácalas. No las dejes más de 12 minutos. Cuando los saques del horno estarán un poco blandas, es normal, se endurecen al enfriarse.

Deja que se enfríen sobre la rejilla y ¡a disfrutarlas!. Si las guardas en un bote hermético, pueden conservarse durante 4/5 días en perfecto estado.

Copa de turrón de jijona.

1 tableta de turrón de Jijona, 1/2 litro de nata líquida (sirve la de cocinar), 1/2 litro de leche, 150 g de azúcar, 2 sobres de cuajada.

Triturar el turrón con la leche y el azúcar. Añadir el resto de ingredientes y programar 8 minutos a 90°, velocidad 5.

Servir en las copas y enfriar.

Adornar con nata o almendras tostadas picaditas.

Coquitos.

200 g de coco, 3 huevos, 125 g de azúcar.

Batir los huevos 2 minutos a velocidad 3, agregar el azúcar otros 2 minutos y por último el coco y batir unos 30 segundos a velocidad 3.

Poner en una bandeja de horno en sus moldes hasta que estén las puntas doraditas,

Aproximadamente 15 minutos.

Corona de frutas con agar-agar

Para la gelatina de agar-agar: 5 gramos de agar-agar

500gr de agua, 70gr de azúcar o edulcorante*

Opcional: Podéis agregar zumos a elegir según las frutas, yo no lo he puesto para que la gelatina quedara totalmente transparente, pero podéis sustituir el agua por zumo o poner ambas cosas.

Frutas cortadas en tacos (a elegir según la temporada):

2 kiwis, 1 naranja, 1 plátano, 2 rodajas de piña, Frutos rojos

- 1.- Pon el agua en el vaso y el azúcar y calienta durante 5 minutos, 100°, velocidad 1.
- 2.- Agrega los 5 gr de agar-agar a través del bocal y programa 4 minutos, 100°, velocidad 3. Si quieres añadir zumo es el momento, así además nos templará la mezcla y bate 10 segundos en velocidad 3.
- 4.- Mientras programas la máquina y esperas a que termine, ve cortando y pelando las frutas y viértelas en un bol.
- 5.- Coge un molde corona o algo similar, y vierte los líquidos con el agar-agar y luego la fruta. Ahora solo falta que dejes enfriar para que cuaje bien al menos 1 hora en la nevera.

Corona de frutas en gelatina

350 g de fresas, Una lata de melocotones en almíbar de 800

g, aprovechamos su caldo. 8 hojas de gelatina neutra (0% materia grasa, nada de calorías) 2 cucharadas de edulcorante en polvo Xilitol o estevia o azúcar

1/2 vaso de licor de manzana.

Partir la fruta, los melocotones en gajos, las fresas en láminas y reservar.

Poner en agua fría 8 láminas de gelatina neutra, y dejar 7-8 minutos.

En el vaso poner caldo de los melocotones que ya tiene azúcar, y el licor. Si no se pone el caldo de melocotón poner 4 dl de agua y 2 cucharadas de edulcorante o de azúcar y programar 70° 6 minutos, velocidad 1. Cuando falte un minuto, escurrir las gelatinas muy bien y añadir al vaso, subir la velocidad a

5, 1 minuto. Parar.

Preparar el molde o moldes pequeños, recién mojados, y echar parte del caldo en ellos, y algo de fruta. Meter en la nevera 10-15 minutos. Mezclar el resto de la fruta en el vaso velocidad 1, 2 minutos. Parar y esperar que estén los moldes fríos. Sacar los moldes y agregar con cuidado la fruta y líquido restantes.

Meter en la nevera toda la noche. Para desmoldar poner un recipiente con agua templada y meter los moldes con cuidado 2 minutos. Salen estupendamente.

Se puede usar peras, cerezas, mandarinas, naranja...

Coulán. 6-7 unidades

200 gramos de chocolate fondant 70% (también puedes hacerlo con chocolate con leche), 200 gramos de mantequilla, 4 huevos XL, 100 gramos de azúcar, 90 gramos de harina, una pizca de sal.

Prepara los moldes donde harás los coulants, pueden servir los de flan, los ramequines o moldes de soufflé individuales. Úntalos con mantequilla y espolvorea un poco de cacao.

Empieza picando el chocolate, introdúcelo en el vaso de la Thermomix, 10 segundos a velocidad 10. A continuación añade la mantequilla que tendrás a temperatura ambiente (y si no, tampoco pasa nada) y programa 3 minutos a 80° C velocidad 3.

Incorpora después los huevos, la pizca de sal y el azúcar, mezcla 30 segundos a velocidad 3. Por último agrega la harina y mezcla 15 segundos a velocidad 3.

Reparte la crema obtenida en los moldes. Ahora puedes optar por cocerlos si los quieres servir enseguida, para lo que tendrás que tener el horno precalentado a 200° C y cocer durante 6 minutos contados. También puedes congelarlos y tenerlos preparados para cualquier ocasión en la que quieras sorprender a tus comensales con este exquisito postre.

Si tienes el **coulant congelado**, precalienta el horno a 180° C, cuando haya tomado la temperatura indicada, cocer el coulant durante 16 minutos.

También podemos cocer los coulants recién preparados, según el tiempo indicado, y después congelarlos. Para "reconstituirlos" deberemos introducirlos antes de servir, en el horno a 60° C durante 10 minutos.

Crema de melocotón.

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

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

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

Echar en moldes individuales y poner en la nevera.

Crema de naranja.

3 naranjas, $\frac{1}{2}$ limón, 150 gr. de azúcar, 3 huevos, raspadura de naranja y limón

Poner en el vaso el azúcar y las cáscaras de limón y naranja y en velocidad turbo hacerla glass.

Partir las naranjas por la mitad y vaciarlas, también el medio limón y añadir esta pulpa al azúcar glass y triturar unos segundos en velocidad turbo hasta que esté hecho papilla.

Incorporar los huevos y programar 8 minutos, temperatura 90, velocidad 5.

Rellenar con esta crema las medias naranjas y el limón y dejar enfriar en la nevera.

Se sirve adornado con nata montada azucarada.

Crema de nata sin azúcar

3 botes 200 ml nata para montar muy fría, 300 gramos queso philadelphia, 9 gramos sacarina en polvo

Ponga las mariposas en las cuchillas, vierta todos los ingredientes y bata en velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Hasta que monte.

Crema de nueces.

200 gr. 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

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

Añada los demás ingredientes y programe 20 minutos, temperatura 100 velocidad 4.

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.

Mini crepes de queso con salsa de fresas.

225 gr. de queso crema (filadelfia) a temperatura ambiente, 1 cucharada de azúcar, $\frac{1}{4}$ 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: 3 tazas de fresas frescas o congeladas, De $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ taza de azúcar

1 cucharada de zumo de limón

Colocar en el vaso de la Thermomix, el queso con la sal y el azúcar hasta que este espumoso (velocidad 3, aproximadamente 3 minutos) agregarle los huevos uno a uno, e integrarlos bien (seguir batiendo y colocarlos por la tapa), también con la nata, la esencia de vainilla y el brandy, y de 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 las crepes tibias en platos individuales rodeados por la salsa de fresas y encima espolvoreados con azúcar glas.

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.

Delicias de mazapán.

- 250 gr. de almendras crudas
- 250 gr. de azúcar
- 1 clara de huevo
- cascara de limón (sólo la parte amarilla)

Para la terminación:

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

Poner en el vaso muy seco, el azúcar y glasear en velocidad 9.

A continuación, vuelva a poner la maquina en la misma velocidad y eche las pieles del limón bien secas, rallar bien.

Baje lo que haya quedado en las paredes con la ayuda de la espátula y agregue las almendras. Programe 20 segundos en velocidad 6. Verifique que este todo bien rallado.

Por último, incorpore la clara de huevo y mezcle en velocidad 6 hasta que se haya incorporado totalmente.

Saque del vaso, envuélvala en film transparente y deje reposar.

Presentación: 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 dos 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 secos, 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, o con cacao amargo.

Dulce de leche.

1 l de leche entera, 200 g de nata, 100 g de azúcar moreno

150 g de azúcar blanca, Una pizca de bicarbonato, $\frac{1}{2}$ vaina de vainilla

Poner en el vaso del Thermomix todos los ingredientes 45 minutos o 1 hora según la consistencia deseada, a temperatura Varoma, Velocidad 5.

Recordad que cuando enfría espesa bastante

Dulce de membrillo y manzana

1000 gramos de membrillos, limpios y sin pelar, 2 unidades de manzanas golden, limpias y sin pelar, 1 unidad de limón, entero y sin pepitas, 500 gramos de azúcar (Xilitol), 2 cucharaditas de canela en polvo

Poner todos los ingredientes en el vaso. Programar 50", velocidad progresiva 5-10. Con la espátula bajar hacia las cuchillas la fruta. Programar 45 min. 100°, velocidad 5. Cuando falten 10 min. para terminar retirar el cubilete y poner el cestillo. Verter en moldes y dejar enfriar.

Espuma de frutas

100 gramos de azúcar o sacarina, 300 gramos de fresas o frutas del bosque congeladas

2 cucharadas de zumo de limón, 2 claras de huevo, muy frías

Poner en el vaso del thermomix el azúcar y hacerlo glass en velocidad 5-10.

Añadir la fruta congelada y programar 30 segundos en velocidad 5-10.

Colocar la mariposa en las cuchillas, incorporar las claras, poner el cubilete invertido y programar 7 minutos, velocidad 3 y medio.

Flan de arroz con leche

Ingredientes: (para 10 flanes)

200 gr. de azúcar, 120 gr. de arroz, la piel de $\frac{1}{2}$ limón (sólo la parte amarilla) limpia y seca, en trozos, 1.000 gr. de leche entera, 3 huevos, 80-100 gr. de caramelo líquido

Ponemos el arroz y el azúcar en el vaso de la Thermomix y pulverizamos durante 30 segundos, a velocidad 10. Con la espátula, bajamos los restos de las paredes hacia el fondo del vaso.

Añadimos la piel de limón y pulverizamos durante 30 segundos, a velocidad 10.

Vertemos la leche y los huevos. Programamos 15 minutos, temperatura 100° y velocidad 4. Quedará una crema muy espesa.

Ponemos el caramelo líquido en un molde grande para flan o lo repartimos entre los moldes individuales para flanes, cubriendo el fondo y las paredes. Vertemos el contenido del vaso con mucho cuidado para que no se levante el caramelo (yo lo echo con un cacito, poco a poco).

Dejamos enfriar durante 1 hora aproximadamente. Cuando esté frío, reservamos en el frigorífico durante un mínimo de 3 horas.

Flan de café y Whisky

1 sobre Flan de 8 raciones, 1 litro Nata de cocinar, 20 gramos Whisky o similar, 180 gramos café

Caramelizamos el molde y reservamos.

Ponemos la nata en el vaso junto con el contenido del sobre de Flan y añadimos el café y el whisky o el licor que más nos guste.

Programamos 10 ' a 90° y vel 4.

Vertemos el contenido en el molde y dejamos enfriar para meterlo en el frigorífico.

Flan de cuajada (12 unidades).

Caramelo líquido, 2 sobres de cuajada, 2 huevos, 180 g de azúcar, 20 g de azúcar avainillada, 400 g de queso cremoso tipo Philadelphia, 500 g de leche entera

Primero echamos el caramelo en las flaneras individuales o en el molde que vayamos a utilizar, tanto en el fondo como en las paredes. Reservamos.

En el vaso de la Thermomix, echamos todos los ingredientes restantes y programamos 10 minutos, temperatura 100° y velocidad 3.

Echamos la mezcla en los moldes o molde, dejamos enfriar y metemos al frigorífico (mejor hacerlo de un día para otro).

Flan de huevo casero

750gr de leche, 6 huevos, 120gr de azúcar o edulcorante, Caramelo líquido para el molde*

700gr de agua para el varoma

Pon en el vaso la leche, los huevos y el azúcar y mezcla durante 10 segundos en velocidad 4. Ya tenemos el flan listo.

Ahora prepara los moldes. Si cocinas en el varoma puedes usar un molde de 1 litro de aluminio o silicona que cabe perfectamente, si usas moldes más pequeños tendrás que colocarlos bien para que no se derramen y te cabrá menos cantidad. Vierte caramelo líquido en la base dentro de los moldes y llena estos con el flan. Cubre el/los moldes con papel de aluminio y papel de cocina encima para absorber el agua del vapor.

