

CELIAQUÍA

Información proveniente en gran parte de FARAONA



"Faraona es una encantadora abuela de una niña celiaca... desde su diagnóstico se ha encargado de investigar y probar con las difíciles harinas sin gluten... De su trabajo y esfuerzo, ha sacado este estupendo recetario, que esperamos os sea muy útil... Si tenéis dudas con alguna de sus recetas, podéis dirigirlos a ella en www.mundorecetas.com.. GRACIAS FARAONA por compartir éste magnífico trabajo"

FAMALAP

LO QUE HAY QUE HACER

Empecemos por el principio. Una persona es celíaca cuando el recubrimiento interno de su intestino delgado, es decir, la mucosa, se daña al consumir trigo, cebada, avena o centeno, sin que se conozca demasiado todavía acerca de las razones por las que esto es así. Lo que sí se sabe es que si ese daño se produce es debido justamente al gluten, que es la proteína presente en estos cereales. Es importante saber que esa intolerancia total al gluten, (porque se trata de una intolerancia y no de una alergia) presente en estos cereales es permanente.

Ahora bien, esta dieta hay que seguirla siempre, escrupulosamente, sin saltársela y de forma permanente, lo que puede aportar a quien padece esta intolerancia una desagradable sensación de cadena perpetua

Resulta bastante complicado hacerle entender a un niño a medida que va desarrollando sus gustos y se va incorporando a la vida, que hay un montón de cosas (sumamente apetecibles) de las que tiene que prescindir

Aun así, habrá dificultades como hacerle entender a un niño que no puede tomar tarta de cumpleaños en la fiesta de sus amigos, por ejemplo.

La tradición alimentaria en la cultura occidental, basada en gran medida en el grano con gluten, hace que resulte bastante complicado renunciar a alimentos tan imprescindibles como el pan o las pastas o los bollos... Lo peor, de todas formas, no es eso. En la dieta que tienen que seguir las personas con celiacía, lo más terrible es el gluten enmascarado en numerosos productos.

LO QUE NO SE PUEDE COMER

Así, en principio al menos, parece sencillo.

No se puede comer:

- trigo
- cebada
- centeno
- avena

productos derivados de estos cereales

LO BÁSICO

HARINA SIN GLUTEN

Envases de 1/2 kilo y de kilo, de harina panificable sin gluten de la marca PROCELI. Se presenta en dos variedades: con y sin fibra. La que contiene fibra es ideal para la elaboración de panes rústicos; la que no puede utilizarla para hacer otro tipo de panes, empanadas, brioches, roscones, etc.

Son harinas fáciles de trabajar y se adaptan perfectamente a todas las recetas de los libros Th. Rebajando la cantidad entre un 10 y un 15% aprox., las preparaciones quedan perfectas.

Otras harinas sin gluten, son las elaboradas con arroz, maíz, judías blancas, negras o pintas, garbanzos, etc., que podemos preparar con Th. Con ellas se puede rebozar y empanar. También podemos usarlas y utilizarlas para bizcochos, salsas, cremas, sopas, etc. Para preparar este tipo de harinas no tenemos mas que pesar 1/2 kilo del ingrediente deseado y pulverizarlo en velocidad máxima. A continuación programaremos 30 min, 100º, vel. 9 (después de 2 min. se puede bajar la velocidad a la 2 1/2. Se deja enfriar en el vaso y luego se vuelve a pulverizar en velocidad máxima. No haga más de 1/2 k cada vez.

En las recetas en las que se indica maicena, puede sustituir ésta por las harinas que tengamos tostadas. Así podrá tener siempre harina sin gluten en su despensa.

CONSEJOS PARA ELABORAR RECETAS APTAS PARA CELIACOS

Para cocinar una taza de harina de trigo puede reemplazarse por:

1 taza de harina de maíz.

1 taza rasa de harina de maíz fina.

3/4 de taza de harina de maíz gruesa.

5/8 de taza de fécula de patata (10 cuchar. soperas).

7/8 de harina de arroz (14 cuchar. soperas).

1 taza de harina de soja más 1/4 de taza de fécula de patata.

1/2 taza de harina de soja más 1/2 de taza de fécula de patata.

Para espesar una cucharada de harina de trigo puede ser reemplazada por:

1/2 cuchar. sopera de almidón de maíz, fécula de patata, almidón de arroz o de arrurruz.

2 cuchar. soperas de tapioca de cocción rápida.

MEZCLAS DE HARINAS

Las mezclas de harinas para cocinar. Prepara una cantidad considerable de estas mezclas, y almacénalas en recipientes herméticos, a buen resguardo de la luz y la humedad. Vale, la pena, las vas a utilizar a menudo. Por supuesto, acabarás haciendo tus propias adaptaciones y versiones de platos con los ingredientes permitidos, pero ahí van unas cuantas por si no sabes por dónde empezar. Son, en términos generales, las que echarás de menos si el gluten queda excluido de tu dieta de repente.

HARINA

PREPARACIÓN

Después de pulverizar el arroz o el maíz (velocidades 5-7-9 progresivo / el tiempo dependerá del si es arroz o maíz), si desea hacer la cocción de estas harinas, programe 30 minutos, temp. 100º, velocidad 5. Deje enfriar el vaso y pulverice de nuevo. Estas harinas son muy adecuadas para personas con alergia al gluten (celíacos), siendo óptima su utilización para salsas, bechameles y cremas o para rebozar, y también para repostería en general. Una recomendación... no haga nunca más de 500 g. en cada operación. Si desea más, repita la operación. El resultado será mejor y la rapidez será mayor.

MEZCLA DE 2 HARINAS

DE ARROZ Y DE FÉCULA DE MAÍZ

PREPARACIÓN

La proporción adecuada sería:
1 kilogramo de harina de arroz

650 gramos de fécula de maíz
Tamizarlas juntas.

MEZCLA DE 3 HARINAS

DE ARROZ, TAPIOCA Y FÉCULA DE MAÍZ
PREPARACIÓN

En este caso la proporción sería:

1 kilogramo de harina de arroz
650 gramos de fécula de maíz
1/2 kilogramo de tapioca
Tamizarlas juntas.

MEZCLA DE 3 HARINAS

DE ARROZ, MANDIOCA Y FÉCULA DE MAÍZ
PREPARACIÓN

1/2 Kg de harina de arroz
650 gr. de fécula de mandioca (tubérculo parecido a la patata)
Tapioca
1 Kg. de fécula de maíz.
Tamizarlas juntas.

HARINA PARA REBOZAR PESCADO

INGREDIENTES:

200 gr. de harina sin gluten
200 gr. de garbanzos secos

PREPARACIÓN:

Poner todo en el vaso y triturar en vel. 5-7-9

NOTA:

Se le puede poner dos dientes de ajo y un poco de perejil y sirve para empanar el pescado y hacer las tortitas de camarones.

HARINA DE ARROZ PRECOCIDA

INGREDIENTES:

200 gr de arroz

PREPARACIÓN:

Colocar el arroz en el vaso y pulverizar 1 min. vel turbo. Tostar 30 min. 100° vel 4.

Así se puede pulverizar y tostar cualquier cereal

LEVADURA

INGREDIENTES

1 parte de bicarbonato de sodio (100 gr.)

1 parte de cremor tártaro (100 gr.)

1/2 parte de maizena

PREPARACIÓN:

Mezclarlos y tamizarlos bien.

Lo básico: Tres mezclas de harinas para cocinar

Prepara una cantidad considerable de estas mezclas, y almacénalas en recipientes herméticos, a buen resguardo de la luz y la humedad.

