TORRIJAS CON CREMA PASTELERA BASICA:

INGREDIENTES:

CREMA PASTELERA:
500g de leche
50g de harina
2 huevos
2 yemas de huevo
70g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado

TORRIJAS:
700 de leche
1 palo de canela
La piel de un limón
200g de azúcar
250g de pan
2 huevos

*750g de agua (para el vapor)
8 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de canela

PREPARACIÓN:
Crema pastelera:

1. Ponga en el vaso todos los ingredientes para la crema y programe **7 minutos/100ºC/vel 4**. Vierta en una manga pastelera con boquilla rizada y reserve.

Torrijas:

1. Ponga en el vaso la leche, el palo de canela, la piel de limón, y el azúcar. Programe **10min/90ºC/giro a la izq./vel.cuchara.**
2. Mientras tanto corte el pan en rebanadas de 1 o 2 cm. Cuele la leche en una fuente honda y sumerja el pan hasta que estén bien empapadas.
3. Ponga los huevos en el vaso y programe **10seg/vel 5.** Viértalos en un cuneco y reserve.
4. Engrase con mantequilla varios cuadrados de film transparente lo suficientemente grandes para envolver cada rebanada de pan. Saque una rodaja de pan de la leche, pásela por huevo batido, dele la vuelta y colóquela obre uno de los cuadrados de film transparente. Envuelva la rodaja de pan y colóquela en el recipiente varoma. Repita este paso con todas las rebanadas.
5. Vierta en el vaso el agua, sitúe el recipiente varoma en su posición y programe **25min/varoma/vel1.**
6. Precaliente el horno a 250º. Mezcle el azúcar y la canela en un plato y resérvelo.
7. Retire el varoma. Desenvuelva las rebanadas de pan con cuidado y cubra ambos lados con la mezcla de azúcar y canela. Coloque las rebanadas de pan azucaradas sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Introduzca en el horno y hornee las torrijas durante 3 minutos (250º). Sirva tibias.

DECORACIÓN:

- Hacemos tres flores con la boquilla rizada, espolvoreamos con azúcar moreno y con la ayuda de un soplete quemamos el azúcar. Y sirva inmediatamente.

TOSTADAS CON REVUELTO DE PIPERRADA:

INGREDIENTES:
100g de cebolla
1 diente de ajo
Aceite de oliva
80g de tomates cherry
70g de pimientos del piquillo en tiras
3 pellizcos de sal
3 huevos
3 hojas de albahaca
6 rebanadas de pan rustico tostadas
4 pellizcos de pimienta recién molida

PREPARACIÓN:
1. Ponga en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite, trocee **3seg/vel 5** y sofría **5 min/120º/vel 1 (tm31 5min/varoma/vel 1)**
2. Añada los tomates cherry, los pimientos y la sal y programe 5min**/varoma/giro a la izq/vel cuchara.** Sin poner el cubilete. Mientras tanto separe las yemas de las claras.
3. Añada las claras por la abertura, coloque el cubilete en la tapa y espere 1 minuto, programe **2 min/100º/giro a la izq. /vel. Cuchara**
4. Agregue las yemas y la albahaca por la abertura y mezcle **10seg/giro a la izq./vel 1.**
5. Vierta en un bol, coloque un par de cucharadas de revuelto sobre cada tostada, espolvoree con la pimienta y sirva.

CÓCTEL ROSSINI:

INGREDIENTES:
300g de fresas (limpias y sin hojas)
15 g de azúcar de limón
80g de azúcar
100g de cubitos de hielo
500g de champan o de cava

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso las fresas, el zumo de limón, el azúcar, el hielo y 100g de cava. Triture **1min/ vel 10.** Reparta en 6 copas de cava y complete añadiendo el cava restante. Sirva inmediatamente.
2. Decore las copas con fresas enteras.

BACALAO CON SALSA DE PIÑONES:

INGREDIENTES:
140g de piñones
20g de aceite de oliva
1 pellizco de sal en escamas
1000g de bacalao
600g de agua

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 150º, ponga en la bandeja del horno 50g de piñones.
2. Tueste los piñones en el horno durante 20 minutos (150º), retire del horno y deje enfriar.
3. Ponga en el vaso los piñones tostados, el aceite y la sal en escamas. Triture **1seg/vel6.** Retire a un bol y reserve.
4. Retire y reserve la piel y la parte de las espinas del bacalao y córtelo en 4 lomos. Engrase con aceite la bandeja varoma, colóquela en el recipiente varoma. Ponga los lomos de bacalao, tape y reserve.
5. Ponga en el vaso el agua , la piel del bacalao y los trozo de espina reservados. Programe **30 min/100º/vel 2.**
6. Retire el cubitete y sitúe el recipiente varoma en su posición, y programe **10min/varoma/vel 1.** Retire el varoma y reserve. Cuele el caldo a través de un colador cónico y reserve. Aclare el vaso.
7. Ponga en el vaso 290g del caldo de bacalao, y 90g de piñones y triture **1min/vel 10.** Mientras tanto, coloque los lomos de bacalao en una fuente. Vierta la salsa del vaso en la fuente, y espolvoree por encima la picada de piñones reservada.
8. Sirva inmediatamente.