Para cocinarlos al vapor en el varoma, pon en el vaso 700 gr de agua, coloca el varoma en su posición sobre la tapadera y programa 40 minutos, varoma, velocidad 1. Para comprobar que están listos puedes pincharlos con un palillo, si este sale limpio es que el flan está cuajado, sino, pon unos minutos más, misma temperatura y velocidad.

Los flanes deben comerse medianamente fríos, así que deja que se queden a temperatura ambiente antes de meterlos en la nevera.

Nota:

- Para hacer un flan al Baño María en el horno: lo que debes hacer es encender tu horno y poner una bandeja con agua para que genere vapor. Introduce la flanera o dentro del agua cubriendo un par de dedos de su base -centrado de altura dentro del horno- o poniendo la bandeja con agua en la base y tu molde sobre la rejilla. Pon el horno a 180-200°C con calor arriba y abajo y hornea 1 hora aproximadamente.

- ¿Cómo queda mejor, al vapor o al horno?: yo hice 2 flanes. Ambos saben igual pero el hecho en el horno queda más dorado y apetitoso. A mí me gusta más la segunda opción. Hice dos flanes, uno hecho al horno al Baño María, y otro al horno, ambos sabían igual pero el del horno queda evidentemente más dorado y más apetitoso.

Flan de piña.

1 lata de piña de 500 gr., 2 cubiletes de azúcar, 5 huevos, 1 cucharada rasa de maicena, 1 cubilete de azúcar para el caramelo

Introducir la piña en el vaso (menos dos rodajas) junto con 1/2 cubilete de su jugo. Triturar a velocidad 9. Usar solo 4 cubiletes de la piña triturada.

En el vaso junto con la piña triturada, ponemos los demás ingredientes. Programar 10 minutos, 90°, velocidad 4.

Mientras caramelizamos un molde de unos 24 cm. con el cubilete de azúcar.

Terminado el programa, volcar rápidamente sobre el molde.

Desmoldar cuando este frío, y adornar con las dos rodajas de piña partidas en dos, y si gusta con nata montada.

Flan de turrón

1 litro de leche, 300 ó 400 gr. de turrón de Jijona, un sobre de flan Royal

Verter en el vaso todos los ingredientes y programar 10 minutos, temperatura 90, velocidad 4. Echar la mezcla en un molde caramelizado y enfriar en el frigorífico.

Frutas a la crema

Frutas del tiempo (todas las que se quieran), 1 tarrina de queso fresco, 100g de nueces, o almendras, cualquier fruto seco sirve, a gusto del consumidor, 4 porciones de helado de vainilla, 4 cucharadas de miel, 1 limón

Introducimos las nueces en el vaso, 1 minuto, velocidad 5, retiramos, cortamos las frutas en trozos regulares, colocamos en los platos y mezclamos con las nueces.

Introducimos el queso en el vaso, zumo de limón, helado y la miel, 1 minuto, velocidad 5, tiene que quedar una crema cremosa si no fuera suficiente el tiempo repetimos con 30 seg. más. Echamos por encima de la fruta, y a disfrutar.

Galletas de mantequilla

INGREDIENTES: 120 g de azúcar glas, 400 g de harina de repostería, 240 g de mantequilla a temperatura ambiente, 1 huevo.

Precalentar el horno a 180°.

Poner todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programar 20 segundos a velocidad 6. Envolver la masa en film transparente y dejar reposar 15 minutos en la nevera.

Estirar la masa dejándola un poco gruesa y cortar con cortapastas. Colocar en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

Pintar con yema de huevo batida con unas gotas de agua y decorar al gusto, con azúcar moreno, azúcar blanco, con frutos secos...

Galletitas

100 gr. almendras crudas peladas; 100 gr. azúcar; 100 gr. de mantequilla ablandada; 150 gr. de harina; 1 bolsita de azúcar vainillada o un poco de extracto de vainilla; 1 pellízco de sal; 150 gr. de chocolate fondant.

Pulverizar almendras y azúcar 30 segundos en vel. 5-7-9. Unir el resto de los ingredientes, excepto el chocolate, 10 seg. vel.3. Con la masa resultante formar galletitas redondas y hornear 30 mts. a 160°. Dejar enfriar.

Triturar el chocolate. vel. Turbo dando unos golpes y luego en velocidades 5-7-9. Fundirlo 5m. 50° vel. 4. Untar una cuch. De relleno entre dos "besos" y meter al frigorífico a enfriar

Gominolas de gin-fresa (40 CAMELOS)

1 sobre de 85 g de gelatina de sabor a fresa, 2 sobres de 10 g cada uno de gelatina neutra en polvo, 200 g de ginebra, 200 g de azúcar, Algo más de azúcar para el acabado final
Unas gotas de aceite de oliva para engrasar el molde

Poner en el vaso la gelatina neutra, la ginebra y el azúcar. Programar 5 minutos a 100° y velocidad 2.

Incorporar el sobre de gelatina de sabor, mezclar 10 segundos a velocidad 4, y después programar 5 minutos a 100° y velocidad 2.

Untar con el dedo y una pizca de aceite los moldes pequeños de silicona.

Verter la mezcla en los moldes suavemente, y dejar reposar 12 horas a temperatura ambiente.

Desmoldar y pasarlas por azúcar.

SUGERENCIA: Puedes hacerlas del sabor y licor que te gusten. Por ejemplo vodka-naranja, mojito-limón y añadir unas hojas de hierbabuena picada.

Granizado de limón

200 gr de azúcar o equivalente edulcorante, la piel de un limón (parte amarilla), 2 limones pelados, 500 gr de cubitos de hielo, 500 gr de agua fría.

Poner el azúcar y la piel de limón 30", vel 5-10

Añadir los limones 30", vel 5-10

Incorporar el hielo y el agua 30", vel 5.

Granizado de café

200 gr de azúcar, 500 gr de cubitos de hielo, 500 gr de agua, 1 cubilete de café soluble.

Poner el azúcar en el vaso 30", vel 5-10

Incorporar los cubitos de hielo y el agua 30", vel 5. Disuelva el café soluble en $\frac{1}{2}$ cubilete de agua y añádalo al vaso y remueva con la espátula.

Granizado esmeralda

2 manzanas verdes "Grand Smith" bien lavadas, sin el corazón ni el rabo

2 limones grandecitos ó 2 limas (50gr. aprox.) bien pelados sin nada de parte blanca

200 gr. de azúcar, 300 gr. de agua, 800 gr. de cubitos, 8 ó 10 hojas de menta

Ponga todos los ingredientes en el vaso excepto el agua y los hielos. Programe 30 segundos, velocidad 4.

Añada unos 5 cubitos y programe 3 minutos a velocidad máxima.

Por último añada el agua y los cubitos y programe velocidad 5 hasta que no oiga ruido de hielos grandes.

Helado de avellanas

200 gr. de avellanas, 200 gr. de azúcar, piel de limón, 100 gr. de leche + 2 cubiletes de leche en polvo, 3 bandejas de hielo

Glasear el azúcar vel. 10, añadir la piel de limón, moler las avellanas y añadir el resto de ingredientes vel. 5-10 ayudarse con la espátula.

Helado de fresas

1 kg. de fresas, 2 limones, $\frac{1}{2}$ kg. de azúcar, $\frac{1}{2}$ cubilete de nata

1. Poner en el vaso del Thermomix el zumo de un limón junto con el otro pelado sin nada de parte blanca ni pepitas y las fresas y triturar bien a velocidad máxima unos segundos.

2. Colocar esta papilla en cubiteras de plástico y meter en el congelador hasta que se hagan cubitos.

3. Pulverizar el azúcar, añadir la nata y los cubitos congelados y triturar en velocidad 12 ayudándonos con la espátula dándole vueltas. Servir en el momento.

Helado de fresas congeladas

800 de fresas congeladas, 1 bote pequeño de leche condensada (370g).

Poner en el vaso las fresas y la leche, 2', vel 5-10 introduciendo la espátula por el bocal y moviéndola.

Helado de Frutas

$\frac{1}{4}$ DE FRUTA CONGELADA, $\frac{1}{2}$ LITRO DE LECHE CONGELADA (CUBITOS), 200 G. DE AZÚCAR

Glasear el azúcar velocidad 5-10

Añadir el resto de ingredientes y triturar vel. 5-10 ayudándose con la espátula hasta que esté cremoso.

Helado de miel

Medio litro de leche, cuatro yemas de huevos, una cucharada rasa de maicena, 300 g. de miel.

Poner en el vaso la leche con las yemas de huevos y una cucharada rasa de maicena, 90°, velocidad 2, durante 8 minutos. A mitad de cocción, añadir 300 g. de miel.

Dejar enfriar y al congelador. Cuando haya pasado aproximadamente alrededor de 3 horas, batirlo en velocidad 5. Probadlo que está buenísimo.

Helado de vainilla

6 yemas, 150gr de azúcar o azúcar invertido, 300gr de leche, 300gr de nata
un palito de vainilla, una pizca de sal

- 1.- Introducir todos los ingredientes en el vaso menos la vainilla, batir en velocidad 3 unos segundos.
- 2.- Colocar la mariposa, la vainilla y programar 8 minutos, 80°, velocidad 1 y medio.
- 3.- Congelar, después de congelado volver a introducir el helado en el Thermomix y mantecar en velocidad 8. Volver a congelar y servir.

Leche frita

500 ml de leche, 100 g de harina, 100 g de azúcar, La piel de un limón, Huevo y harina para rebozar, Canela en polvo, Azúcar glas, Aceite

Poner en el vaso la leche, el azúcar, la harina y la piel de limón. Programar 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Debe quedar una masa tipo bechamel. Retirar la cáscara de limón. Extender en una bandeja y dejar enfriar.

Una vez fría cortar en trozos, rebozar, freír y espolvorear con azúcar y canela.

Leche merengada

2 cubiletes de azúcar, 2 cubiletes de leche en polvo, 1 $\frac{1}{2}$ cubiletes de leche entera o evaporada, 1 clara de huevo, Cáscara de un limón, sólo la parte amarilla, Canela en polvo

En el vaso bien seco poner el azúcar, la leche en polvo y la cáscara de limón. Programe velocidad progresiva 5-10. Añadir la leche evaporada y la clara de huevo, batir en velocidad 3.

Llenar de cubitos el vaso y triturar velocidad 5-10. Colocar la espátula y mezclar.

Lionesas rellenas de crema o trufa

Para las lionesas: 250 ml de agua, 1/2 cucharadita de sal, 15 g de azúcar glas, 80 g de mantequilla (en pomada), 170 g de harina, 4 huevos, Azúcar glas (para espolvorear)

Para la crema pastelera: 500 ml de leche entera, 100 ml de azúcar, 3 huevos, 1 cucharadita de azúcar vainillado, 50 g de maicena

Para la trufa: 150 g de chocolate para postres, 300 ml de nata líquida (para montar), 30 g de azúcar

Lionesas:

Poner en el vaso el agua, la sal, el azúcar y 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando rompa a hervir añadir la harina de golpe y programar 15 segundos, velocidad 4 y luego 5 minutos, 100°, velocidad 3. Debe despegarse de las paredes. Dejar templar unos minutos.

Programar a velocidad 3 sin temperatura ni tiempo y añadir por el bocal los huevos uno a uno.

No poner el siguiente hasta que el anterior esté integrado y quede como una pasta.

En una bandeja cubierta con silpat disponer porciones con la ayuda de una cuchara sopera, o una manga pastelera.

Hornear a 190° observando que la pasta esté crecida y dorada (unos 25 minutos). Una vez horneados dejar enfriar.

Cortar cada uno en horizontal, rellenar con crema o trufa y espolvorear con azúcar glas.

Crema pastelera:

Introducir todos los ingredientes en el vaso y programar 7 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 4.

Echar la crema en un bol y tapar con film de plástico pegado a la crema para que no cree costra.

Reservar en la nevera hasta que esté fresca.

Trufa:

Fundir al baño María el chocolate troceado con la nata y el azúcar hasta que esté deshecho.

Dejarlo en el frigorífico hasta que esté frío.

Montar con unas varillas, como si fuera nata, hasta que adquiera consistencia espesa.

Magdalenas de leche condensada (12 uds)

3 huevos (L) , 200 gramos de leche condensada, 75 gramos de aceite de girasol, 200 gramos de harina, 10 gramos de levadura de repostería, 100 gramos de azúcar (aprox.), una pizca de sal, c/n de extracto de vainilla, piel rallada de un limón, c/n de almendra granillo (opcional).