Vale, la pena, las vas a utilizar a menudo. Dura varios meses

HOGAZA CRUJIENTITA

INGREDIENTES:

300 de agua

500 de harina Proceli

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de aceite

1 cucharadita de azúcar

1 sobre de levadura de Panadero.

PREPARACIÓN:

Poner el agua, la sal, el azúcar y el aceite 1 minuto a 40°, velocidad 1.

Añadir la harina y levadura, mezclar 30 segundos velocidad 1, amasar en velocidad espiga durante 3 minutos.

Dejar en el vaso cubierto con un plástico 45 minutos o hasta que doble el volumen.

Sacar la masa del vaso y poner sobre la mesa bien enharinada, amasar un poquito a mano para quitar el aire, dejar reposar 10 minutos tapada con el plástico.

Pasado ese tiempo dar forma de hogaza, colocar en una fuente de horno forrada con papel de horno o en una bandeja enharinada redonda del tamaño deseado para el pan, (yo hago esto último para que no pierda la forma) dejar levar 45 minutos o hasta que doble el volumen nuevamente.

Precalentar el horno a 220°/200° con una fuente con agua en la parte de abajo del horno.

Hacer unos cortes en diagonal con un cutter o nada y hornearlo 40/45 minutos, el tiempo y la temperatura son orientativos porque depende de cada horno.

Pasados los 10 primeros minutos rociarlo con agua (con un rociador de los de la plancha) sin sacarlo del horno, ojo con esto (las resistencias del horno deben ser de las que están cubiertas para

evitar accidentes) volver a rociarlo cada 7/10 minutos y en el momento de sacarlo del horno.

Para saber si el pan está cocido golpear la base, debe sonar a hueco.

Poner a enfriar sobre una rejilla metálica y si se quiere un aspecto algo rústico espolvorear con harina una vez que haya evaporado el agua que hemos rociado al sacarlo del horno (tarda unos segundos) utilizando un colador o cernidor.

Nota: si queréis que la corteza quede crujiente (tipo panadería) no debéis saltaros el paso 8.

PAN 1

INGREDIENTES:

1 kilogramo de la mezcla de las tres harinas

150 gramos de mantequilla

100 gramos de levadura (la levadura natural no contiene gluten)

600 cc de agua

5 cucharadas de leche en polvo

Un poco de azúcar

Sal

PREPARACIÓN:

Es conveniente disponer de una batidora (o de una máquina de hacer pan) para conseguir que la mezcla sea homogénea, aunque también se puede hacer a mano (quizá sería más acertado decir "a

golpe de bíceps" 😊).

En el recipiente correspondiente (para la batidora, o en una licuadora, o en una máquina de hacer pan) se pone el agua tibia, la levadura y la mantequilla. Se va añadiendo despacio (a ser posible a cucharadas) la mezcla de harina, y el resto de los ingredientes.

Una vez que se han mezclado se coloca en un molde untado previamente con mantequilla y se mete en el horno precalentado hasta que se dore.

PAN 2

INGREDIENTES:

500 gr. de harina Schär Mix b.

350 gr. de agua.

1 clara de huevo.

2 cucharaditas de sal.

20 gr. de aceite (optativo)

1/2 cucharadita de azúcar.

2 sobres de levadura de panadería (Maizena ó Vahiné 😊)

PREPARACIÓN:

Colocar la mariposa en las cuchillas y montar la clara a punto de nieve 1 minuto, vel. 3 1/2 y reservar.

Sin lavar el vaso, añadir 350 gr. de agua, los 20 gramos de aceite, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/2 de sal y programar un minuto a 40° en velocidad 1.

Añadir la mitad de la harina, los 2 sobres de levadura, el resto de la harina y la clara de huevo a punto de nieve, programar 20 seg. velocidad 6 y luego 2 minutos velocidad espiga.

Sacar la masa del vaso y dejar durante una hora en un lugar tibio

(unos 30° 😊 hasta que haya doblado el volumen. Con las manos mojadas en aceite dele la forma deseada. Colocar los panes en la bandeja del horno y dejar que suban hasta que doblen el volumen tapados y en un lugar caliente, puede ser el horno a 30°-40°, pintarlos con agua, aceite o yema de huevo, darles unos cortes con un cuchillo. Ponga en el horno un vaso con agua en una esquina de la bandeja, precalentado a 200°. Hornéelos entre 25 y 30 minutos en el horno

PAN 3

INGREDIENTES:

1 kilogramo de mezcla de tres harinas

150 gramos de mantequilla

100 gramos de levadura (la levadura natural no contiene gluten)

600 cc de agua

5 cucharadas de leche en polvo

Un poco de azúcar

Sal

PREPARACIÓN:

Es conveniente disponer de una batidora para conseguir que la mezcla sea homogénea, aunque también se puede hacer a mano. En el recipiente correspondiente se pone el agua tibia, la levadura y la mantequilla. Se va añadiendo despacio a ser posible a cucharadas la mezcla de harina, y el resto de los ingredientes. Una vez que se han mezclado se coloca en un molde untado previamente con mantequilla y se mete en el horno precalentado hasta que se dore.

PAN 4

INGREDIENTES:

6 cubiletes y medio de agua templada
50 grs. de levadura instantánea Nevada (parafarmacia)
50 grs. manteca de cerdo
medio paquete de harina Glutestop
medio paquete de harina Proceli

PREPARACION

El agua, la levadura y la manteca se diluyen bien en un bol grande. Se le añade la harina GLUTESTOP y se va masando, se deja reposar 20 minutos.

A continuación se le añade el otro medio paquete de harina PROCELI se amasa bien con la anterior, se parte en tres pedazos, se refina cada trozo en la thermomix 1 minuto y medio - velocidad espiga. Se tienen preparados tres moldes (tipo pan de molde) engrasados con mantequilla, se pone en ellos la masa y se espera a que suba el doble de su tamaño meter en el horno a 50° unos 30 minutos. (Si se hace esto último hay que sacar los moldes con cuidado y subir la temperatura a 220° 😊).

Se meten en el horno precalentado a 220° durante 50 o 60 minutos (según el horno).

Poner un vaso de agua para que no se reseque.

NOTAS:

- Es aconsejable mojarse las manos en agua para trabajarla mejor.
- Las cantidades que se dan en esta receta es para amasar una vez por semana, lo que supone un ahorro de energía (horno) y trabajo.
- Esta masa se puede congelar una vez hecha, dura unos días blanda y tolera el microondas.

PAN 5

INGREDIENTES:

½ medida de aceite
40 gramos de levadura prensada
7 medidas y media de harina panificable para celíacos
2 medidas de agua
½ cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Pon en el vaso del Iber Gourmet el aceite, la levadura, el agua y la sal. Programa 2 minutos, temperatura 60°, velocidad 1. Cuando termine el tiempo coloca el accesorio amasador y añade la harina. Sin tiempo programa velocidad 1. Aprieta el botón de impulsos y deja que transcurran los cinco ciclos. Si ves que la masa no está todavía bien mezclada repite la misma operación otra vez. Saca la masa del vaso y colócala en una placa de horno previamente aceitada. Precalienta el horno a 225°. Deja que fermente (una media hora), así doblará su volumen. Pasado el tiempo introduce en el horno unos 25 o 30 minutos.

SUGERENCIA:

Si quieres que el pan esté dorado, cuando esté la placa con el pan en el horno, salpica con agua con la ayuda de un vaporizador. Realiza esta operación un par de veces. De esta manera el horno tendrá un poco de humedad lo que te permitirá darle ese tono dorado al pan.

