

MERMELADA DE TOMATE Y MANZANA VERDE EN TOSTA CON QUESO DE CABRA:

thermomix

INGREDIENTES:

250g de tomates pelados cortados en cuartos

250g de manzanas Granny Smith peladas, descorazonadas y cortadas en cuartos.

1 cucharada de zumo de limón

200g de azúcar

50g de agua

MONTAJE:

8 rebanadas de pan blanco cortadas en diagonal

1 rulo de queso de cabra semicongelado o muy frío cortado en 8 lonchas.

PREPARACIÓN:

1. ponga en el vaso todos los ingredientes de la mermelada y programe 30min/100º/giro a la izquierda/vel 1.

MONTAJE:

2. Coloque en la bandeja del horno las rebanadas de pan y, con el grill, tueste ligeramente por ambos lados. Cubra cada tosta con una loncha de queso de cabra y gratine de nuevo. Corone la tosta con una cucharada de mermelada de tomate y manzana reservada. Sirva inmediatamente.



PAN PARA HAMBURGUESAS

thermomix

INGREDIENTES PARA 4 UNIDADES O 24 UNIDADES MINI:

90g de leche
unas gotas de zumo de limón
190g de harina de fuerza
90g de harina de repostería
40g de azúcar
1 cucharadita de sal
1 huevo
1 yema
15g de mantequilla a temperatura ambiente
5g de levadura prensada fresca
1 clara de huevo para pincelar.

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la leche y el zumo de limón. Mezcle 4 seg/ vel2. Deje reposar dentro del vaso aprox. 5 minutos, hasta que la leche se corte.
2. Añada las harinas , el azúcar, la sal, el huevo y la yema. Amase 5 min/vel. Espiga.
3. Añada la mantequilla y la levadura y amase 3 min/vel.espiga. Retire la masa del vaso y forme una bola. Ponga la masa en un bol engrasado con aceite y cubra con film transparente. Deje reposar en un lugar cálido hasta que doble su volumen. (aproximadamente 1 hora y media).
4. Ponga la masa sobre una superficie espolvoreada con harina y aplástela con las manos para que salga el aire. Divida la masa en 4 partes o porciones pequeñas para hacerlo en tamaño mini y deles forma de bola. Coloque los panecillos sobre una bandeja forrada con papel de hornear y espolvoreada con harina. Cubra de nuevo con un paño o papel film y deje fermentar aprox. 1 hora.
5. precaliente el horno a 190°C

6. Bata la clara de huevo y pincele la superficie de los panecillos. Hornee a 190°C durante 15-18 minutos en función del tamaño, hasta que estén bien dorados. Deje enfriar antes de cortarlos para utilizarlos.

SUGERENCIA:

Puede espolvorear los panes con diferentes semillas (sésamo tostado, amapola, pipas de girasol...)

HAMBURGUESA DE POLLO DE CORRAL

thermomix

INGREDIENTES:

500g de pollo de corral

1 chorrito de aceite de oliva virgen extra para engrasar la sartén

sal en escamas para espolvorear

PREPARACIÓN:

1. Corte la pechuga en tacos de 4cm y colóquelos sobre una bandeja cubierta con film transparente. Introduzca la bandeja en el congelador durante 30 minutos.
2. Ponga la pechuga en el vaso y pique 8 seg/ vel 10. forme 4 hamburguesas utilizando un aro de 8-10cm, presionando con el reverso de una cuchara para que quede compacta. Colóquelas en la bandeja forrada con film transparente y deje reposar en el frigorífico durante 15-20 minutos.
3. Vierta el aceite en una sartén o plancha y cocine las hamburguesas por ambos lados a fuego vivo dejándolas al punto. Espolvoree con la sal y sirva.



PAN DE AJOY ROMERO:

thermomix

INGREDIENTES:

- 2 dientes de ajo
- ½ ramita de romero fresco (solo las hojas)
- 10g de aceite de oliva virgen extra
- 85g de agua
- 10g de levadura prensada fresca
- 140g de harina de fuerza
- ½ cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el ajo y el romero. Pique 2 seg/vel 7.
2. Con la espátula, baje la picada hacia el fondo del vaso. Añada el aceite y sofría 2min/ varoma/vel. Cuchara.
3. Agregue el agua y la levadura y mezcle 5 seg./ vel.3.
4. Incorpore la harina y la sal y mezcle 20 seg./ vel. 3. Amase 3 min/vel. Espiga. Retire la masa del vaso y forme una bola, dele forma alargada y colóquela dentro de un molde de aluminio para pan de molde en función del tamaño deseado. Deje doblar su volumen en un lugar calido.
5. precaliente el horno a 180°C
6. Hornee durante 15 minutos aproximadamente.



PULPO A LA AROSANA

thermomix

INGREDIENTES:

500g de cebolla en cuartos

3 dientes de ajo

75g de aceite de oliva virgen extra

600g de patatas nuevas peladas y cortadas en rodajas de ½ cm.

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de pimentón dulce

700g de pulpo cocido.