Pon en un bol los huevos con leche condensada y bate con las varillas eléctricas hasta que espumen. Incorpora el aceite de girasol y vuelve a batir.

Tamiza la harina con la levadura y añádela al cuenco, añade también el azúcar, la pizca de sal, el extracto de vainilla y la piel de limón recién rallada. Mezcla bien hasta obtener una masa densa, fina y homogénea.

Tapa el recipiente de la masa y déjala en el frigorífico mientras se calienta el horno a 200° C, con calor arriba y abajo. Prepara los moldes de magdalenas colocándolos en el molde rígido. Podéis ver en la foto que hemos utilizado dos cápsulas de papel en lugar de una, y es que cuando éstas no son muy buenas, quedan manchadas después del horneado.

Cuando la masa haya reposado y el horno esté a la temperatura indicada (o un par de minutos antes para tenerlas preparadas cuando alcance la temperatura), vierte la masa en las cápsulas rellenando tres cuartas partes. Si lo deseas, añade un poco de almendra granillo sobre la masa.

Hornea las magdalenas durante 16 minutos o hasta que hayan subido y estén ligeramente doradas. Entonces retíralas del horno y del molde rígido.

Magdalenas de naranja

1/2 naranja con piel, 4 huevos, 200 g de azúcar, 200 g de aceite de girasol, 220 g de harina de fuerza, 1 pellizco de sal, 1 sobre de levadura, Azúcar y canela para espolvorear.

Calentar el horno a 250°.

Poner en el vaso la naranja, los huevos y el azúcar. Programar 3 minutos, a 37° y velocidad 5. Volver a programar mismo tiempo y velocidad sin temperatura. Por el bocal añadir el aceite y mezclar 5 segundos a velocidad 5. Incorporar la harina, la levadura, la sal y mezclar 8 segundos a velocidad 6. Poner una manga pastelera dentro de una jarra y verter la masa. Cerrar con una pinza y reservar en el frigorífico 30 minutos. Poner moldes de papel dentro de flaneras o moldes de muffins para que no se desparramen. Pasado el tiempo de reposo rellenar las cápsulas y espolvorear con el azúcar y la canela. Bajar la temperatura del horno y hornear 15 minutos con calor arriba-abajo y aire.

Magdalenas

250 g huevos, (cuatro), 250 g azúcar, 270 g harina, 1 pellizco azúcar glas, 1 sobre levadura Royal, 125 g aceite de girasol, 125 g mantequilla, derretida

Precaliente el horno a 250°. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso los huevos y el azúcar. Programe 5 minutos, 37°, velocidad 3. Cuando acabe el tiempo, quite la temperatura y deje la máquina girando en velocidad 3 otros 5 minutos.

A continuación, baje la velocidad a la 1 y 1/2, eche la ralladura de limón y vaya añadiendo la harina, la sal y la levadura a través del bocal, y mezcle 10 segundos. Por último, incorpore las grasas y mezcle 4 segundos a la misma velocidad.

Eche la masa en cápsulas para magdalenas, con ayuda de una cuchara, llenándolas hasta la mitad.

Espolvoree azúcar por encima.

Baje la temperatura del horno a 200° y hornee las magdalenas hasta que hayan subido y estén doraditas (unos 10 minutos aproximadamente).

Mantecados de Alcoy

$\frac{1}{2}$ kg harina, $\frac{1}{4}$ kg de azúcar, $\frac{1}{4}$ kg de almendras, $\frac{1}{4}$ kg de manteca de cerdo, 100 gr de aceite de oliva, 1 yemas de huevo, piel de limón, canela.

Tostar la harina y las almendras por separado en el horno. Dejar enfriar. Pulverizar el azúcar con la piel del limón, la canela y reservar. Moler la almendra y reservar. Poner la manteca y la yema y programar 2 minutos a 50° velocidad 4. Añadir el resto de los ingredientes y amasar. Hacer bolitas, aplastarlas, pintarlas con clara y espolvorear con azúcar y canela. Hornear 180°, 20 minutos y dejar enfriar antes de sacarla.

Mantecados de canela

120 g de azúcar, 300 g de harina, 25 g almendras crudas
125 g manteca de cerdo, 1 cucharadita de canela, Ajonjolí para espolvorear
1 huevo batido.

Poner en el vaso el azúcar y pulverizar durante 1 minuto a velocidad 10. Retirar del vaso y reservar.

Poner en el vaso la harina y las almendras y pulverizar durante 20 segundos a velocidad 10. A continuación programar 30 minutos a 100° en velocidad 3 para que se tuesten, sin cubilete. (Durante el proceso, parar la máquina, abrirla y bajar con una espátula los residuos que se hayan podido quedar en las paredes). Retirar del vaso y dejar enfriar.

A continuación verter en el vaso el azúcar reservado, la manteca de cerdo, la canela y la mezcla de harina y almendras, ya fría. Amasar durante 20 segundos velocidad 6. Es una masa un poco densa y no hay que amasarla mucho. Retirar del vaso, hacer una bola y liarla en papel film.

Dejar reposar en la nevera 1 hora. Estirar la masa entre dos láminas de plástico o papel vegetal, dejándola de 1 cm de grosor aproximadamente.

Cortar con un cortapastas, colocar en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal o lámina de silicona antiadherente y pincelar con huevo batido. Poner por encima ajonjolí. Meter la bandeja en el horno precalentado a 180° durante unos 15 minutos. Retirar del horno.

Espolvorear con azúcar glas y canela molida.

Marquesitas

300 g de almendras peladas y tostadas, 250 g de azúcar, 5 huevos, Ralladura de 1 limón
Glasear el azúcar en velocidad 5-10.

Echar las almendras peladas y tostadas y pulverizar unos segundos a velocidad 10.

Añadir los huevos y la ralladura de limón. Mezclar todo en velocidad 5-6.

Poner la masa en moldes de magdalenas y hornear a 180° unos 10 minutos.

Espolvorear con azúcar glas.

MASA PARA TARTAS ULTRALIGERA

100 g harina, 5 cucharillas de café de margarina ligera 60% MG, 50 g de queso blanco 0%, 1 pizca de sal, $\frac{1}{2}$ sobre de levadura química

Poner todos los ingredientes en el vaso. Mezclar a máxima potencia durante algunos segundos y ... aquí está una masa para tarta para todas aquellas que están preocupadas por la línea.

Mazapán

400 g de almendras crudas, 500 g de azúcar, 200 g de puré de castañas de bote, Piel de un limón, Zumo de un limón, 1 huevo, 100 g de piñones.

Triturar el azúcar con la cáscara de limón en el vaso, poner las almendras y triturar.

Echar el puré de castañas y el zumo de limón y mezclar todo muy bien.

Dejar la masa reposando un día.

Hacer bloques al gusto de cada uno, batir la claras de huevo y pintar con brocha. Rebozar con los piñones y pintar con huevo batido. Introducir en el horno precalentado a 200° unos 10 minutos.

Merengues

4 claras de huevo, 200 gr. de azúcar, 1 pellizco de sal, 4 gotas de vinagre o de zumo de limón

Colocamos la mariposa en las cuchillas, vertemos todos los ingredientes en el vaso y programamos 4 minutos, temperatura 50° y velocidad 3½.

Seguidamente, programamos 4 minutos más, a velocidad 3½, sin programar temperatura.

Lo utilizaremos inmediatamente después de montarlo pues se baja.

Nota: podemos montar de 1 a 6 claras, teniendo en cuenta la relación de 50 gr. de azúcar por clara. Podemos aromatizarlo con cacao puro en polvo, mezclándolo con una cucharada de azúcar y añadiéndolo al final.

Utilización: este merengue sirve para decoración de pasteles, postres, tartas, etc. También puede hornearse y utilizarse para relleno de tartas o bizcochos. En este caso, lo colocamos en una manga pastelera y hacemos los montoncitos, placas o rodales que queramos e introducimos en el horno precalentado a 150°. Pasados 15 minutos, bajamos la temperatura del horno a 100° y horneamos durante 60 minutos más. Dejamos enfriar dentro del horno apagado.

Conservación: horneado y en sitio seco dentro de una lata o recipiente hermético, se conserva durante 3 semanas.

Mermelada de fresas de dieta

500 gr de fresas, Medio limón, 250 gr de azúcar de Abedul (Xilitol) o Stevia, 2 hojas de gelatina neutra optativa o 2 gr de agar-agar

Lava y elimina el tallito verde de las fresas, Reserva.

Tritura en la batidora el limón pelado sin nada de la parte blanca de la piel y procurando que no le queden semillas.

Añade las fresas y tritura de nuevo, mezcla con el azúcar de Abedul. Programar 30 minutos, 100°, velocidad 2. Sin tapar, con el cestillo encima para que evapore. Añade 10 minutos, varoma, velocidad 2 para espesar.

Si vemos que está bastante líquida (teniendo en cuenta que al enfriar espesa un poco), añadimos las 2 hojas de gelatina hidratadas y programamos 30 segundos, a velocidad 3.

Cuando termine, vertemos el contenido en los botes esterilizados previamente, llenándolos hasta arriba. Los cerramos y los colocamos boca abajo. Una vez fríos comprobaremos si han hecho bien el vacío.

Mermelada de Moras.

500 g de moras (lavadas y sin rabitos), 450 g de azúcar o edulcorante, el zumo de $\frac{1}{2}$ limón, 125 g de agua.

Lavamos bien las moras y las ponemos en el vaso de la thermomix junto con el agua y el zumo de limón y trituramos 6 segundos a velocidad 8.

Después añadimos el azúcar y programamos 25 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 y $\frac{1}{2}$. Si al terminar nos pareciera que queda algo líquida podríamos poner 5 minutos más sin cubilete, poniendo el cestillo encima para evitar salpicaduras.

Después ponemos la mermelada en unos tarros de cristal, cerramos con la tapa. Los dejamos boca abajo durante 24 horas para que hagan bien el vacío.

Mermelada de naranja

500 g naranjas, 1 zanahoria grande, 1 limón grande bien pelado y sin pepitas, 500 g azúcar (Xilitol)

Pele las naranjas, sólo la parte naranja. Vierta la piel de una de ellas en el vaso junto con la pulpa de la naranja (sin nada de parte blanca) y el resto de los Ingredientes. Trocee durante 6 segundos en velocidad 4 (si no quiere que se note la fruta, programe 15 segundos en velocidad 6). A continuación programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Si queda muy líquida, programe unos minutos más.

El mismo procedimiento, se pueden preparar múltiples mermeladas, por ejemplo: de calabacín, de pimienta roja, de higos frescos, de melocotón, mixta, etc.

Nata montada

200 g nata líquida, para montar, 30 g azúcar glas, cacao, (opcional), vainilla, (opcional), canela, (opcional)

Ponga la mariposa en las cuchillas, agite bien el brick, incorpore la nata que desee y programe velocidad 3 $\frac{1}{2}$. No programe tiempo y esté pendiente hasta que haya montado. Una vez montada, incorpore azúcar glass y mezcle con la espátula. Si la quiere aromatizar añada, antes de montarla, cacao, fideos de chocolate, vainilla, canela, etc.

Natillas

130 g de azúcar, 3 huevos enteros, 600 g de leche, 1 cucharada de azúcar vainillada, Canela en polvo

Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 8 minutos, 90°, velocidad 4

Vierta rápidamente las natillas en una fuente, deje enfriar y espolvoree con canela en polvo.

Si las quieres más espesas puedes añadir al principio 1 cucharada de maicena.

NUECES Rellenas

250 g de boniato, 250 g de almendra sin piel, 250 g de azúcar, Nueces y un poco de canela. Poner los boniatos en la bandeja del horno y hornear hasta que estén blandos.

Si se prefiere, también se pueden cocer.

Poner las almendras y el azúcar en el Thermomix y triturar hasta que estén finas. Añadir el boniato.

Mezclar bien todos los ingredientes. Debe quedar una pasta fina.

Hacer bolitas con la masa del tamaño de una nuez. Para hacerlo, humedecerse las manos para que la masa no se pegue.

Pegar nueces a cada bolita por el exterior. Presionar un poco y volver a darle forma redondeada.

Se forma un almíbar muy espeso (azúcar glass con agua y unas gotas de limón). A continuación se van bañando una a una con una cuchara de palo, las nueces y se dejan reposar sobre una rejilla hasta que endurezcan

Dejar reposar uno o dos días, hasta que el azúcar se haya secado.