PAN 6

INGREDIENTES

Para 500 gr
Agua tibia 250 ml
Aceite de Oliva 0,4 3 cucharadas soperas
Sal media cucharadita
Harina sin gluten 375 gr
Levadura seca de panadería 1 sobre
Agua para el depósito ½ medida

PREPARACIÓN:

Con pala de amasar. Todo a la cubeta en el orden indicado Programa 13. Durante el amasado vigilar que los ingredientes se mezclen bien, ayudar con una cuchara de madera si fuese necesario. Transcurridos 24 minutos, habrá finalizado el amasado. Pulsar la tecla pausa. Retirar la pala de amasar y apretar suavemente la masa con los dedos, para que se quede bien distribuida en la cubeta. Oprimir la tecla de inicio y dejar finalizar el programa. Cuando haya finalizado, poner la media medida de agua en el depósito de vapor y hornear en el programa 2 durante 1 hora y 10 minutos. Programa 13 equivale a programa de amasado de biffinet y luego al horno

PAN 7

INGREDIENTES

350 gr de harina sin gluten
150 gr de agua
150gr de leche
1 bolsita de levadura que esté permitida
1 cucharadita de aceite de oliva extra virgen

1 pizca de azúcar

Sal

PREPARACIÓN:

Colocar en el vaso el vaso, la leche y la levadura 2 min. 40° vel 3. Añadir la harina, la sal, el azúcar y el aceite 30 segc. vel 4 y 1 min. vel espiga. Con la espátula sacar la masa y dejar levar al menos 1 hora en un lugar templado. Con las manos enharinadas formar pequeños panes con la forma deseada. Dejar levar en el horno a 30° hasta que se doble el volumen. Sacar del horno y cubrir con un trapo mientras se calienta el horno a 200°. Cocer 35 min. aproximadamente

PAN DE ARROZ

INGREDIENTES:

250grs. de harina de arroz
80grs. de fécula de patata
350grs. de agua
10grs. de azúcar
10grs. de aceite de oliva
10grs. de sal
25grs. de levadura

ELABORACIÓN:

Desleir la levadura desmenuzada en un poco de agua templada y dejamos que se active hasta que aparezcan las características ampollas de aire (2 horas) Disponemos sobre la superficie de trabajo la harina y la fécula, dejando un hueco en el centro en el que colocaremos el aceite, el azúcar y la sal (estos dos últimos ingredientes se habrán disuelto previamente en agua) Añadimos el agua restante y formamos la masa, tabajandola. Añadimos luego la levadura desleida y amasamos hasta obtener una consistencia lisa y homogénea. Dejamos reposar la mas, tapada, durante 20min aproximadamente. Formamos una bola de pan y la colocamos en una bandeja ligeramente untada. Horneamos durante 30min a 180° controlando a menudo.

PAN BAGUETTE 1

INGREDIENTES

500 g de Mix B Schär,
2 sobres de levadura seca o 40 g de levadura fresca,
350 ml de agua tibia.

Sal y una cucharadita de azúcar

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el agua, el azúcar, 1/2 de sal y programar un minuto a 40 °C en velocidad 1.

Añadir 250 g de harina, 2 sobres de levadura, otros 250 g de harina y , programar en velocidad 6 hasta que quede la masa hecha una bola. (Dos minutos a velocidad 'Espiga').

Deje fermentar la masa durante una hora en un lugar caliente (unos 30 °C) hasta que haya doblado aproximadamente el volumen.

(También se puede dejar en el vaso del Thermomix bien tapado).

Durante este tiempo, cubra la masa con un papel transparente colocándolo de manera que no quede pegado a la masa.

Con las manos mojadas en harina dele la forma deseada (baguette. consejo, meterlos en un molde de la medida) colocar los panes en la bandeja del horno y ponerlos a 50° y luego subir el horno a 200°, el tiempo de cocción dependerá del tamaño de los panecillos.

No olvide poner un cuenco con agua en el horno.

PAN BLANCO

INGREDIENTES:

500 gr. de Mix B Schär
2 sobres de levadura seca o 40 gr. de levadura fresca (L'Hirondelle sirve)

20 gr. de mantequilla o aceite de girasol

500 ml de agua

Una chispa de sal

Una cucharadita de azúcar

PREPARACIÓN:

Vierta el agua, el aceite, la sal y el azúcar en el vaso de la Thermomix y programe 2 minutos, temperatura 40° velocidad 2. Agregue la mitad de la harina y la levadura y programe 8 segundos en velocidad 6. Añada el resto de la harina y amase a velocidad espiga 2 minutos, dejando la espátula en el bocal para que remueva bien.

Ponga la masa en un molde rectangular engrasado y déjela fermentar en el horno previamente calentado a 50° unos 25 minutos. La masa debe doblar aproximadamente su volumen. Suba la temperatura a 200° y deje hornear de minutos a 30 minutos

NOTA:

No se olvide colocar un cuenco (de material refractario) en el horno con un poco de agua

PAN EN BOLLOS

INGREDIENTES:

2 tazas de fécula de mandioca
1 huevo
2 cucharaditas de levadura
100 grs, de queso blando

PREPARACIÓN:

Mezclar bien todo. Trabajar la masa lo mejor posible; formar los bollos. Pintarlos con huevo batido. Horno caliente 15 minutos.

PAN DE HAMBURGUESA

INGREDIENTES:

400 gr. de leche
2 sobres de levadura
Una chispa de sal
30 gr. de azúcar
50 gr. de aceite de girasol
1 huevo
500 gr. de harina
1 huevo para barnizar

PREPARACIÓN:

Vierta la leche, el azúcar, la sal y el aceite en el vaso del Thermomix y programe 1 minuto, 40º y velocidad 2. Añada el huevo y la levadura y mezcle unos segundos en velocidad 2. Agregue la harina, programe 15 segundos en velocidad 6 y después amase durante 1 minuto en velocidad espiga.

Ponga la mezcla en recipientes redondos y pequeños (tamaño hamburguesa) previamente pincelados de aceite. No poner más que un poco porque crece mucho. Pinte la superficie con huevo e introduzca en el horno calentado a 50º. Cuando pasen 25 minutos subir la temperatura a 200º y hornear de 15 a 20 minutos

PAN DE LECHE "PAPI PAN" 1

PREPARACIÓN:

Colocar en la batidora 100 gr. de mantequilla blanda, 2 cucharadas soperas al ras de azúcar, 1 cucharadita de café, de sal, 50 gr. de levadura y 300 c/c. de leche tibia. Hacer funcionar la batidora. Tener preparados 300 gr. de harina de arroz, mezclados con 200 gr. de fécula de maíz, cernidos tres veces. Incorporar la mitad de la mezcla de harinas a la preparación de la batidora. Hacerla funcionar nuevamente. En un bol colocar el resto de la harina y verter sobre ella la masa de la batidora. Mezclar. Se coloca la masa en un molde tipo budín inglés de 30 cm. de longitud, enmantecado. Cubrir con un polietileno durante 20 a 25 minutos. Mientras tanto encender el horno y una vez llevado a temperatura caliente retirar el polietileno y colocar sobre la masa trocitos de manteca. Llevar el pan al horno caliente durante 15 minutos, bajar a moderado y cocinar durante 10 minutos más. Probar con un palillo (dejar de acuerdo al horno hasta que se dore y esté cocido por dentro). Desmoldar sobre rejilla hasta que se enfríe.

PAN DE LECHE 2

PREPARACIÓN:

Poner en un bol 200 grs de leche en polvo, 200 grs. de maizena, 50 grs. de mantequilla fría y desmenuzada, 1 cucharadita de sal 2 cucharaditas de azúcar. Por otra parte disolver 25 grs. de levadura en 1/2 taza de agua tibia (tamaño desayuno) junto con poquito de azúcar. Batir hasta que se formen globitos. Tapar y dejar en sitio tibio hasta que fermente. Verter en el bol donde está la leche en polvo y la maizena y agregar 2 huevos, batir todo muy bien hasta que se convierta en una pasta. Dejar así hasta que se duplique su volumen. Si no levanta bien, volver a batir un poco más como para agregarle aire y entonces verter en un molde de budín inglés enmantecado volver a tapar hasta que leve. Cocinar a horno caliente hasta que esté dorado.