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la cebolla y el ajo y programe 4 seg/ vel4.
2. Baje los restos de cebolla y ajo hacia las cuchillas y añada el aceite. Coloque las patatas en el Varoma y sitúelo en su posición. Programe 20 min/ Varoma/vel1.
3. Retire con cuidado el recipiente varoma y añada la sal y el pimentón. Coloque el pulpo ya cortado encima las patatas, vuelva a situar el recipiente varoma y programe 2 min/ varoma/vel 1.
4. Coloque las patatas y el pulpo en una fuente y espolvoréelos con sal. Triture la salsa 30 seg/ vel progresiva 5-10 y viértala sobre las patatas y el pulpo.

Sirva inmediatamente.



PATATAS AL AJILLO

thermomix

INGREDIENTES:

- 400g de agua
- 1 cucharadita de sal
- 1 hoja de laurel seca
- 600g de patatas cortadas en trozos grandes
- 4 dientes de ajo
- 150g de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de pimentón dulce
- ½ cucharadita de comino en grano o molido
- ½ cucharadita de canela molida
- 2 clavos de olor
- 1 ramita de perejil fresco

PREPARACIÓN:

1. Vierta el agua, la sal y la hoja de laurel en el vaso. Coloque las patatas en el recipiente Varoma, sitúelo en su posición y programe 20 min/varoma/vel 1
2. Retire el recipiente Varoma y reserve. Aclare y seque el vaso. Ponga el ajo y programe 3 seg/vel 5.
3. Baje con la espátula los restos de ajo hacia las cuchillas , añada el aceite y sofría 3min/ Varoma/vel1
4. Incorpore el pimentón, el comino, la canela y los clavos y programe 1 min/100°C/vel4. Ponga las patatas en una fuente y riegue con el aliño. Decore con perejil y sirva.



HUEVOS DE CODORNIZ EN CHAMPIÑÓN SOBRE SALSA DUXELLES

thermomix

INGREDIENTES:

18 champiñones medianos
50g de sobradasa
18 huevos de codorniz
80g de chalotas
40g de mantequilla
1 pellizco de romero fresco
3 pellizcos de sal
3 pellizcos de pimienta negra
80g de nata

PREPARACIÓN:

1. Separe el sombrero del tronco de los champiñones. Recorte el hueco con un sacabollos pequeño con el fin de hacerlo mas grande. Reserve los troncos y los recortes de los champiñones.
2. Forre la bandeja Varoma con papel de hornear y coloque los champiñones con el hueco hacia arriba. Meta un trozo de sobrasada y casque un huevo de codorniz dentro de cada champiñón. Reserve.
3. Ponga en el vaso los troncos y los recortes de los champiñones y triture 10 seg/vel 5. Retire del vaso y reserve.
4. Ponga las chalotas y trocee 3 seg. / vel 5
5. Con la espátula, baje la chalota hacia el fondo del vaso, añada la mantequilla y sofría 5min/varoma/vel.1
6. Agregue el champiñón troceado, el romero, la sal y la pimienta. Sitúe el recipiente varoma en su posición con la bandeja Varoma y programe 15 min/varoma/vel 1. retire el varoma y reserve.
7. Agregue al vaso la nata y programe 1 min 30 seg/100°C/vel 2. Triture 30 seg./ vel 10.
8. Ponga un poco de salsa en cada cucharilla, coloque los champiñones rellenos encima, espolvoree con 2 pellizcos de sal y pimienta.



TARLETAS DE DÁTILES Y BEICON

thermomix

INGREDIENTES:

6 dátiles deshuesados
120g de beicon
20g de aceite de oliva virgen extra
200g de requesón
3 huevos
200g de nata
1 pellizco de nuez moscada
2 laminas de hojaldre extendido.

PREPARACIÓN:

1. Ponga los dátiles en el vaso y trocee 5seg/ vel 7.
2. Con la espátula, baje los restos de dátiles hacia el fondo del vaso, añada el beicon y el aceite y sofría 3min/varoma/vel 1.Retire del vaso y reserve.
3. Si lavar el vaso, ponga el requesón y los huevos y programe 10 seg/vel3.
4. Agregue la nata, la nuez moscada, el sofrito de beicon y dátiles y programe 5min/90º/vel 1.
5. precaliente el horno a 180°C
6. Coloque las láminas de hojaldre sobre una superficie plana y con la ayuda de un corta pastas de 10cm de diámetro corte circulos de mas y colóquelos cubriendo los huecos de un molde para muffins de 12 unidades o moldes individuales de aluminio para flan. Con los dedos empuje la masa hacia el fondo de los moldes para poder rellenarlo.
7. Rellene los moldes con la crema del vaso y hornee durante 20 minutos a 180°C.



GAMBAS AL AJILLO

thermomix

INGREDIENTES:

70g de aceite de oliva virgen extra

4-5 dientes de ajo

1-2 trozos de guindilla

350-400g de gambas peladas

½ cucharadita de sal

el zumo de medio limón

PREPARACIÓN:

1. Ponga el aceite y los ajos en el vaso y programe 3seg/vel 5. Baje con la espátula los restos de ajo y aceite que hayan quedado en las paredes y la tapa del vaso hacia las cuchillas.
2. Añada la guindilla y programe 10min/ varoma/vel.cuchara, sin poner el cubilete para favorecer la evaporación.
3. Incorpore las gambas, espolvoréelas con sal y programe 3 min/varoma/vel. cuchara. Sin poner el cubilete para favorecer la evaporación. En los últimos segundos añada el limón por el bocal. Retire del vaso y sirva inmediatamente.