Pan de higo

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

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

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

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.

Eche el resto de los higos y PROGRAME 15 segundos velocidad 5 añada las almendras reservadas y mezcle durante 10 segundos velocidad 3 1/2, ayudándose con la espátula para que quede todo homogéneo.

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.

Panellets

400 g azúcar, 500 g almendra cruda, 1 boniato o patata hervida.

Hervir un boniato o una patata no muy grande.

En el vaso poner el azúcar, la almendra y la piel de limón, triturar velocidad 5-

7-9. Incorporar el boniato y amasar esta mezcla hasta que todos los ingredientes estén perfectamente ligados.

Hacer tantas partes de la masa como tipos de panellets queramos hacer.

Para los de piñones:

Coger un trozo de masa base y hacer unas bolitas no muy grandes, pasarlas por clara de huevo batida y cubrir con piñones. Colocar en la bandeja de horno con papel de hornear y pintar con yema de huevo batida.

Para los de coco:

Mezclar la misma cantidad de masa y coco rallado. Una vez mezclado hacer bolitas, dar forma de pirámide y rebozar con coco rallado.

Para los de almendras:

Dar forma alargada a modo de barritas pasando por clara de huevo y rebozar con granillo de almendra.

Para los de café:

Mezclar una parte de la masa con café y formar bolas que aplastaremos un poco. Rebozar con azúcar glas.

Para los de membrillo:

Coger un trozo de membrillo y cubrirlo con la masa base por todos los lados.

Cortar en trozos. También se puede cubrir con la masa por todos los lados menos por uno y dejar el membrillo a la vista.

Hornear a 180° hasta que estén dorados.

Panettone

Hay que hacer una primera masa el día antes de la siguiente forma:

Primera masa:

- 250 gr. de harina
- 20 gr. de levadura fresca
- 170 gr. de agua

Segunda masa:

- 500 gr. de harina
- 150 gr. de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 4 yemas de huevo y 1 clara
- 170 gr. de mantequilla
- 170 gr. de agua
- 20 gr. de levadura fresca
- fruta escarchada, perlitas de chocolate, pasas, o lo que más nos guste para ponerlo de relleno

Primera masa:

Poner el agua y la levadura 30 segundos a velocidad 3; añadirle la harina y programar 1 minuto a velocidad 6. Meter la primera masa en una bolsa de plástico e introducir en el frigorífico hasta el día siguiente

Segunda masa:

Diluir el azúcar, el agua y la levadura junto con la primera masa durante 40 segundos, temperatura 40, 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; programar un minuto y medio a velocidad espiga. Añadir los ingredientes que más nos gusten y mezclar a velocidad 6 durante 15 segundos.

Poner la mezcla en un molde (llenar sólo la mitad del molde, ya que sube mucho) y dejar reposar durante 30 ó 40 minutos tapado con un paño húmedo sin que toque la masa. Pasado este tiempo, introducir en el horno precalentado a 200° durante una hora aproximadamente

Panna cotta de horchata

200 gramos de nata líquida Canela en polvo (opcional), 300 ml. de horchata, 2 c/s de azúcar, 3 hojas de gelatina, canela en polvo (opcional).

Ponemos a hidratar las hojas de gelatina en agua bien fría durante 5 minutos.

Echamos en el vaso la nata líquida, la horchata y el azúcar y programamos 10 min/ 90° /vel. 2. Añadimos la hoja de gelatina bien escurrida y mezclamos unos segundos a vel. 3.

Vertemos la crema en los vasos de presentación y dejamos enfriar. Reservamos en la nevera un mínimo de cuatro horas, mejor de un día para otro. Espolvorear canela.

Pannacota

- 500 gr. de nata líquida
- 250 ml. de leche
- 150 gr. de azúcar
- 4 láminas de gelatina
- coñac

Remojar la gelatina en agua fría.

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

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

Una vez desmoldado, adornar con frutas del bosque.

Plum-cake de manzanas y caramelo

Molde: 70 g de caramelo líquido, 2 manzanas en láminas, 2 cucharadas de zumo de limón

Plum-cake: 50 g de pasas de Corinto, 30 g ron, 200 g de mantequilla, 200 g de azúcar, 4 huevos, 150 g harina, 80 g harina de almendras, 2 cucharadas levadura química royal, 1 pellizco de sal, 1 cucharadita de canela en polvo, un pellizco de pimienta molida y un pellizco de clavo en polvo.

Untar con caramelo líquido el fondo y las paredes de un molde de plum-cake de 25x12x7 cm. A continuación, cúbralo con láminas de manzana rociadas con zumo de limón.

Ponga a macerar las pasas en un bol con el ron.

Trocee en el vaso la manzana restante con una cucharada de zumo de limón, 3 segundos, velocidad 4. Retire y reserve

Ponga en el vaso la mantequilla y el azúcar y programe 30 segundos, velocidad 4

Programe velocidad 3 (sin programar tiempo) y vaya añadiendo los huevos por el bocal. Con la espátula, baje los restos de la preparación y programe 5 segundos, velocidad 3.

Añada las harinas, la levadura y las especias y programe 4 segundos, velocidad 3.

Incorpore las manzanas y las pasas (con el ron) y mezcle con la espátula.

Vierta la mezcla en el molde e introdúzcalo en el horno durante 40-45 minutos a 180°. Desmolde en caliente.

Postre de manzana

4 manzanas peladas y cortadas en trozos, 100 gr mantequilla fría, 200 gr harina, 100 gr azúcar

Coloque las manzanas troceadas en un molde de horno y reserve.

A continuación, vierta en el vaso th los ingredientes restantes y mezcle a vel.3 unos segundos. Queda con una consistencia parecida a las migas. Cubra las manzanas con el preparado e introduzca el molde en el horno, precalentado a 180°, durante 30 min.

Sirva caliente con un helado de vainilla o salsa inglesa.

Postre exprés con frutas naturales

Por favor inserte los ingredientes según el siguiente orden:

200 gr de galletas María, etc..., 80 gr de mantequilla a temperatura ambiente, frutas de temporada, fresas kiwi, plátano etc..., 1 chorrito de limón, 1 sobre de gelatina de sabor fresa, limón etc..., 500 gr de nata con un 35 por ciento de materia grasa, unas hojitas de menta, para decorar, frutos secos, virutas de chocolate etc.. (Opcional)

1-Poner las galletas en el vaso y triturar 5 seg/vel 10

2-Añadir la mantequilla y programar 5 seg/ vel 5. Retirar del vaso y poner en el fondo de los soportes o del recipiente donde se vaya a preparar el postre y presionar para que quede una base uniforme, meter en el frigo mientras.

3-Pelar y cortar la fruta en rodajas o trocitos y regarlas con el zumo de limón. Si utiliza aros de emplatado o vasos individuales, disponga algún trozo de la fruta en los laterales a modo de decoración.

4-Limpiar el vaso de restos de galleta y poner el sobre de gelatina, pulverizar 20 seg/ vel 5 al 10.

5- Colocar la mariposa en las cuchillas y agregar la nata, programar vel 4, sin poner tiempo hasta que la nata haya montado. Extender sobre la base de galletas y alisar.

6-Añadir trozos de fruta, frutos secos, virutas de chocolate, hojas de menta y decorar a vuestro gusto.

Rollitos de anís

1 $\frac{1}{2}$ cubiletes de azúcar. La piel de $\frac{1}{2}$ limón (sólo la parte amarilla), $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite de girasol, 1 cubilete de anís, 1 huevo, 5 cubiletes de harina, 1 sobre de levadura en polvo, Un pellizco de sal.

Con el vaso de la Th bien seco, pon el azúcar y pulverízalo durante 30 seg. Pasando progresivamente por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Sin parar la Th echa por el bocal la piel de limón (bien seca), debe quedar bien pulverizada.

Añade el resto de los ingredientes menos la harina y la levadura, bate unos segundos a velocidad 2.

Pon la harina y la levadura, amasa y programa 20 seg. a velocidad 6.

Mójate las manos con aceite y saca la masa de la Th.

Forma unas bolas del tamaño de una nuez, presiónalas en el centro con el dedo para darles la forma de rollitos.

Pincela con margarina una bandeja de horno, ve dejándolos directamente en la misma y con el horno precalentado los pones a cocer a 180° durante 15 ó 20 minutos.

Los puedes hacer fritos.

SUGERENCIA: Si los cueces al horno, espolvoréalos con azúcar antes de meterlos al horno, Si los fríes el azúcar ponlo después de fritos.

Rollos de san Antón

175 GR. MANTECA, 125 GR. ANIS SECO, 175 GR. AZUCAR, 500 GR HARINA, 1 CDTA. RASA BICARBONATO

Se pone en el vaso, el azúcar, la manteca y el anís, se programa 2minutosa 50 grados velocidad 2 y $\frac{1}{2}$

Se pone la harina y la cucharada de bicarbonato en el vaso y se programa 20 segundos en velocidad 6 si vemos que queda harina por las paredes del vaso, le damos unos segundos más, ayudándonos con la espátula.

Con las manos untadas en aceite sacamos la masa del vaso.

Formamos los rollos sobre papel vegetal y horneamos durante 10 o 15 minutos. Con el horno precalentado a 180 grados.

Roscos de anís

700 g de harina, 4 huevos, 200 g de azúcar, 125 g de anís

Ralladura de dos limones, 250 g de aceite de oliva, 1 sobre de levadura química

Azúcar y canela.

Pulverizar el azúcar con la cascara de limón 30 segundos en velocidad 10, reservar.

Poner la mariposa, echar las claras y montar 4 minutos velocidad 3, reservar.

Introducir el azúcar con el limón y el resto de los ingredientes excepto la harina, batir durante 1 minuto a velocidad 4, una vez finalizado el tiempo añadir la harina y mezclar varios segundos a velocidad 4.

Unir el preparado del vaso con las claras en un bol y comprobar si hace falta más harina mirando que se pueda formar las rosquillas fácilmente.

Freír en abundante aceite caliente, sacar sobre papel absorbente para absorber el exceso de aceite y rebozar en el azúcar mezclado con canela.

Suspiros de Amante (para 18 suspiros):

100 gr de mantequilla sin sal, 2 huevos, 50gr de azúcar, 8 porciones de quesitos, moldes de masa quebrada u hojaldre (tartaletas), 50gr de azúcar glass

1.- Pon en la thermomix la mantequilla, los quesitos, el azúcar y los huevos durante **5 minutos, 90° y velocidad 3**, tiene que quedar como una cremita, si hace falta al final sube la velocidad para que se mezcle todo bien.

2.- Pon la cremita en las tartaletas y mételas al horno. Hornea al grill 10 minutos.

3.- Espolvorea con el azúcar glass por encima cuando estén frías.

Tarta a los tres chocolates. 12 raciones

300 gr. de galletas Digestive, 80 gr. de mantequilla, 200 gr. de chocolate blanco, 200 gr. de chocolate con leche, 200 gr. de chocolate Nestlé Postres (fondant), 750 gr. de nata para montar (35% m.g.), 750 gr. de leche entera, 3 sobres de cuajada

- para decorar: fideos y bolitas de chocolate

1.- Base de galletas:

Echamos las galletas, partidas en trozos, en el vaso y las trituramos durante 15 segundos, a velocidad 8. Con la espátula, bajamos los restos que hayan quedado en las paredes del vaso hacia las cuchillas.

Añadimos la mantequilla y programamos 3 minutos, temperatura 50° y velocidad 3.

Echamos esta mezcla en un molde desmoldable de entre 22 y 24 cm. de diámetro. La extendemos con la ayuda de una cuchara y presionamos con el cubilete de modo que quede del mismo grosor e igual por toda la base. Reservamos en el frigorífico.

Limpiamos el vaso con un poco de papel de cocina para eliminar los restos de galleta (no es necesario lavarlo).

2.- Capa de chocolate blanco:

Echamos el chocolate blanco en trozos pequeños, 250 gr. de nata, 250 gr. de leche y un sobre de cuajada. Programamos 7 minutos, temperatura 90° y velocidad 5.

Vertemos esta mezcla sobre la base de galletas, despacio y con mucho cuidado, con la ayuda de una cuchara (colocamos la cuchara encima de la base, a poca altura y vertemos la mezcla sobre ésta para que no caiga de golpe) y así no se rompa la base de galletas.