PAN DE MOLDE

INGREDIENTES

250 cl. de leche
125g de Maicena.
125g de Schär Mix b.
1 sobre de levadura Maicena panificable.
20g de aceite.
1 cucharadita de azúcar.
Un pellizco de sal.
1 clara de huevo.
1 yema de huevo (opcional).

PREPARACIÓN

Calentar el horno a 200 ºC.
Montar la clara a punto de nieve y reservar.
Vierta en el vaso 25 centilitros (250 gamos) de leche, 1 cucharadita de azúcar, el pellizco de sal y 20 g de aceite. Programe durante 2

minutos a 40 ºC en velocidad 2.

Agregue la yema, el sobre de levadura y programe unos segundos a velocidad 6.

Añada los 125 g de Maicena y los 125 de harina Schär Mix b, programe 6 segundos a velocidad 6. agregue la clara y dejar en velocidad 6 otros segundos.

Pincele un molde con aceite o mantequilla y eche la masa, tápelo con un papel transparente y déjelo subir aproximadamente de 40 a 60 minutos hasta que doble el volumen.

Ponga un vaso con agua en una esquina de la bandeja del horno, introduzca el molde sin el papel transparente durante 20 minutos aproximadamente.

PAN DE PISTACHO

INGREDIENTES:

10 medidas de harina panificable Harisín o Glutafín
½ medida de azúcar
1 huevo
1 medida de aceite de oliva
2 medidas de agua
1 cucharadita de sal
Una pizca de nuez moscada
Ralladura de ¼ de limón
15 gramos de levadura
100 gramos de pistachos pelados

ELABORACIÓN

En primer lugar haz glas el azúcar pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima. Manténla un momento en esa posición y echa por el bocal la piel de limón. Reserva en un recipiente.

A continuación programa el Iber Gourmet 1 minuto a velocidad 1. Echa por el bocal los pistachos y también reservalos.

Pon en el vaso del Iber Gourmet el agua y la levadura. Programa 2 minutos, temperatura 40º, velocidad 1. Cuando termine el tiempo coloca el accesorio amasador y añade el resto de ingredientes. Sin tiempo programa velocidad 1, aprieta el botón de impulso y deja que transcurran los cinco ciclos. Saca la masa del vaso y déjala fermentar veinte minutos tapada con un trapo húmedo. Precalienta el horno a 200º.

Cuando transcurra el tiempo divide la masa en 6 partes y dale forma de bola con la ayuda de un poco de harina. Deja reposar otros 30 minutos también tapados con un trapo húmedo.

En una placa aceitada coloca los panes y hornea unos 20 o 25 minutos aproximadamente.

SUGERENCIA:

Si quieres en el momento que vayas a introducir en el horno hazle un corte en forma de cruz en la parte superior.

PAN DE QUESO

INGREDIENTES:

3 huevos
3 cucharadas de queso rallado
3 cucharadas de harina permitida sal.

PREPARACIÓN:

Mezclar las 3 yemas con el queso y la sal, agregar las claras batidas a nieve y revolviendo suavemente incorporar de a poco la harina. Colocar en molde enmantecado (tipo budín inglés), cocinar en horno moderado hasta dorar.

PAN DE RICOTTA ESPONJOSO

PREPARACIÓN:

Mezclar 250 grs. de ricotta (requesón) con 4 huevos con un tenedor (sin batir) hasta unirlos. Agregarle 10 cucharadas colmadas de las 2 harinas, 1 cucharada de levadura y 1/2 cucharadita de sal, Por último agregarle soda, agua o leche (según el gusto) hasta lograr una masa batida más bien espesa (que corra lenta). Colocar en molde enmantecado y enharinado tipo budin inglés para que tenga forma de pan de leche.

Colocar en horno mediano hasta que esté bien dorado (alrededor de 40 minutos).

VARIANTE:

Pizza: en molde aceitado y con poca masa, se dora como pizza. Una vez cocida, se coloca la mozzarella y el tomate y condimentos a gusto y gratinar.

PANECILLOS CHIPA

PREPARACIÓN:

Colocar en un bol 260 grs. de harina de mandioca, sal a gusto 50 grs. de margarina cortada en trocitos, 100 grs. de queso de crema (o igual cantidad de ricota (requesón) o queso rallado y un chorrillo de leche).

Mezclar y agregar 2 huevos, formar una pasta que se desprege del

bols (si resultara muy seca agregar un chorrito de leche. Si en cambio fuese demasiado blanda agregar un poco de harina). Tomar con las manos porciones de masa, dándoles forma alargada o redonda como bollitos (se obtienen 6 o 9). Colocarlos sobre placas limpias en horno muy caliente precalentado hasta que se doren.

PANECILLOS DE MIJO

INGREDIENTES:

4 tazas de mijo cocido (se cuece 1 taza de mijo en 2 tazas de agua durante 20 minutos)
1 huevo
2 cucharadas de queso rallado
1 cucharada de aceite sal.

PREPARACIÓN:

Mezclar los ingredientes. Armar bollitos dándoles forma con las manos humedecidas. Colocar en placas aceitadas. Horno fuerte 15 minutos

PANECILLOS PARKER HOUSE

INGREDIENTES:

250 CC. de Leche
60 gr. de margarina o mantequilla.
2 huevos
2 cucharaditas de sal
560 gr. de harina Proceli
2 cucharadas de azúcar
1 sobre y medio de Levadura de Panadero marca Maizena o 30 gr. de levadura prensada.

ELABORACIÓN

Batir unos segundos los huevos en velocidad 2 añadir la leche, sal y mantequilla. Programar 3 minutos a 40°, velocidad 1. Parar y añadir la harina y el azúcar, hacer un hoyito y añadir la levadura (el orden de los ingredientes es importante). Tapar con el cubilete y amasar a velocidad espiga durante 8 minutos. Sin quitar el cubilete tapar el vaso con una bolsa de plástico y encima unos trapos de cocina para que no se enfríe mucho, dejar reposar 60 minutos. Pasado ese tiempo sacar la masa del vaso y amasarla un poco a mano para quitarle el aire, dejar reposar 10 minutos. Darles forma de bollitos e ir colocándolos en una fuente de horno forrada con papel para horno, pintarlos con un pincel con una mezcla de leche y azúcar. Tapar la bandeja con un trapo de cocina o un plástico y dejar reposar 30 minutos. Hornear en horno precalentado a 175 ° unos 15 minutos.

PANECILLOS DE QUESO 1

INGREDIENTES:

300 grs. de queso semiduro rallado
1/4 litro de leche
50 grs. de mantequilla
250 grs. de las tres harinas
1 cucharadita de sal
3 huevos
4 cucharaditas de café de polvo leudante.

PREPARACIÓN:

Poner en un bol la leche con la mantequilla y la sal, poner sobre el fuego hasta que rompa el hervor y agregar de golpe las harinas tamizadas con el polvo leudante. Cocinar unos minutos revolviendo constantemente, retirar del fuego, agregar el queso y volver a cocinar hasta formar una masa homogénea. Retirar del fuego, dejar entibiar la preparación e ir incorporando de a uno por vez los huevos. Humedecerse las manos, tomar porciones de esta masa y formar pequeños bollitos. Llevar a temperatura máxima por espacio de 20 minutos, reducir luego a mínimo la temperatura del horno y dejar cocinar de 10 a 15 minutos más. Resulta un panecillo dorado y húmedo tipo chip.