HUEVOS RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO

thermomix

INGREDIENTES:

500g de agua

8 huevos

BRANDADA:

100g de aceite de oliva virgen extra

2 dientes de ajo

250g de bacalao desmigado y desalado

1 cucharada de leche

SALSA DE PIQUILLOS:

30g de aceite de oliva virgen extra

1 diente de ajo/ 3 pimientos del piquillo/ 100g de leche/ sal



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el agua e introduzca el cestillo con los huevos. Programe 18min/varoma/vel1.. Utilice la muesca de la espátula para extraer el cestillo. Refresque los huevos con agua fría. Vacíe y seque el vaso.
2. Ponga en el vaso el aceite y los ajos, trocee 4seg/vel 6 y sofría 6min/Varoma/vel.cuchara.
3. Añada el bacalao, rehogue 1 min/varoma/vel.2 y triture 10seg/vel 6.
4. con la espátula, baje la trituración hacia el fondo del vaso. Agregue la cucharada de leche y vuelva a triturar 10seg/ vel 6. Retire a un bol y reserve.
5. Ponga en el vaso el aceite y el ajo. Trocee 4 seg/ vel 6 y sofría 5min/varoma/vel1.
6. Añada los pimientos del piquillo y rehogue 1min/varoma/vel2.
7. Incorpore la leche y la sal y programe 5min/varoma/vel4. Seguidamente, triture 15 seg/vel 6.
8. Pele los huevos y córtelos por la mitad retire las yemas y rellene los huecos con la brandada. Ponga un poco de salsa por encima, decore con las yemas ralladas y sirva.

ALIOLI

thermomix

INGREDIENTES:

250g de aceite de girasol o de oliva suave
20g de zumo de limón
50g de aceite de oliva virgen extra
50g de ajos pelados
1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

1. Coloque una jarra sobre la tapa del Thermomix, pulse función balanza, pese el aceite de girasol y reserve.
2. Ponga en el vaso el zumo de limón, el aceite de oliva, los ajos y la sal y programe 3min/vel 3,5-4.
3. sirva inmediatamente.



HUMUS:

thermomix

INGREDIENTES:

2 dientes de ajo medianos
400g de garbanzos cocidos
60g de agua
30g de zumo de limón
40g de sesamo tostado
½ cucharadita de sal
70g de aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y triture 1min/vel progresiva 5-10
2. vierta el hummus en un plato, rocíe con un chorrillo de aceite de oliva virgen extra y espolvoree con pimentón dulce o comino.

ROSA DE HOJALDRE Y MANZANA:

thermomix

INGREDIENTES:

50g de mantequilla clarificada

50g de azúcar moreno

1 cucharadita de canela molida

100g de ron

2 clavos de olor

50g de agua

2 manzanas ácidas peladas y cortadas en rebanadas muy finas

1 lámina de hojaldre

PREPARACIÓN:

1. precaliente el horno a 180°C.
2. Ponga en el vaso la mantequilla, el azúcar moreno, la canela, el ron, los clavos de olor y el agua. Coloque la manzana en el recipiente varoma y sitúelo en su posición. Programe 8min/100°C/vel 1. Coloque las manzanas en una fuente y riéguelas con parte del sirope del vaso (reserve el resto para servir)
3. Corte la lámina de hojaldre en tiras de 4-5cm de ancho x 40cm de largo aprox. Coloque láminas de manzana a lo largo de la mitad de cada tira de hojaldre y doble sobre ellas la otra mitad. Comenzando por uno de los extremos, enrolle el hojaldre con la manzana y se formará una rosa. Coloque las rosas de hojaldre sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear.
4. Hornee las rosas a 180°C durante 20-25 minutos hasta que estén bien doradas. Retire del horno y espolvoree con azúcar glas.



SANGRÍA DE SIDRA:

thermomix

INGREDIENTES:

- 1 melocotón pelado, sin hueso y cortado en cuartos.
- 1 manzana Granny Smith lavada, con piel y sin semillas, cortada en cuartos
- 1 naranja lavada, con piel y cortada por la mitad
- 1 limón lavado, con piel y cortado por la mitad
- 1 botella de sidra de 750g
- 30-40g de licor de manzana
- 100-120g de azúcar
- 250g de cubitos de hielo

PREPARACIÓN:

1. Ponga el melocotón en el vaso y trocéelo 2seg/ vel4. Retire del vaso y vierta en una jarra.
2. sin lavar el vaso, ponga la manzana, la naranja, el limón, la sidra, el licor y el azúcar y triture 2 seg/vel 10. Introduzca el cestillo en el vaso y sujetándolo con la espátula, vierta la sangría en una jarra junto el melocotón. Añada los cubitos de hielo y sirva.