Reservamos en el frigorífico durante $\frac{1}{2}$ hora o hasta que cuaje.

3.- Capa de chocolate con leche:

Hacemos la segunda capa y para ello, sin lavar el vaso, echamos el chocolate con leche en trozos pequeños, 250 gr. de nata, 250 gr. de leche y un sobre de cuajada. Programamos 7 minutos, temperatura 90° y velocidad 5.

Antes de echar esta mezcla sobre la capa de chocolate blanco, con un tenedor hacemos unas marcas o rayas sobre ésta para que se unan las dos capas. Echamos la mezcla de chocolate con leche encima, muy despacio, con ayuda de una cuchara (colocamos la cuchara sobre la capa de chocolate blanco y con cuidado echamos esta mezcla sobre ella para que no se rompa la capa anterior).

Reservamos en el frigorífico durante $\frac{1}{2}$ hora o hasta que esté bien cuajada.

4.- Capa de chocolate fondant:

Hacemos la última capa y para ello, sin lavar el vaso, echamos el chocolate fondant en trozos pequeños en el vaso, junto con los otros 250 gr. de nata, 250 gr. de leche y un sobre de cuajada. Programamos 7 minutos, temperatura 90° y velocidad 5.

Con un tenedor, rallamos la superficie de la capa de chocolate con leche y colocamos una cuchara para verter sobre ésta la mezcla anterior. Lo echamos muy despacio y con mucho cuidado.

Reservamos en el frigorífico un mínimo de 4 horas antes de desmoldarla.

5.- Decoración: Desmoldamos la tarta y la decoramos con fideos y bolitas de chocolate.

Tarta Caldosa o bizcocho Marqués de Riscal

Ingredientes para dos tartas en un molde de 24 cm:

3 huevos medianos

250gr de harina de repostería

250gr de leche entera

250gr de azúcar

170gr de aceite de oliva virgen extra (tipo Arbequina)

1 sobre de cada color de gaseosa

Opcional: 2 cucharadas de chocolate Valor, si queréis hacerla de choco.

Preparación:

1.- **Precalienta el horno a 170°, calor arriba y abajo.**

2.- Pon en el vaso todos los ingredientes y mezclar **10 segundos a velocidad 5.**

3.- Engrasar el molde con mantequilla y vierte la mitad de esta mezcla. *Si horneas toda la masa junta en un bizcocho, el centro quedará compacto, parecerá una tarta de Santiago. Queda infinitamente mejor si horneas en dos tandas.

4.- **Hornea entre 35-40 minutos**, hasta que veas la superficie está dorada. Déjala dentro del horno, con la puerta abierta unos 5 minutos. Retira y desmolda cuando se enfríe.

5.- Decora con azúcar glas, que puedes echar con la ayuda de un colador.

Tarta de cuajada

$\frac{1}{2}$ litro de leche, $\frac{1}{2}$ litro de nata líquida, 2 sobres de cuajada Royal, 150 gr. de azúcar

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 9 minutos, temperatura 100, velocidad 4.

Cuando esté hecho, volcar en un molde de corona previamente caramelizado o con un fondo de mermelada, sirope de cualquier sabor...

Dejar enfriar en la nevera hasta que cuaje.

Tarta de dos chocolates de dieta

1 l de leche desnatada, 2 sobres de cuajada, 150 g de chocolate con leche, 150 g de chocolate blanco

Para la Base: Galletas o bizcochos o sobaos, Mantequilla

Necesitamos un molde desmoldable o un aro. Primero colocar la base.

Machacar las galletas o los bizcochos o sobaos hasta hacer migas, añadir encima mantequilla derretida y hacer una masa. Ir colocando en la base del molde o bandeja. Sellar con cuidado los bordes para que el líquido no se salga.

Dejar reposar en la nevera.

Separar medio litro de leche, poner en el vaso del Thermomix, trocear el chocolate con leche y añadir el sobre de cuajada. Cerrar y programar 7 minutos, temperatura 90° y velocidad 5.

En cuanto pase el tiempo verter en el molde.

Lavar un poco el vaso y repetir el mismo proceso con el chocolate blanco.

Verter al molde, encima de la capa de chocolate oscuro, con cuidado, para que no dañe la capa inferior.

Dejar enfriar completamente. Meter en la nevera y desmoldar minutos antes de servir.

Retirar el aro y adornar al gusto. En este caso con nata montada, bolitas de chocolate y guindas.

Tarta de limón de la abuela

Base de pasta brisa

Para el relleno: el jugo de 2 limones, la ralladura de 1 limón, 125 gr. de azúcar, 4 yemas de huevo, 1 botellín de crema de leche, 60 gr. de almendra molida, 125 gr. de mantequilla derretida

Se pone el azúcar a pulverizar a velocidad 5-7-9. y luego añadir unos trocitos de piel del limón y volver a pulverizar. Se añade el zumo de los limones.

Se pone el Thermomix a velocidad 4, se le añade la almendra, las 4 yemas, la mantequilla derretida y la crema de leche, se mezcla todo unos 5 minutos.

Se hace la pasta brisa; se deja en la nevera unos 15 minutos para que no se pegue tanto.

Se unta un molde de mantequilla se estira la masa, se forra el molde, se pincha la masa para que no se hinche. Se rellena con la mezcla anterior, y se pone al horno.

Cuando ya esté si queda blanca por encima se pone unos minutos al gratinador.

El horno tiene que estar caliente a unos 180°. Tarda unos 35 minutos en hacerse.

Tarta de manzana a cuartos

130 g mantequilla, a temperatura ambiente (y un poco más para engrasar el molde)

200 g harina de repostería, , (y un poco más para espolvorear el molde), 6 manzanas reineta

3 huevos, 150 g azúcar, 2 cucharadas brandy, 1 sobre levadura química, 1 pellizco de sal

Precaliente el horno a 180°.

Engrase con mantequilla un molde de 28 cm de diámetro, espolvoree ligeramente con harina y reserve.

Pele las manzanas y pártalas en cuartos. Hágale cortes paralelos, fileteándolas pero sin llegar a separarlas. Reserve.

Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso los huevos y el azúcar. Programe 3 minutos, 37°, velocidad 3.

Cuando termine el tiempo programado, vuelva a programar 3 minutos, velocidad 3, sin programar temperatura.

Agregue la mantequilla y el brandy y mezcle programando 20 segundos, velocidad 2.

Añada la harina, la levadura y la sal. Programe 10 segundos, velocidad 2 $\frac{1}{2}$. Retire la mariposa y termine de envolver suavemente la mezcla con la espátula.

Vierta la mezcla en el molde y golpee suavemente sobre la encimera para que la masa se distribuya bien, la superficie quede regular y no se formen burbujas de aire en el bizcocho. Coloque encima los cuartos de manzana, unos al lado de otros, con los cortes hacia arriba.

Introduzca en el horno durante 25 ó 30 minutos. Para comprobar que está correctamente horneado, antes de retirarlo del horno, introduzca una aguja o brocheta en el centro del bizcocho. Si la cocción es correcta, deberá salir limpia. Retire del horno y deje enfriar antes de desmoldar.

Una vez frío, espolvoree la superficie con azúcar glas.

Tarta de manzana abuela Ramona

125 grs. de azúcar, la piel de un limón (solo la parte amarilla), 2 huevos, 125 grs. de mantequilla, una cucharada sopera de leche fría, 200 grs. entre un paquete de flamín (vainilla), 1 sobre de levadura en polvo y el resto en harina, un pellizco de sal fina, 2 manzanas reineta.

Antes de empezar a hacer la tarta encender el horno a la máxima temperatura para que se vaya calentando.

Se pone la mantequilla a derretir en un bol en el microondas y reservar.

Poner el azúcar y la raspadura del limón, triturar 1 minuto progresivo 5-7-9.

Añadir los huevos, mantequilla, leche y mezclar 1 minuto, velocidad 4.

Añadir los 200 grs. entre el flamín, la levadura, la harina y sal y programar 10 segundos, velocidad 4.

Se coge un molde forrado con papel de aluminio y se echa la masa dentro. Se pelan y trocean las manzanas en rajitas finas. Introduciendo verticalmente los filetes de manzana en la masa.

Se mete en el horno (20 o 25 minutos aproximadamente), a una temperatura de 190° colocando el recipiente lo más arriba posible para que no se queme el fondo de la tarta, sin dejar de vigilarla, pinchándola con una aguja de punto para comprobar que la pasta no está cruda. Cuando está bien subida y dorada se saca y se espolvorea con azúcar glas.

Tarta de manzana con cortes

2 manzanas., 3 huevos., 150 g de azúcar., 200 g de harina.

130 g de mantequilla., 1 chorrito de brandy., 1 pizca de sal, 1 sobre de levadura química en polvo.

Ponemos la mantequilla, echamos los huevos y el azúcar y ponemos 3 minutos a 37°, velocidad 3. Luego ponemos otros 3 minutos a la misma velocidad y sin temperatura.

Añadimos la mantequilla y el brandy y mezclamos 10 segundos en velocidad 1.

Ponemos la harina, la levadura y la sal y mezclamos a velocidad 2. Terminamos de mezclar delicadamente con la espátula.

Engrasamos un molde y enharinamos. Vertemos la mezcla en el molde y pelamos las manzanas y decoramos con ellas la tarta.

Cortamos la manzana en cuatro trozos y le hacemos cortes sin llegar al fondo.

Horneamos a 180°C unos 25 minutos. Una vez fría espolvoreamos con azúcar glas.

Tarta de Manzana integral sin azúcar.

1 yogur natural desnatado, 3 huevos, 1 medida y media de vaso yogur de harina integral de espelta, 2 cucharadas soperas de sacarina líquida, 1 sobre levadura, 1 kg de manzanas.

Pelar todas las manzanas y quitar el corazón.

Apartar dos para cubrir la tarta.

Echar el resto en el vaso y triturar a velocidad 5, durante 30 segundos, hasta ver un puré.

Comprobar si están bien trituradas, si no es así repetir la operación.

Echar en el vaso los huevos, el yogur, la harina, la levadura y la sacarina.

Mezclar bien durante 20 segundos a velocidad 3. Añadir el puré de manzana y volver a mezclar bien en velocidad 3 otros 20 segundos.

Echar la mezcla en un molde y cubrir con láminas de las 2 manzanas reservadas.

Meter en el horno precalentado a 160°, calor arriba y abajo, unos 60 minutos o hasta que esté hecha.

Tarta de manzana Navideña

Para la masa quebrada:

- 200 gr. de harina
- 100 gr. de mantequilla
- 1 huevo
- 30 gr. de azúcar

- un pellizco de sal

Para la compota de manzana:

- 6 manzanas reinetas peladas y sin corazón
- 100 gr. de agua
- 100 gr. de azúcar
- 1 palo de canela
- 1 cucharadita de azúcar avainillado
- 1 cucharada de zumo de limón

Para la cobertura:

- 70 gr. de azúcar
- 50 gr. de agua
- 2 yemas
- 2 hojas de gelatina (remojadas en agua fría)
- 200 gr. de nata líquida para montar
- 100 gr. de queso Philadelphia

Para decorar:

- Chocolate Nestlé postres o chocolate con leche

Precalente 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 a 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, temperatura 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 introdúzcala 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, temperatura 85, velocidad 1 y $\frac{1}{2}$.

Incorpore a continuación las hojas de gelatinas bien escurridas y mezcle 15 segundos a velocidad 3. Déjelo enfriar dentro del vaso y cuándo esté frío, mezcle unos segundos a velocidad 3, añada la nata muy fría y el queso Philadelphia y ponga a velocidad 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.

Tarta de manzana y hojaldre

1 lámina de hojaldre redonda, 500 g de manzana (golden o reineta), 50 g de azúcar moreno

100 g de mantequilla a temperatura ambiente, 50 g de pasas, 70 g de nueces, 1 cucharadita de canela en polvo

Diez minutos antes de hacer la tarta sacamos del frigorífico la masa de hojaldre. Pasado ese tiempo la desenrollamos y colocamos sobre una bandeja redonda cubierta con papel de horno.

Precalentamos el horno a 180°.

Cortamos en 4 trozos las manzanas, las pelamos y quitamos las semillas. Las ponemos en el vaso, junto con el resto de los ingredientes (el azúcar, la mantequilla, las pasas, las nueces y la canela). Programamos 4 segundos, velocidad 4. Quedarán trozos grandes, pero es así como tiene que quedar.