PANECILLOS DE QUESO 2

INGREDIENTES:

300 grs. de ricotta (Requesón)
1/4 litro de leche,
50 grs. de mantequilla
150 grs. de harina de arroz
100 grs. de fécula de maíz
1 cucharadita de sal
3 huevos grandes
4 cucharaditas de café de levadura

PREPARACIÓN:

Poner en un bol la leche con la mantequilla y la sal, colocarlo sobre el fuego hasta que rompa el hervor, agregar de golpe las harinas

tamizadas con el polvo de hornear. Cocinar unos minutos revolviendo constantemente, retirar del fuego, agregar la ricotta y volver a cocinar nuevamente hasta formar una masa homogénea. Retirar del fuego. Dejar entibiar e ir incorporando de a uno por vez los huevos. Humedecerse las manos, tomar porciones de esta masa y formar pequeños bollitos. Llevar a temperatura máxima por espacio de 20 minutos, reducir luego al mínimo y dejar cocinar de 10 a 15 minutos más. Resulta un panecillo dorado y húmedo.

PANECILLOS TRES SABORES

INGREDIENTES:

130 cc de leche tibia
30 grs. de levadura
250 grs. de harina de arroz
125 grs de maizena
Sal y pimienta.
80 grs. de mantequilla
2 huevos
azúcar (2 cucharadas de postre)
espinaca 4 hojitas
cebolla 1/2,
zanahoria 1/2.

PREPARACIÓN:

Poner la levadura con el azúcar y un poco de leche en una taza. Cernir las harinas con la sal, incorporar la mantequilla y la levadura. Agregar la leche tibia y los huevos y mezclar todo. Dejar leudar. Picar la verdura por separado. Cuando leude la masa se divide en tres partes y se agrega a cada una de las partes una verdura diferente. Llenar con cada una de las mezclas moldecillos de papel hasta las 3/4 partes de su capacidad. Dejar leudar nuevamente, pintar con huevo. Cocinar a horno máximo aproximadamente por doce minutos.

PANECILLOS DE VIENA

RÁPIDOS

PREPARACIÓN:

Mezclar 1 taza de leche en polvo, 1/2 taza de harina de arroz, 1 huevo, e ir agregándole agua hasta que quede una masa que se coloca por cucharadas en una placa de horno untada de mantequilla. Agregar 1/2 cucharadita de sal si se desean salados. Colocar en horno muy suave, hasta que estén levantados y se comienzan a dorar. Con la cuchara al ponerlos en la asadera darle forma de bollitos.

PASTA PARA EL CALDO

INGREDIENTES:

250 gr de harina sin gluten
2 huevos de 70 gr (si son más pequeño, añadir un poco de agua)
20 gr de agua
30gr de aceite de oliva extra virgen

PREPARACIÓN:

Colocar en el vaso todos los ingredientes 30 seg. vel 3. Sacar del vaso y dividirlo en 4 partes. Con las cuchillas en movimiento vel 4-6-7 seg. Colocar una de las partes y parar inmediatamente la máquina. Colocar la pasta en un trapo y repetir la operación con el resto de las partes
Si se seca bien se puede guardar algunos días



Carmen/kilicamen para l@s amig@s
Guadarrama/Madrid

PLATOS SALADOS

BIZCOCHITOS DE QUESO

INGREDIENTES:

300 grs. de harina de arroz
1 cucharada de levadura
1 cucharadita de sal
200 grs de margarina
1 taza de queso rallado.

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes agregando agua si fuera necesario. Estirar la masa sobre la mesa enharinada. Cortar los bizcochitos y

hornear en horno caliente durante 15 minutos.

BOLTAS DE MAÍZ BORI-BORI

INGREDIENTES:

500 grs. de harina de maíz precocida
sal, comino, pimienta
100 gr de queso rallado
agua tibia.

PREPARACIÓN:

Colocar la harina de maíz en un tazón, agregar agua tibia en cantidad suficiente como para formar una masa blanda pero no chirle.

Incorporar los condimentos y el queso, tomar pequeñas porciones de la mezcla y formar las bolitas. Ubicarlas en una asadera. El Bori – Bori se cocina en salsa de tomates ó estofado de pollo en cantidad suficiente como para cubrirlos. Puede también hervirse en agua y servirlos con queso rallado y manteca.

CRÊPES

INGREDIENTES:

1 huevo
120 grs de fécula de maíz (Maizena)
300 cc. de leche
sal, pimienta y nuez moscada
1 atado de espinaca.

PREPARACIÓN:

Batir el huevo en un bol, agregar la fécula de a poco y la leche mezclando muy bien al batir para que quede una masa homogénea. Condimentar.

Limpiar las espinacas, cortar sus cabos y hervirlas. Escurrir bien y picar muy finamente. Mezclar la preparación anterior. Calentar una sartén chica. Poner una cucharadita de mantequilla y derretir. Revolver bien la preparación hasta el fondo. Volcar un cucharón de líquido con la cantidad suficiente como para cubrir la sartén.

Cocinar, despegar los bordes y dar vuelta.

Rellenar con carne, queso, maíz o con el relleno que se desee.

CROQUETAS 1

INGREDIENTES:

1 litro de leche
150 gramos de maizena
Una latita de bonito
Pan rallado sin gluten
Huevo batido
Un poco de sal

PREPARACIÓN:

En una taza con un poco de leche se diluye cuidadosamente la maizena. El resto de la leche se pone al fuego y, cuando comienza a hervir, se añade la maizena disuelta y se remueve con cuidado hasta que espese. Añadimos un poco de sal, retiramos del fuego, mezclamos el bonito desmenuzado y colocamos la mezcla extendiéndola en una fuente para que se enfríe. Una vez fría se sigue el procedimiento habitual: con la ayuda de dos cucharas se van formando las croquetas que se pasan por pan rallado sin gluten, huevo batido y de nuevo pan rallado. Se frien en aceite bien caliente.

Obviamente, se puede sustituir el bonito por cualquier otro ingrediente de la lista de los "permitidos".

CROQUETAS 2

INGREDIENTES:

150 grs. de relleno elegido.
50 grs. de aceite. y 50 grs. de mantequilla.
30 grs. de cebolla aprox.
120 grs. de maizena.
800 grs. de leche.
Sal, pimienta y nuez moscada.

PREPARACIÓN:

Trocear el relleno elegido en velocidad 3 ½ unos segundos. Sacar y reservar.

Poner en el vaso el aceite, la mantequilla y la cebolla. Programar velocidad 4, 100º, 3 minutos.

Cuando termine, añadir el resto de los ingredientes, mezclar unos segundos en velocidad 6 y programar velocidad 4, 90º, 7 minutos. (La maizena no se rehoga). 4.- Cuando pare y notemos que ha dejado de hervir, echar el relleno y remover con la espátula. Poner la masa en una fuente y dejar enfriar, para formar las croquetas

CROQUETAS DE JAMÓN

INGREDIENTES:

Jamón serrano, 100 gramos

Pollo cocinado, 250 gramos

Huevo duro, 1 unidad

Maicena, 150 gramos

Leche, 1 litro

Huevo, 1 unidad

Pan rallado sin gluten, 4 cucharadas

Sal, al gusto

Aceite de oliva para freír, 1/2 taza

PREPARACIÓN:

Picar el pollo, el jamón y el huevo duro. Diluir la maicena en un poco de leche y calentar el resto: cuando rompa a hervir, añadir la maicena y remover hasta que espese. Añadir los ingredientes picados, remover y sazonar. Verter en una fuente y dejar enfriar mejor de un día para otro.