POTAJE DE CUARESMA CON LAGOSTINOS:

INGREDIENTES:
200g de lagostinos enteros
70g de aceite de oliva virgen extra
500g de agua
130g de cebolla
2 dientes de ajo
75-80g de zanahoria
400g de garbanzo en conserva
2 cucharaditas rasas de sal
1 cucharadita de pimentón
1 hoja de laurel
1 pellizco de comino en grano
150g de bacalao remojado y desalado
120g de espinacas frescas

PREPARACIÓN:

1. Pele los langostinos y reserve los cuerpos. Ponga en el vaso las cáscaras y cabezas y 20g de aceite. Sofría **2min/120º/vel 1.**
2. Incorpore el agua y programe **4 min/100ºC/vel 1.** Cuele el fumet a través de un colador de malla fina y reserve. Lave el vaso.
3. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo, la zanahoria y 50 g de aceite. Trocee **2seg/vel 5.** Sofría **8min/120º/vel 1.**
4. Incorpore 60g de garbanzos y el fumet de langostinos y triture **15 seg/vel 6.**
5. Añada el resto de garbanzos, la sal, el pimentón, el laurel y el comino. Programe **25min/100º/giro a la izq./vel. Cuchara.**
6. Agregue el bacalao, los cuerpos de los langostinos y las espinacas. Programe **5min/100º/giro izq. /vel cuch.** Vierta el potaje en una fuente honda, deje reposar unos minutos y sirva.

NIDO DE CHOCOLATE:

INGREDIENTES:

30g de azúcar
2-3 trozos de piel de naranja
120g de leche
30g de mantequilla
15g de levadura prensada fresca
1 yema de huevo
300g de harina de fuerza
1 pellizco de sal
150g de crema de cacao y avellanas
2-3 huevos
1 trozo de chocolate negro
1 trozo de chocolate blanco

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar y la piel de naranja y pulverice **15seg/vel 10.**
2. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y agregue la leche, la mantequilla y la levadura. Caliente **1 min/37º/vel.2.**
3. Añada la yema y mezcle **4 seg/vel 3.**
4. Incorpore la harina y la sal y amase **2 min/vel. Espiga.** Retire la masa del vaso y dele forma de bola. Deje reposar dentro de una bolsa de plástico hasta que doble su volumen (aprox. 1 hora en función de la temperatura ambiente)
5. Precaliente el horno a 180ºC. Forre una bandeja de horno con `papel de hornear.
6. Ponga la masa sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina o sobre un papel de horno, y extiéndala con ayuda de un rodillo, hasta tener un rectángulo de aprox. 40X50cm. Úntela con la crema de cacao y enróllela por la parte mas ancha de los extremos hacia al centro. (obtendrà 2 rollos iguales). Haga un corte a lo largo para separar los 2 rollos y luego corte el rollo a lo largo sin llegar al final para que se vean las capas. Coloque los rollos en la bandeja de horno, uno a continuación del otro y forme un espiral con la parte abierta hacia arriba.
7. Hornee durante 20-25 minutos a 180ºC. Retire del horno y deje enfriar.
8. Decore con los huevos de chocolate y virutas de chocolate hechas con un pelador de verduras. Corte en porciones y sirva.

MASA CHOUX PARA BUÑUELOS:

INGREDIENTES:
150g de agua
80g de mantequilla
1 pellizco de sal
2 cucharadas de azúcar
120g de harina
3 huevos

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el agua, la mantequilla, la sal, y el azúcar y programe **5min/100ºC/vel1.**
2. Añada la harina y mezcle **20seg/vel4.** Retire el vaso de la maquina y deje que se enfríe durante 10 minutos.
3. Ponga el vaso de nuevo en su posición y mezcle a velocidad 5, añadiendo los huevos uno a uno con la maquina en marcha. Tras añadir el último huevo. Mezcle **30seg/vel 5.**
4. Vierta la mezcla en una manga pastelera sin boquilla.
5. Ponga a calentar abundante aceite en una sartén, y vaya echando bolas de masa de 1,5cm aprox cortando con tijeras directamente de la masa a la sarten, espere que estén doradas y se abran un poco. Retirar los buñuelos del fuego y espolvorear con azúcar. Con la ayuda de una manga pastelera con boquilla de relleno, rellene los buñuelos de crema (véase receta en la receta de las torrijas)