Repartimos el relleno sobre el hojaldre y horneamos la tarta durante 30 minutos o hasta que veamos que el hojaldre está dorado.

Tarta de manzana (RAPIDITA)

-1kg de manzana golden. -4 huevos -150 grs de aceite de girasol -150 grs de azúcar -150 grs de harina -1 sobre de levadura -1 corteza de limón

-Mermelada de albaricoque

1.-Pelar las manzanas y cortarlas en trozos grandes, dejando dos laminadas para adornar.

- 2.-Echar las manzanas al vaso y trocear 4 segundos a Velocidad 4, echarlas al molde untado con mantequilla.
- 3.-Poner en el vaso los huevos, el aceite, el azúcar y la corteza de limón y triturar 10 segundos en Velocidad 10.
- 4.-Añadir la harina, levadura y un pellizco de sal y mezclar 8 segundos en velocidad 4.
- 5.- Añadir al molde, encima de la manzana troceada. Decorar con las manzanas restantes y hornear.
- 6.- Una vez terminada de hornear, pintar la superficie con la mermelada de albaricoque.

Tarta de manzanas y almendras con canela

500 g de manzanas tipo reineta, 50 gramos azúcar, 25 gramos vino blanco, 1 limón, la piel del limón rallado, 50 gramos mantequilla, 200 gramos almendras molidas, 80 gramos azúcar, 2 huevos, al gusto canela molida

1. Ponga en el vaso las manzanas a trozos, 50 gramos del azúcar y el vino blanco y programe 2seg/vel.4
2. Baje con la espátula los restos de la tapa y de las paredes del vaso hacia la cuchilla. Añada la piel de limón, el zumo y programe 12 min/100°/vel. 4. Distribuya la compota de manzana en un molde de 22cm y dejar enfriar.
3. Precalentar mientras se prepara la crema de almendras el horno a 180°.
4. Ponga en el vaso la mantequilla y programe 1min./60°/vel.1 para que se funda
5. Añadir la almendra molida, 80 gramos de azúcar, y los 2 huevos y programar 1minuto/vel.3 .
6. Vierta la crema de almendras sobre la compota y hornear durante 25- 30 minutos
7. Servir templada o fría decorada con un poco de canela al gusto.

Tarta de Santiago

250 g de almendras, 5 huevos, 150 g de azúcar, 1 nuez de mantequilla (como 30 gr), ralladura de limón, canela en polvo

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.

Tarta de turrón

1 cubilete de azúcar raso, 200 gr. de nata líquida, 500 gr. de leche, 1 pastilla de turrón blando de Jijona, 1 sobre de cuajada Royal

Ponerlo todo en el Thermomix. Programar 8 minutos, temperatura 100, velocidad 2. Caramelizar un molde y poner encima la mezcla. Esperar a que se enfríe y desmoldar.

Nota: Se le puede poner si se quiere una base de bizcochitos como sobaos.

Tarta Semifría de Piña

Ingredientes para un molde desmoldable de 22cm de diámetro:

350 gr de rodajas de piña en su jugo. (Necesitaremos un bote de 1 kg de piña en su jugo)

6 rodajas de piña en su jugo para decorar la tarta

150 gr del jugo de piña

100 gr de azúcar

500 ml de nata para montar

2 sobres de gelatina de limón, naranja o neutro (yo puse neutro, vienen dos sobres en una cajita)

Una plancha de bizcocho de soletilla (es el que utilicé yo), o bizcochos individuales de soletilla, o una base de galletas trituradas con mantequilla. Como más os guste.

Un poco más de jugo (medio cubilete) de piña para mojar la base.

1.- En un molde de 22 cm desmoldable haremos la plancha de bizcocho de soletilla (la tenemos en otra receta) o pondremos los **bizcochos soletillas individuales o las galletas trituradas con la mantequilla**. A vuestro gusto.

Cuando esté frío , lo mojamos un poco con jugo de piña.

2.- Añadir el azúcar y pulverizarla programando **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Sacar y reservar.

3.- Sin lavar el vaso, poner el jugo de piña en el vaso y programar **2 minutos, 70º, velocidad**

1. Añadir la gelatina, poco a poco y por los laditos del vaso para que no forme picos, para disolverla bien. Sacar y reservar.

4.- Poner la **mariposa en las cuchillas y montar la nata en velocidad 3 y medio** (yo estuve 1 minuto), hasta que esté montada, no hace falta que esté dura, porque la vamos a mezclar con la mezcla de piña. Sacar en un bol y reservar.

5.- Sin lavar el vaso, poner el azúcar glas, las rodajas de piña escurridas y **programar 15 segundos en velocidad 5**. Sacar y mezclar en el bol con la nata montada con movimientos envolventes.

Montaje:

1. Ponemos la mezcla encima del bizcocho bañado que tenemos en el molde y, ayudándonos con una espátula, alisamos bien.
2. Ponemos la decoración que más nos guste por encima. Yo decoré con rodajas de piña. Pero también se puede hacer una decoración con trocitos de kiwi, plátano y piña.

3. Añadimos la mezcla del zumo de piña con la gelatina, poco a poco, para que no se nos salga del molde y dejamos que cuaje en la nevera y no lo sacaremos de allí hasta que esté cuajado (6 horas más o menos). Porque la gelatina no cuaja en el congelador. Cuando esté cuajado, si se quiere y no se va a consumir, se puede congelar.

Tarta Tatín con masa de hojaldre

5 manzanas Golden. Pelamos las manzanas y las cortamos en trozos iguales separando el corazón, Masa de hojaldre, 150gr de azúcar, 30gr de canela molida, Zumo de un limón, 15gr de mantequilla.

1.-

-- Primero hacemos el caramelo poniendo el azúcar, la canela y el zumo de medio limón en un molde que pueda ir también al horno. Yo he utilizado una de mis sartenes ya que se les puede quitar el asa y así pueden ir al horno sin problemas

2.--- He puesto la sartén al fuego y en 2 minutos sin parar de remover ya estaba el caramelo hecho.

3.-- Bajamos el fuego al mínimo y ponemos los trozos de manzana encima, con cuidado de no dejar espacios entre ellas, cubriendo toda la superficie del molde. Por encima le añadimos el zumo de medio limón y un poco de canela.

4.--- Se deja al fuego 2 minutos más y se cubre con la masa de hojaldre, cortando lo que salga fuera del molde.

5.-

-- Por encima se le pone un poco de mantequilla y al horno precalentado a 180° durante 25 minutos.

6.--- Cuando veamos el hojaldre dorado e inflado ya lo podemos sacar.

7.--- Retirar del molde con la ayuda de un plato

Torrijas de horchata con compota de manzana

Para las torrijas

4 rebanadas de pan de rebanada grande (mejor del día anterior), 500 ml de horchata, 2 huevos, 20 g de mantequilla, 500 ml de agua, azúcar, canela o miel para rebozar, Film transparente

Para la compota

2 manzanas golden peladas y troceadas (200 g aprox.), 30 g de mantequilla, 20 ml de zumo, de limón (2 cucharadas), 3 cucharadas de azúcar moreno, 1 clavo, 1 cucharadita de canela molida

Preparación

Para las torrijas

Poner el agua en el vaso y calentar durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Mientras, derretir la mantequilla (en el microondas o en un cazo). Cortar cuatro cuadrados de film transparente lo suficientemente grandes para envolver cada rebanada. Engrasarlos con la mantequilla derretida.

Batir los huevos y reservar en un plato hondo. Disponer la horchata en otro plato hondo. Remojar cada rebanada en la horchata y rebozarla luego con el huevo batido, colocarla en el centro del papel film y envolverla con el mismo.

Introducir las rebanadas envueltas en la bandeja del recipiente Varoma, tapar y colocar en su sitio.

Programar 25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Destapar la bandeja (ojo siempre al destapar el recipiente Varoma, hacedlo en sentido opuesto a donde estéis vosotr@s, para no quemaros con el vapor), desenvolver con cuidado las torrijas y rebozarlas a vuestro gusto: azúcar y canela, miel y canela sólo azúcar, sólo miel...

Dejar enfriar antes de servir.

Para la compota rápida de manzana

En el vaso vacío introducir las manzanas troceadas y programar 3 segundos, velocidad 4.

Añadir el zumo de limón, la mantequilla, el azúcar, el clavo y la canela y cocer durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara, giro a la izquierda.

Destapar y comprobar la textura. Si os gusta más triturada, podéis triturarla durante 15 segundos a velocidad 5.

Torta de la nonna de chocolate

Para la masa:

La piel de 1 limón (solo la parte amarilla), 125 g de azúcar, 450 g de harina de repostería, 2 huevos, 200 g de mantequilla blanda en trozos, 10 g de levadura.

Para el relleno:

100 g de chocolate para postres, 500 g de leche, 120 g de azúcar, 50 g de fécula de patata o de maíz (maicena), 4 yemas de huevo.

1. Empezamos haciendo la masa. Ponemos en el vaso la piel del limón y el azúcar.

Programamos 10 segundos, velocidad 8.

2. Incorporamos el resto de los ingredientes de la masa: la harina, los huevos, la mantequilla y la levadura. Programamos 20 segundos, velocidad 5.

3. Sacamos la masa del vaso, la envolvemos en film transparente y la reservamos en el frigorífico al menos 15 minutos.

4. En ese tiempo vamos preparando la crema pastelera de chocolate que será nuestro relleno. Sin necesidad de lavar el vaso ponemos en él el chocolate. Lo trituramos en velocidad progresiva 5-10 durante 20 segundos o hasta que esté triturado.
5. Incorporamos el resto de ingredientes de la crema pastelera (leche, azúcar, fécula y yemas) y programamos 7 minutos, 90°, velocidad 4. Dejamos enfriar unos minutos.
6. Dividimos la masa en dos porciones, una más grande que la otra (la grande será la base).
7. Extendemos la porción grande con un rodillo. Yo utilizo dos láminas de papel de horno para que la masa no se pegue ni a la mesa de trabajo ni al rodillo. Tenemos que darle forma redonda, como nuestro molde pero con un tamaño algo mayor para que cubra todos los bordes. Sin quitar el papel de horno inferior colocamos esa masa extendida en el molde.
8. Ponemos la crema pastelera sobre la base.
9. Extendemos el resto de la masa (como hemos hecho antes) y la colocamos sobre la crema pastelera.
10. Cerramos bien los bordes de la tarta. Pinchamos la superficie con un tenedor y horneamos.
11. Horno a 220°, durante 35-40 minutos. Si pasados los primeros 20 minutos veis que ya está dorada podéis poner un poco de papel de aluminio encima para que no se queme.

Tortada

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.

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, 50° 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 metáis el bizcocho. Ponerlo en el centro del horno, y no abráis la puerta en los primeros 15 minutos.

Trufas de chocolate

2 tabletas de chocolate valor sin leche (600gr), 1 tableta de mantequilla, 5 huevos, 2 Tazas tamaño de café, de Calisay u otro licor.

Derretir el chocolate y la mantequilla.

Separar las claras y montar en el TH.

Añadir al chocolate y la mantequilla las yemas y el licor, yo le suelo poner del que se hace en casa con las cerezas y aguardiente, Calisay o el que guste. Se prueba y se puede añadir un poco más de licor.

Cuando todo esté bien mezclado, de forma envolvente para que no se bajen, se mezclan con las claras.

Se guarda en el congelador hasta que se puedan formar las trufas.

Se pasan por fideos de chocolate y en recipientes rígidos, para que no se estropeen se congelan.

Se pueden sacar un momento antes de comerlas, o dejarlas descongelar totalmente, como más guste, Se sirven en envases de papel rizado.

Congeladas duran bastante tiempo.

Trufas de chocolate al Cointreau

.150 gr de nata para montar con un 35,1% m.g. Unas gotas de vainilla, 200 gr de chocolate para fundir con un 70% de cacao en trozos, 30 gr de mantequilla, 20 gr de Cointreau, Cacao en polvo para envolver las trufas, Azúcar glass para envolver las trufas

Coloca en el vaso la nata y las gotas de vainilla y calienta 5 minutos, 80°, velocidad 1. Retira y reserva.

En el vaso limpio ralla el chocolate durante 10 en velocidad 9.

Agrega la mantequilla al chocolate y programa 5 minutos, 50°, velocidad 1. Envuelve con la espátula para ver que está todo bien deshecho.

Incorpora el Cointreau y la nata reservada y mezcla 5 segundos en velocidad 3. Reserva en el frigorífico unas 6-8 horas.