Formar las croquetas y pasar por huevo batido y pan rallado sin gluten; freírlas en abundante aceite caliente, escurrir y servir.

EMPANADA

INGREDIENTES:

200 gr. de aceite o manteca de cerdo.

20 gr. de agua.

350 gr de harina sin gluten.

1 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN:

Poner el aceite en el vaso y programar 2 minutos, 100º, velocidad 2.

Agregar los ingredientes restantes y programar 20 segundos en velocidad 6, a continuación programar 2 minutos en velocidad espiga. Se puede hacer como empanada o estirándola muy fina con el rodillo formando empanadillas. Rellenar con el ingrediente elegido. Preparar y hornear si es empanada o freír las empanadillas.

NOTA: Si la masa queda cuarteada, ponerle una pizca de agua y amasar unos segundos en velocidad espiga

EMPANADAS ÁRABES "FATAY"

INGREDIENTES:

Para 2 docenas:

Relleno:

1/2 Kg. de carne picada,

1/2 Kg. de cebolla,

1 ají (pimienta).

1 cucharada de perejil picado,
sal, comino y pimienta a gusto.

1/4 Kg. de tomates.

Masa:

De 18 a 20 cucharadas de fécula de maíz (Maizena)

9 cucharadas de harina de arroz

9 cucharadas de fécula de mandioca

9 cucharaditas de levadura

6 huevos

3 cucharada de aceite

Sal

leche cantidad necesaria para unir la masa.

PREPARACIÓN:

Picar las cebollas finas, el tomate chico, el perejil y el ají. Sazonar con sal pimienta y comino. Colocar la carne picada en un bol y agregar los ingredientes picados. Mezclar.

Masa:

Se mezclan las harinas, la levadura, el aceite, la sal y los huevos. Se prepara una masa homogénea, colocar leche para unirla. Se hacen bollitos amasándolos para luego estirarlos finitos. Se coloca una cucharada de relleno crudo en cada bollito estirado. Se cierran en forma de triángulo. Para cocinarlas colocarlas en una placa de horno con aceite, al horno doradas de los dos lados.

EMPANADAS SANJUANINAS

Esta masa comodín es ideal para tortas, galletas de agua y ravioli.

INGREDIENTES:

1 taza de fécula de maíz (Maizena)

1 taza de leche en polvo

media taza de fécula de mandioca

1 pocillo de mantequilla derretida

1 huevo

sal,

1 cucharada de fécula de mandioca

100 cc. de agua

Relleno al gusto.

PREPARACIÓN:

Cernir los ingredientes secos y colocarlos sobre la mesa haciendo un hueco en el centro; disolver la mantequilla con el agua y llevar sobre fuego, revolviendo continuamente hasta lograr una consistencia transparente. Cuando está tibia esta preparación volcarla en el centro de las harinas junto con los demás ingredientes, mezclar bien

todo los elementos agregando más agua si fuera necesaria, hasta conseguir una masa muy elástica. Dejar reposar por lo menos media hora. Estirar bollitos de masa para cada empanada. Rellenar con el relleno elegido. Pueden cocinarse fritas o al horno. Se puede guardar la masa cruda, en un envase con cierre hermético de plástico, en la nevera durante unos días.

EMPANADILLAS 1

INGREDIENTES

200g de aceite o manteca de cerdo.

20cl. de agua.

350 g de harina sin gluten.

1 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN

Ponga el aceite en el vaso y programe 2 minutos a 100 °C en velocidad 2.

Agregue los ingredientes restantes y programe 20 segundos en velocidad 6.

Prepárela como la empanada o estírela muy finita con el rodillo y forme las empanadillas.

Prepare y hornee igual que la empanada o fría las empanadillas.

Si la masa queda cuarteada, ponerle ¼ de cubilete de agua y amasar unos segundos en velocidad 'Espiga'.

EMPANADILLAS 2

INGREDIENTES

200g. de aceite

200g. de agua

350g. de harina PANIFICABLE sin gluten

1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN

Ponga en el vaso todos los ingredientes y programe 30 segundos en velocidad espiga. Déjela reposar la masa envuelta en papel transparente en lugar fresco durante una hora aproximadamente.

Estire la masa muy finita con el rodillo y forme las empanadillas, rellenas a su gusto con atún y tomate o carne y frías en abundante aceite caliente.

Esta masa también se puede hornear, sirve muy bien para empanadas.

Recuerde que todas las harinas no tienen la misma absorción por lo que según las marcas tendrá que rectificar. De líquido o de harina NO AMASAR MUCHO. Ya que es una masa con mucha grasa y se quedarían muy pringosas

ÑOQUIS DE MAÍZ A LA ROMANA

INGREDIENTES:

1 litro de leche harina de maíz precocida (330 gr.)

1 cucharadita de mantequilla

1 huevo

queso rallado (150 grs.)

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir la leche con una pizca de sal gruesa. Cuando está por soltar el hervor agregar la harina en forma de lluvia revolviendo para que no se formen grumos. Cocinar 1 minuto. Incorporar la mantequilla y el huevo fuera del fuego. Condimentar con pimienta negra y la nuez moscada. Espolvorear con parte del queso rallado. Mezclar bien. Volcar la masa en la mesa previamente humedecida. Aplastar con rodillo y cortar con un cortapastas redondo. Acomodar en fuente engrasada. Espolvorear con el resto del queso. Poner trocitos de mantequilla y gratinar. Puede servirse solos o con salsa al gusto.

PALITOS SALADOS

PREPARACIÓN:

Colocar en forma de corona 12 cucharadas de las tres harinas y en el centro 2 huevos. 1 cucharada de aceite, 2 cucharadas de leche y 1 cucharadita de sal. Amasar hasta conseguir una masa lisa. Agregar leche si es necesario. Separar en porciones y cortar pequeños bastoncitos. Por último colocar los palitos en aceite pero a fuego lento (para que no salten) y luego de unos minutos aumentar la llama y dejar que se doren. Retirar de la fritura y espolvorear con sal.

PASTA FRESCA AL HUEVO 1

INGREDIENTES:

300 g. aproximadamente de harina Proceli.

1 cucharada de aceite.

3 huevos grandes.

1 poquito de sal.

PREPARACIÓN:

Ponga todos los ingredientes en el vaso, por el orden en el que

aparecen en la lista y programe 30 segundos en velocidad 3. A continuación amase 1 minuto a velocidad espiga.

Estire muy bien la masa sobre papel de horno, espolvoreando con harina Proceli.

Cuando esté muy fina, haga cuadrados de masa para hacer canelones o lasaña. También puede hacer pequeños cuadraditos, triángulos o tiras finitas. Si dispone de la máquina italiana cortapastas, podrá hacerlo más fácilmente.

Hierva la pasta durante 2 ó 3 minutos en agua salada con un poco de aceite. Una vez cocida, escurra y póngala sobre papel de cocina. Sirvalo con una salsa a su gusto.

NOTA:

Si quiere hacer cintas y no tiene la máquina italiana, estire la masa muy finita. Haga un rectángulo, espolvoréelo bien de harina y gaha un rulo con toda la masa, cortando luego con un cuchillo muy afilado aros muy finitos y así ya tiene las cintas. Estírelas y cuézalas en agua hirviendo.

También hay que tener en cuenta que la cantidad de harina que se necesita irá en relación con el tamaño de los huevos.

PASTA FRESCA AL HUEVO 2

INGREDIENTES:

200 gr harina sin gluten

2 huevos

1 cucharadita de aceite de oliva extra virgen

Sal.

PREPARACIÓN:

Colocar en el vaso todos los ingredientes 30 seg. vel 4 y 40 seg. vel espiga. Sacar la masa y cortarla al gusto

PIZZA: MASA 1

INGREDIENTES:

1/2 kilo de la mezcla de tres harinas

350 cc de agua

Una cucharada de azúcar

75 gramos de mantequilla

Sal

50 gramos de levadura natural

PREPARACIÓN:

En una licuadora, batidora o máquina de hacer pan (también se puede hacer a mano, pero con más músculo), poner el agua tibia con la mantequilla derretida y la levadura. Añadir la mezcla de harinas, la sal y el azúcar. Amasar bien, extender con el rodillo, y poner sobre una placa de horno espolvoreada con harina de maíz o mezcla de tres harinas. Cubrir con ingredientes "permitidos", y meter en el horno precalentado hasta que la masa esté hecha.

PIZZA: MASA 2

INGREDIENTES

275 gr. Glutafín preparado panificable.

1 huevo.

1 envase de yogur (125 gr.)

1 cucharadita de sal.

Temperatura del horno: 220° C

PREPARACIÓN

Precalentar el horno

Poner el preparado panificable en un bol, añadir la sal y mezclar. Batir juntos el huevo y el yogur y verter en el bol anterior.

Mezclar todo muy bien hasta conseguir una masa homogénea y moldeable. Estirar la masa y ponerla en un molde grande o dos pequeños de una ración. Poner el relleno al gusto. Hornear durante 25 minutos.

La pizza puede ser congelada antes de hornearla.

PIZZA: MASA 3

KARLOS ARGUIÑANO

PREPARACIÓN:

Preparar una base de pizza con 250 grs. De harina de arroz, 12 grs. De levadura, un huevo, una cucharada de leche y ½ cucharadita de sal.

Amasarla bien y estirlarla dándole forma redondeada.

Colocar encima salsa de tomate, después jamón cocido, anchoas, champiñones fileteados y espolvorear con orégano. Cubrir con queso rallado y hornear a 180° durante 15 min.

PIZZA: MASA 4

PREPARACIÓN:

Colocar en un bol 25 grs. de levadura prensada. 1 cucharadita de azúcar y agua tibia hasta disolver la levadura completamente. Dejar reposar 15 minutos, incorporar 100 grs. de harina de arroz y 50 grs. de fécula de maíz, 2 cucharadas soperas de mandioca. Mezclar. Agregar más agua si fuera necesario para obtener una masa chirle.

Colocar la preparación en una placa de horno engrasada y cocinar en horno caliente. Retirar. Cubrir con la cubierta deseada y dar otro golpe de horno

PIZZA: MASA DE RICOTTA 5

PREPARACIÓN:

Colocar en la batidora 30 grs. de levadura, 200 c/c. de agua tibia, sal y 1 cucharada de azúcar, agregar 3 cucharadas de aceite, 1/2 taza de ricotta (Requesón) y 150 grs. de harina. Accionar la batidora y verter esta preparación sobre otros 150 grs. de harina. Mezclar. Colocar esta masa en una pizzera engrasada y enharinada y dejar leudar en sitio tibio. Cocinar en horno de temperatura máxima durante 15 minutos. Retirar la pizza y cubrirla con la cubierta deseada. Gratinar por un momento.

PIZZA: MASA 6

INGREDIENTES para seis personas

- Harina Glutestop, 250 g
- Aceite, 1 cucharada sopera
- Levadura de panadería, 5 g
- Sal, 2 g
- Agua, 150 g

ELABORACIÓN

- 1º Hacer un volcán con la harina sobre la mesa.
- 2º Poner dentro el resto de los ingredientes.
- 3º Mezclar los ingredientes de dentro hacia afuera.
- 4º Amasar hasta obtener una masa homogénea no excesivamente dura, Agregando harina o agua si fuese necesario por quedar blanda o dura.
- 5º Dejar reposar 20 minutos y estirar sobre la mesa espolvoreada de harina.

PIZZA DE MIJO

INGREDIENTES:

- 4 tazas de mijo cocido
- 1 cebolla rallada
- 2 cucharadas de ricotta (Requesón)
- sal.

PREPARACIÓN:

Mezclar y verter en asadera aceitada. Hornear. Cubrir con 1/2 Kg. de tomates maduros cortados en rodajas. Condimentar. Adornar con morrones cocidos, cubrir con mozzarella rallada. Volver al horno hasta derretir el queso.

PIZZETAS

INGREDIENTES:

- 1 taza de harina de maíz
- 1 taza de fécula de maíz
- 1 taza de mandioca
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de levadura
- sal y agua tibia cantidad necesaria.

PREPARACIÓN:

Mezclar todo los ingredientes. Disolver la levadura en el agua tibia y agregarla a los demás ingredientes. Dejar descansar la masa en lugar tibio. Formar las pizzetas sobre placas aceitadas. Dejar levar nuevamente en lugar tibio Cocinar en horno mediano y:

- a) cubrir con salsa de tomates, rodajas de mozzarella y gratinar en horno fuerte
- b) cubrir con cebolla cocida al vapor, roquefort rallado y gratinar. Decorar con aceitunas negras.

RAVIOLI

INGREDIENTES:

- Masa:
- 1/2 taza de fécula de mandioca
- una taza de fécula de maíz
- 1 taza de leche en polvo
- 25 grs. de mantequilla
- 1 huevo
- sal.
- Chuño
- 100 c/c. de agua y una cucharada de fécula de mandioca.
- Relleno
- 250 grs. de ricota
- 1 yema
- queso rallado a gusto
- sal, nuez moscada

PREPARACIÓN:

Cocer la cucharada de mandioca en el agua hasta obtener una

mezcla transparente (chuño). Cernir los ingredientes secos y colocarlos en la mesa. Incorporar la mantequilla derretida, el huevo y el chuño tibio. Amasar, si fuera necesario Agregar un chorrito de agua. Dividir la masa en dos. Estirar los dos bollitos. Marcar una tapa con el palo especial para ravioles. Colocar en cada cuadrado una cucharadita de relleno. Cubrir con la otra tapa. Marcar nuevamente y cortar con la ruedita. Cocinar en agua hirviendo con un chorrito de aceite. Cocinar unos minutos. Colar cuando estén bien inflados. Cubrir con salsa a gusto.

Rinde entre 2 y 3 porciones.

Esta masa sirve también para preparar tallarines y tapas de tartas o pasteles.

TARTA DE CEBOLLA Y QUESO

INGREDIENTES:

- 1/4 taza de almidón de maíz (30 g.)
- 1 taza de harina con levadura(120 g.)
- 2 tazas de cebollas cortadas chiquititas en velocidad 3 1/2
- 1 taza de queso rallado (en velocidades 5-7-9)
- 3 huevos
- 1 taza de leche
- 1/4 taza de aceite
- 1 taza de queso mantecoso cortado en daditos
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix el almidón de maíz con la harina tamizada. Agregar las cebollas y el queso rallado e incorporar los huevos de uno en uno mezclando bien en velocidad 2 1/2. Añadir la leche, el aceite, el queso y condimentar con sal y pimienta y seguir programando velocidad 2 1/2. Colocar la preparación en un molde desmontable enmantecado y enharinado de 22 cm de diámetro. Cocinar en horno regular hasta que esté cocida, más o menos media hora

TARTA DE CEBOLLA RÁPIDA

PREPARACIÓN:

Colocar en el vaso de la batidora: 1 1/2 taza de aceite, 3 huevos, 1 taza de leche, sal, pimienta, 1/2 taza de queso rallado, 1 taza y media de harina mezclada con una cucharada de levadura. Accionarla y cuando todos los ingredientes estén bien triturados, verter la preparación en una pizzera aceitada y cocinar en horno caliente moderado durante 35 min.