Antes de formar las bolas y para que estén más manejables, yo las pongo en el congelador media hora. Envuelve -cuando las vayas a presentar- en Cacao en polvo Valor®, en azúcar glass hecho en Thermomix®, virutas de chocolate, etc...

Turrón de chocolate con krispies

Ingredientes para 2 tabletas:

500gr de chocolate puro de postres (el mío era Valor de cobertura)

100gr de manteca de cerdo ("El pozo" en Mercadona, donde está el embutido)

100gr de Krispies ó 100gr de avellanas ó 100gr de almendras

Preparación:

1.- Poner en el vaso el chocolate y trocearlo programando, 30 segundos, velocidad 4.

2.- Añadir la manteca y mezclar, programando 4 minutos, 90°, velocidad 2.

3.- Sacar en un bol y mezclar con los Krispies...

4.- Preparar 2 moldes, de los de aluminio, tamaño pastilla de turrón y forrarlos con film.

5.- Poner la mitad de la mezcla en uno y la otra mitad en otro. Tapar bien con el film y apretar bien. Poner peso encima -un paquete de garbanzos, de arroz...-, durante un par de días (yo sólo lo tuve una noche) y listo. A comer.

Sugerencia: También se puede hacer añadiendo, nueces, almendras peladas, avellanas, siempre, en total, esa cantidad (antes troceándolas un poco 10 segundos, velocidad 4).

Turrón a la piedra -el blando, sabor a mazapán-

Ingredientes para 1 tableta:

270gr de almendra cruda (tipo marcona, lo pone en el paquete)

250gr de azúcar

$\frac{1}{2}$ cáscara de limón

1 pellizco de canela

Preparación:

- 1.- Poner la almendra cruda a tostar en el horno en una bandeja, durante 5 minutos a 180°.
- 2.- Poner en el vaso el azúcar y pulverizar programando, 30 segundos, velocidad progresiva 5-9. Añadir la canela y la cáscara de limón por el bocal sin parar la máquina.
- 3.- Poner las almendras tostadas y triturar, velocidad progresiva 5 - 8. Hasta que está en el punto que se te pegue en los dedos un poquito, eso quiere decir que la almendra ya ha soltado su aceite. Ir parando la máquina, bajando lo de las paredes y comprobando cada 20 segundos el punto aceitoso.
- 4.- Preparar 1 molde y forrarlo con papel vegetal, introducir la mezcla y envolver con el papel. Se puede comer inmediatamente. Aunque es mejor dejarlo reposar una hora.

Sugerencia: A la hora de servir, desmoldarlo y espolvorearlo con un poquito de canela por encima. Es muy importante el tipo de almendra: la primera vez que lo hice no era Marcona y no soltó casi aceite, era una masa terrosa, estaba bueno, pero la textura, no era la del turrón a la piedra.

Turrón de Alicante -el duro-

Ingredientes para 2 tabletas:

250gr de almendra cruda tipo Marcona

250gr de azúcar

2 claras ó 50gr de claras

Preparación:

- 1.- Poner la almendra cruda a tostar en el horno en una bandeja, durante 5 minutos a 180°.
- 2.- Poner en el vaso el azúcar y pulverizar programando, 30 segundos, velocidad progresiva 5-9.
- 3.- Añadir las claras y hacer la glasa, velocidad 6, 15 segundos.
- 4.- Poner la mitad de las almendras tostadas y triturar, velocidad progresiva 5 - 9.
- 5.- Sacar en un bol y mezclar con la otra mitad de las almendras enteras.
- 6.- Preparar 2 moldes y forrarlos con papel vegetal, introducir la mezcla y envolver con el papel. Poner peso encima (un paquete de garbanzos, de arroz...) durante un par de días (este es el que más tardó en endurecerse) y listo. A comer.

Turrón de chocolate con frutos secos

Ingredientes para 3 tabletas: 100gr de almendras, 100gr de pasas, 100gr de nueces, 100gr de avellanas, 200gr de chococrispis, 80gr de manteca de cerdo, 250gr de chocolate puro postres Nestle, 250gr de chocolate con leche postres Nestle

- 1.- Verter en el vaso los frutos secos y programar 6 segundos, velocidad 3 y 1/2. Poner en un bol y reservar.
- 2.- Poner en el vaso la manteca y programar 3 minutos, 70°, velocidad 2. Parar la máquina.
- 3.- Añadir los chocolates troceados, dejar unos minutos para que se ablanden y programar 20 segundos, velocidad progresiva 5-7-9.
- 4.- Mezclar el chocolate con la mezcla de frutos secos y añadir los chococrispis.
- 5.- Verter en 3 bandejas, previamente forradas con film, dándole forma de tableta. Dejar reposar en el frigorífico.

Turrón de yema tostada

Ingredientes para 2 tabletas: 300gr de almendras, 250gr de azúcar, La piel de un limón
2 yemas de huevo, 1 huevo

- 1.- Verter en el vaso el azúcar y glasear programando 30 segundos, velocidad progresiva 5-7-9. A continuación, añadir la piel del limón por el bocal y glasear de nuevo.
- 2.- Incorporar las almendras y triturar 15 segundos, velocidad progresiva 5-7-9.
- 3.- A continuación, incorporar las yemas y el huevo y mezclar unos segundos en velocidad 6.
- 4.- Retirar del vaso con las manos mojadas y verter en 2 bandejas, previamente forradas con papel vegetal, dándole forma de tableta.
- 5.- Por último, hornee en el horno precalentado a 180° durante 5 minutos. Retirar del horno, espolvorear por encima azúcar y gratinar o quemar la superficie con una plancha de hierro.

Nota: el paso 5 no lo hice, hice turrón de yema sin tostar. También está muy bueno.

Turrón de avellanas

500 gr. de avellanas tostadas, 250 gr. de azúcar, 1 cm. de vaina de vainilla

Precalentamos el horno a 170° y tostamos las avellanas (aunque las compremos ya tostadas también lo hacemos) durante 10 o 15 minutos. Sacamos y dejamos que enfríen totalmente.

En el vaso de la Thermomix, echamos el azúcar y el trozo de vainilla. Pulverizamos durante 1 minuto, a velocidad progresiva 5-7-10.

Añadimos las avellanas y programamos 20 segundos, a velocidad 6. Miramos por el bocal y si está demasiado duro, programamos 5 segundos más a la misma velocidad, para que vaya soltando el aceite. Tiene que quedar como una masa, con un poco de brillo por el aceite que empieza a soltar. Para conseguirlo iremos añadiendo de 5 en 5 segundos, a velocidad 6 y siempre mirando por el bocal hasta conseguir este punto justo.

Vertemos en una caja de madera forrada con papel vegetal, prensamos bien (ponemos peso encima para que se prensen) y dejamos reposar unos tres días.

Si ha soltado demasiado aceite, iremos poniendo encima papel de cocina, cambiándolo de vez en cuando (un par de veces al día), hasta que se vaya absorbiendo. En este caso habría que dejarlo reposar más días.

Yogur falso

300 g de leche, 25 g de azúcar, 40 g gelatina sabor al gusto, 220 g de queso fresco batido.

Poner la leche y el azúcar en el vaso. Programar 4 minutos, temperatura 90°, velocidad 2 $\frac{1}{2}$. Abrir la tapa y echar la gelatina alrededor de las cuchillas, mezclar 30 segundos, velocidad 3.

Añadir el queso fresco batido y mezclar 30 segundos o un poquito más a velocidad 3 $\frac{1}{2}$.

Verter la mezcla en vasitos individuales. Dejar que temple y meter en la nevera hasta el día siguiente.

Trucos y Curiosidades 327

ACEITE CON TOMATES SECOS, ROMERO Y TOMILLO

6 Tomates secos, 2 ramitas de romero fresco, 4 ramitas de tomillo fresco, 200 - 250 g de aceite de oliva virgen extra

PREPARACION: Poner en el vaso los tomates secos, 1 ramita de romero fresco, 2 ramitas de tomillo fresco y el aceite y calentar 10 min. 90° Grito inverso/vel. Cuchara. Dejar la infusión unos minutos dentro del vaso. Poner 1 ramita de romero y 2 ramitas de tomillo en una aceitera o recipiente hermético. Con unas pinzas, añadir el tomate en el vaso. Verter encima el aceite a través de un embudo y utilizar a conveniencia.

AZUCAR INVERTIDO

Ingredientes:

- 1 kg de azúcar
- 300 ml de agua
- 5 gr de ácido cítrico
- 5 gr de bicarbonato sódico

El ácido cítrico y el bicarbonato sódico son los papelitos gaseosa ARMISEN

Preparación:

Poner en el vaso: el agua, el ácido cítrico y el azúcar, 10 seg, vel 5. Programar 10 min, varoma, vel 2.

Quitar el vaso de la base y dejar enfriar hasta 50°C.

Añadir bicarbonato y mezclar 10 seg, vel 5. Meter en un bote hermético.

¿QUE ES?

El azúcar invertido es un ingrediente indispensable en la elaboración de helados, bollería, masas fermentadas, etc. Un jarabe con muchas propiedades beneficiosas para elaborar

nuestras recetas.

Es un azúcar descompuesto en glucosa y fructosa, lo que hace que tenga mayor poder edulcorante (un 30% más que el azúcar normal), por lo que debe usarse en menor cantidad.

¿PARA QUE SIRVE?

HELADOS: tiene propiedad anticongelante, lo que evita que el helado se cristalice, consiguiendo así una textura mucho más cremosa, ya que no se endurece tanto.

MASAS: acelera la fermentación, retiene la humedad, aumenta el dulzor, da más color y brillo y sobre todo, conserva más tiernas las elaboraciones durante más tiempo.

¿COMO UTILIZAR?

Se utiliza sustituyendo un tanto por ciento (%) del azúcar normal por azúcar invertido, nunca el 100%.

HELADOS: sustituir el 25-30% del azúcar por azúcar invertido.

MASAS: sustituir el 15-20% en *masas batidas* (las que se baten: bizcochos, magdalenas, etc) y 50-60% en *masas fermentadas* (las que necesitan fermentar: panes, bollos, etc.)

CONSERVACION

En bote de cristal cerrado. No necesita frío y aguanta más de un año.

HELADO CREMOSO DE CHOCOLATE

180 gr de chocolate fondant, 500 gr. de nata líquida, 200 gr. de leche entera, 100 gr. de chocolate instantáneo, 270 gr. de azúcar, 3 claras de huevo, Una pizca de sal, Unas gotas de limón

1. Coloque la mariposa en las cuchillas y ponga en el vaso las claras de huevo, el limón, la sal y 120 gr. de azúcar, programe 4 minutos Temp.37° vel. 3 y medio.
2. Cuando termine ponga otros 4 minutos vel.3 y medio, sin temperatura. Vierte en un bol grande y reserve.
3. Con el vaso bien rebañado y retirada la mariposa, eche el chocolate troceado y triture 40 segundos, Vel. de 5 a 7 una vez desecho, incorpore la leche y el azúcar restante (150 gr.)y 100gr de chocolate instantáneo en el vaso Temp. 80°, 10 minutos, velocidad 2
4. Terminado el tiempo incorpore la nata, y añada 6 minutos más, misma temperatura misma velocidad una vez finalizado incorpórelo al preparado reservado en el bol, con las claras y mezcle suavemente luego viértalo todo en el recipiente, déjelo que enfríe y una vez frío se congela y en tres horas está listo para consumir.

NOTA: También se pueden añadir frutos secos justo antes de congelar ya que si se deposita con cuidado queda en la superficie, a mí me gusta especial mente con almendras, pueden ser enteras o trituradas

BOCADITOS DE HELADO DE YOGUR

- 2 yogures naturales, 100g. de azúcar, 1 dl. De nata líquida, $\frac{1}{4}$ kg. de cerezas (decorar)
1. Ponga en el vaso todos los ingredientes mezcla en vel.5 hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea.
 2. Vierta la preparación en una fuente, cúbreala con film transparente y déjala en el congelador hasta que la mezcla quede firme, retira del congelador y vuelve a triturar y repártela en bandejas de hielo, tápala con film y vuelve a congelar
 3. Sirve los bocaditos de helado decorados con las cerezas.

BASE NEUTRA para Helados

- 150 azúcar
- 300 nata (de cocinar o de montar)
- 300 leche
- 2 yemas (opcional si se quiere más cremoso)

SABORES (según el que se quiera) 150 grs.

Nescafé (puro colombia 1 cubilete)

Chocolate en polvo

Avellanas

Almendras (triturarla hasta que se haga una pasta)

12 gotas de vainilla líquida (Alcampo o Carrefour)

1 pastilla turrón Jijona

En el caso de hacerlo de caramelo (50 azúcar, 200 caramelo líquido Royal, 300 nata, 300 leche).

En el caso de straciatella (150 azúcar, 400 nata, 200 leche y nunca yemas).

1. Poner todo y programar 9 min, 90 grados, velocidad 3.

NOTA: Si lo queréis con trocitos de chocolate, añadir troceado a la mezcla final con la espátula.

Para evitar que se cristalice y tengamos que ponerlo en velocidad 4 antes de servir para darle la cobertura deseada, a la hora de añadir el azúcar poner azúcar invertido en un 25% de la proporción requerida.

Caldo de carne

Ingredientes: 3 kilos de huesos de ternera troceados (caña, rodilla, babilla, etc), 2 zanahorias, 1 cebolla, 1 puerro, 1 rama de apio, 3 tomates, 1 rama de perejil, 1 hoja de laurel, 1 clavo, Pimienta al gusto, Agua fría.

Pon en el horno sobre una bandeja tus huesos y hornéallos 30 minutos a 250°C hasta que cojan color. Cuando estén listo, saca la bandeja y tira toda la grasa que han soltado.

Añade a la fuente de los huesos las zanahorias, la cebolla, el puerro y la rama de apio y vuelve a introducir al horno durante 30 minutos a 250°C, para que se tuesten también.

Pasa a una olla todo, los huesos y las verduras -no pases la grasa si la hubiera-. Cubre con agua fría hasta que quede todo sumergido y agrega el resto de los ingredientes, los tomates cortados por la mitad, el perejil, el laurel, el clavo y la pimienta.

Rompe a hervir a fuego fuerte y baja la temperatura para cocinar lentamente durante 3 horas. Quitla la espuma que se forme.

Cuando haya terminado la cocción, quita los huesos y las verduras y cuela el caldo. Guarda en tarros herméticos y refrigera o congela.

Notas: Si no tienes tiempo para estar horneando los huesos, puedes sofreírlos para dorarlos y también puedes hacer lo mismo con las verduras.

-Congela el caldo sobrante para usar en tus guisos..

-Enfríalo lo antes posible para evitar que fermente.

Cebollas confitadas de acompañamiento

700 gr cebolla cortada en gajos, 30 gr aceite de oliva, 70 gr de mantequilla, 30 gr caramelo líquido.

Colocar la mariposa en las cuchillas, poner los gajos de cebolla, el aceite y la mantequilla.

Se puede colocar el recipiente varoma para hacer al vapor rollos de carne.

Programar 30 ', varoma, vel 1.

Incorporar el caramelo líquido, pimienta y la sal. 3', 100°, vel 1

DESHUESAR Y TROCEAR ACEITUNAS, CIRUELAS, CEREZAS

Se pueden deshuesar aceitunas, cerezas, ciruelas..., siempre que se deseen troceadas.

Poner el ingrediente en el vaso, programar 3 ó 4 segundos a velocidad 3 y 1/2. A la vez que se trocean, se les desprende el hueso, luego sólo hay que apartarlos.

Fumet de pescado.

150 g cascarras de gambas, 1 puerro, 25 g de aceite, 800 g de agua, 150 g hueso de rape y sal.

Vierta en el vaso las cáscaras y cabezas de las gambas, el puerro troceado y el aceite y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 4.

Incorpore el agua, los huesos de rape, la sal y programe 8 minutos, 100°, velocidad 2. Colar con un colador fino.

Harina de garbanzos.

(SIRVE PARA REBOZAR PESCADO)

200 gr de garbanzos, 200 gr de harina, ajos y perejil optativo.

Triturar todo a velocidades 5, 7 y 9.

Sirve tb para hacer las tortitas de Cádiz, las de camarones

Mantequilla de avellana (u otro fruto seco)

300 gramos de avellanas tostadas y sin piel, azúcar u otro endulzante (o edulcorante) opcional, una pizca de sal opcional.

Pon las avellanas tostadas y sin piel en el vaso de la Thermomix, tapa y tritura a velocidad 5-7 durante unos 30 segundos.

Para el procesador y baja de las paredes las avellanas que se han adherido para volver a mezclar con lo que quede en el fondo.

Vuelve a poner en marcha la Thermomix a velocidad 6 durante unos 50 segundos. La mantequilla ya debe estar lista, estando fluida y bastante fina, aunque no queda tan fina como la comercial, pero tampoco hace falta.

Por cierto, si las avellanas no están tostadas, puedes tostarlas en el horno, extendiéndolas bien en la bandeja e introduciéndolas en éste a unos 200° C. Muévelas de vez en cuando para que se hagan de forma homogénea hasta que estén tostadas. Una vez frías, quítales la piel.

Hay una forma de **conservación** en tarros, muy simple, con la que podremos disponer de la crema o pasta de **frutos secos** sin esa molesta capa de aceite.

Es tan sencillo como **poner el tarro al revés** cuando lo guardemos, es decir, con la tapa hacia abajo, así, cuando necesitemos la crema de avellanas, nueces, sésamo, etc., como habrá que darle la vuelta, el aceite quedará en la parte de abajo, y accederemos con facilidad y comodidad a lo que necesitamos. Según la textura de la crema se podrá agitar igualmente y homogeneizar la pasta.

Masa para rebozar

100 gr de cerveza, 70 gr de harina, $\frac{1}{2}$ cucharadita de levadura química, un pellizco de sal.

Incorporar todos los ingredientes 30", vel 5. Con la espátula bajar los restos y volver a programar 30", vel 5. Vierta la mezcla en un bol.

PARA QUITAR LOS OLORES DE LA TAPA Y LAS JUNTAS:

Mezclar agua fría con zumo de limón o vinagre durante unos segundos a velocidad 8.

PARA SECAR EL VASO RÁPIDAMENTE.

Cuando se necesita tener el vaso muy seco, por ejemplo para hacer azúcar glas, y lo acabamos de utilizar y limpiar, poner a funcionar el vaso vacío en velocidad turbo (TM21) o máxima (TM3300). El agua que quedaba en las cuchillas será proyectada hacia los lados del vaso. Secarlo con un paño y repetir la operación tantas veces como sea necesario.

Para solidificar con gelatina

Poner 5 hojas de gelatina neutra en un bol con agua fría para hidratarlas

Agregar al vaso la gelatina escurrida junto al resto de ingredientes 10", vel 5

Se vierte en un molde o cubiteras y se deja en la nevera 4 horas.

Pastillas de caldo de carne

500 g carne magra, en trocitos (pollo, ternera, cerdo), 500 g verduras variadas, (apio, zanahorias, cebolla, puerro, etc.), 300 g sal gorda

Vierte la mitad de la carne en el vaso y triture 10 segundos en velocidad 8, vuelque la carne en un recipiente y reserve. Repita la operación con la otra mitad.

A continuación, vierte todas las verduras en el vaso y triture durante 10 segundos en velocidad 6.

Seguidamente, incorpore la carne y la sal y programe 30 minutos, temperatura 100°, velocidad 5. Deje enfriar en el vaso y después triture a velocidades 6-10. Si está demasiado espeso, puede agregar un poco de vino blanco.

Vierte en una cubitera de hielo y guárdelo en el congelador, para su posterior utilización en guisos.

PELAR TOMATES

Puedes utilizar el Varoma para pelar los tomates, siguiendo los siguientes pasos:

Cortar un poco la piel, por la parte de abajo en forma de cruz, y colocarlos con esta hacia arriba, caben aproximadamente un kilo, En el vaso colocar $\frac{1}{2}$ litro de agua, durante 5 minutos, temperatura Varoma, nivel 1. Colocar el recipiente Varoma, con los tomates sobre la tapadera, y volver a programar otros 5 min. a la misma temperatura, y velocidad 2 y medio. Sacar y pelar rápidamente. Colocar por mitades sobre papel de cocina, para que escurran el agua. Puedes darles luego el uso que desees.

SAL AROMÁTICA CASERA

Tan solo tendréis que juntar todos los ingredientes ya secos y triturarlos con velocidad máxima. Os saldrá un polvo tenue finísimo, como si fuera azúcar glass. ¡Deliciosa!. Conviene guardarla en algún bote o recipiente de despensa con buena tapa para que no pierda nada de aroma y os durará meses.

Ingredientes: $\frac{1}{2}$ kilo de sal yodada. 4 hojas de laurel 2 cucharadas de tomillo seco. 2 cucharadas de romero seco. 1 cucharada de orégano seco.

SUSTITUTO DE HUEVO:

6 claras, 1/4 taza de leche desnatada en polvo, 1 1/2 cucharadita de aceite vegetal, 1/4 cucharadita de colorante amarillo (azafrán).

Poner todos los ingredientes en la ther durante 30 segundos vel 2 . Refrigerar en el frigo (aguanta 1 semana) o congelar en un recipiente de plástico (aguanta 1 mes) usar en las recetas que te pidan huevos enteros
me ha parecido muy útil para aprovechar las claras de nos sobran de los tocinitos.

Tiempo de cocción del pescado en el Varoma

- Bonito:

1/2 kg. en porciones : 6 minutos

600 gr. en trozos de bocado doble: 8-10 minutos.

800 gr. en trozos de bocado doble: 10-11 minutos.

- Cabracho, 500 g. de lomos congelados y ya descongelados: 6-7 minutos.

- Gallo fresco, o congelado y descongelado, 500 gr. en flietes: 6-8 minutos.

- Lenguado fresco, o cong. y descong., 600-700 gr. en filetes : 8-10 minutos.

- Merluza:

Congelada sin marca: 400 gr. de lomos descongelados: 7-8 minutos.

fresca o pescadilla gorda, 1 centro entero de 600 gr.: 13-15 minutos.

Pescanova, 800 g. de centros descongelados: 10-12 minutos.

Pescanova, 400 g. de corazones descongelados: 7-8 minutos.

" 400 g. de lomos descongelados: 6-7 minutos.

" 600 g. de lomos descongelados: 8-9 minutos.

" 400 g. ventrescas descongeladas : 5-6 minutos.

" 800 g. ventrescas descongeladas : 8-10 minutos.

- Palometa: 600 gr. en filetes de lomos: 8-10 minutos.

- Perca o bacalao fresco, 700 gr. de filetes cortados en porciones: 10-12 minutos.

Perca, 700 gr. 1 filete gordo entero: 13 minutos.

- Rape:

1 lomo de 500 g.: 8-10 minutos.

1 lomo de 800 gr: 10-12 minutos.

2 lomos de 400 g. cada uno: 10-12 minutos.

- Rodaballo: fresco o congelado y descongelado, 600 g. de filetes: 6-8 minutos.

- Rosada:

congelada, 600 gr. de filetes descongelados: 8-9 minutos.

congelada, 600 g. de medallones descongel.: 9-10 minutos

congelada, 600 gr. rajas descongeladas: 10-12 minutos.

congelada, 600 gr. en 1 centro descongelado: 14-15 minutos.

Pescanova, 800 gr. filetes descongelados: 7-8 minutos.

Pescanova, 800 gr. de medallones descongelados: 8-9 minutos.

- Salmón: 600 gr. en rajas: 10-12 minutos.

- Sepias: 1 Kg.. abiertas y con sus tentáculos: 10-12 minutos.

TRUCO PAPILLA DE FRUTAS

Poner la Th en marcha en la velocidad 5. Ir tirando la fruta por el bocal. Destapar y bajar la fruta. Poned el cestillo y 5-7-9.

Le dais dos veces a la velocidad espiga y otra vez 5-7-9

TRUCO PARA EL MERENGUE

Para que no se baje cuándo echas el azúcar, prueba a mezclar el azúcar con movimientos envolventes una vez montadas las claras, después viértelo en el recipiente que lo vayas a servir y hornéalo en el horno precalentado a 100 ° durante una hora aproximadamente, veras que te queda como el de las pastelerías.

TRUCO PARA LIMPIAR LAS CUCHILLAS

Poner la TH con agua y una gota de detergente, 5 min en velocidad 2 ó 3

Cuando pare la máquina poner 20 seg en velo 9.

Tirar el agua y poner un estropajo nanas pillado en las cuchillas en vel, 1 durante 30 seg.

<http://personales.upv.es/fbardisa>