VARIANTE: Colocar sobre la cubierta salsa, jamón, mozzarella, huevo duro picado, roquefort u otros ingredientes a gusto.

TARTA DE SARDINAS

INGREDIENTES:

- Masa para tarta (masa comodín)
- una lata de sardina grande
- 1 taza de queso rallado
- 2 huevos bandos
- 1 cebolla grande saltada.

PREPARACIÓN:

Forrar un molde de tarta con la masa, aparte pisar con un tenedor bien la sardina sin el aceite, agregar la cebolla, el queso rallado y los huevos batidos. Volcar la mezcla en la tarta cruda y cocinar hasta que esté cocida.

PLATOS DULCES

ALFAJORCITOS

INGREDIENTES:

- 70 g. de mantequilla
- 80 g. de azúcar
- 2 yemas
- Esencia de vainilla
- 100 g. de la mezcla de las tres harinas
- 150 g. de fécula de maíz
- Pizca de sal
- Pizca de bicarbonato de sodio
- 2 cucharaditas de polvo leudante (levadura)

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix la mantequilla y el azúcar, programar 1 minuto a 40º y velocidad 4. Agregar las yemas y esencia de vainilla, y mezclar en velocidad 4 unos segundos. Tamizar las harinas con el polvo leudante (o levadura para repostería), sal y bicarbonato y añadirlo a la preparación.

Se hace un bollo, y se deja en el frigorífico durante 30 minutos. Luego estirar con un rodillo de amasar sobre un nylon, de un centímetro de espesor. Se cortan medallones. Cocinar en horno moderado 10 a 15 minutos y una vez fríos rellenarlos con dulce de leche y bordearlos con coco. Se puede rellenar al gusto

ALFAJORES 1

INGREDIENTES:

150 grs. de margarina
200 grs. de azúcar
2 yemas y 1 huevo
1 copita de Coñac
1/2 cucharadita de esencia de vainilla
ralladura de limón
250 grs. de harina de arroz
1 cucharadita de bicarbonato
2 cucharaditas al ras de cremor tártaro
200 grs. de maizena.

PREPARACIÓN:

Colocar en un bol la margarina y el azúcar, batir hasta lograr una crema. Agregar las yemas y el huevo, el coñac, la esencia, ralladura de limón.

Aparte se tamizan las harinas, bicarbonato y cremor tártaro. Adicionar esto a la otra preparación de a poco. Hecho el bollo se deja descansar un rato y se estira del grosor de 1cm., espolvoreando con harina y se cortan los medallones. Cocinar en horno caliente a moderado 10 a 15 minutos. Una vez fríos, unirlos con dulce de leche.

ALFAJORES 2

INGREDIENTES:

5 huevos
3/4 taza de azúcar (150 grs.)
taza de harina de arroz (60 grs.)
1 cucharada de fécula de maíz (Maizena)
esencia de vainilla
2 cucharaditas de levadura

PREPARACIÓN:

Separar las yemas de las claras. Batir las yemas hasta que estén espesas. Agregar el azúcar y continuar batiendo. Batir las claras a nieve y agregar, mezclando suavemente y en forma envolvente a la preparación anterior.

Añadir la harina de arroz y la fécula de maíz y el leudante permitido bien tamizados. Agregar la esencia de vainilla a gusto. Colocar en un molde de pizza enmantecado y enharinado las tapitas, de alfajores cortadas con un molde: hornear durante 7 a 10 minutos.

BISCUITS BAY

INGREDIENTES:

5 huevos
200 grs. de azúcar
1 tacita de aceite
150 g. de harina de arroz
130 grs. de fécula de maíz (Maizena)
2 cucharaditas de levadura

PREPARACIÓN:

Batir 5 huevos con 200 grs. de azúcar hasta que queden bien armados, agregarles 1 tacita de aceite intercalándola con 130 grs. de harina de arroz y 130 grs. de fécula de maíz tamizadas con 2 cucharaditas de levadura. Mezclar en forma envolvente y colocar en asadera enmantecada. Cocinar en horno suave. Al día siguiente cortar en rectángulos de 3 cm. por 8 cm. y colocarlos en horno fuerte unos minutos para secarlos.

BIZCOCHO 1

INGREDIENTES:

Cuatro huevos
Cuatro cucharadas de azúcar
Cuatro cucharadas de maizena
50 gramos de mantequilla
Una cucharada de levadura en polvo (cerciorarse que en el sobre se asegure que es un producto sin gluten)
Ralladura de limón

PREPARACIÓN:

Se separan las claras de las yemas, y éstas últimas se baten junto con el azúcar, la ralladura de limón y la mantequilla. Se mezcla la maizena y la levadura en polvo, y las claras se montan a punto de nieve. Una vez que están montadas las claras, se une la maizena (mezclada con la levadura en polvo) y las yemas. Es importante que

esta unión se realice sin batir, mezclando suavemente con una espátula con movimientos envolventes, de abajo a arriba. Se coloca todo en un molde engrasado en el horno que previamente habremos calentado. Se deja hacer unos veinticinco minutos a fuego medio y se controla si ya está metiendo una aguja y comprobando que sale limpia. Se deja enfriar a temperatura ambiente.

BIZCOCHO 2

INGREDIENTES:

120 grs. de harina de arroz
60 grs. de fécula de maíz (Maizena)
6 yemas
6 claras
150 grs. de azúcar
esencia.

PREPARACIÓN:

Se baten las yemas con el azúcar hasta que estén bien espumosas y de color amarillo claro. Se agrega la vainilla. Se agregan suavemente las claras batidas a nieve, mezclando con cuchara de madera. Incorporar los ingredientes secos tamizados por lo menos tres veces en forma de lluvia y en forma envolvente y suave. Verter en molde enmantecado y enharinado de 22 cm. de diámetro.

Cocinar en horno moderado durante 35 a 45 minutos. Se desmolda sobre rejilla y se deja enfriar

BIZCOCHO DE BRAZO DE GITANO

INGREDIENTES:

3 cucharadas de azúcar
3 huevos
3 cucharadas de las tres harinas
1 cucharadita de polvo leudante (levadura)

PREPARACIÓN:

Batir las yemas con el azúcar 1 minuto a 40° y velocidad 4. Incorporar la harina tamizada con el polvo leudante. Agregar las claras a punto nieve y mezclar 6 segundos en velocidad 5. Forrar un molde con papel vegetal, extender la preparación y hornear en horno fuerte 5 minutos. Retirar del horno e inmediatamente desmoldar sobre un paño espolvoreado con azúcar y retirar el papel vegetal cuidadosamente. Arrollar con el paño para que tome la forma y dejar enfriar. Rellenar y arrollar

BIZCOCHO DE CHOCOLATE 1

INGREDIENTES:

150 gramos de mantequilla
150 gramos de azúcar
150 gramos de chocolate (asegurarse bien de que se trata de un producto sin gluten)
200 gramos de la mezcla de tres harinas
6 huevos

PREPARACIÓN:

Dos cucharaditas de levadura en polvo sin gluten. Se separan las claras de las yemas y éstas últimas se baten con el azúcar hasta conseguir una crema esponjosa. El chocolate se derrite con la mantequilla y cuando se haya enfriado bastante se añade a la mezcla. Se incorpora la harina y la levadura en polvo y finalmente las claras montadas a punto de nieve. Se mezcla con cuidado, sin batir, y el resultado se coloca en un molde engrasado y se mete en el horno a fuego fuerte al principio. Luego se baja la temperatura y se deja cocer unos cuarenta y cinco/cincuenta minutos.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE 2

INGREDIENTES:

150 g. de azúcar
1 huevo y 2 yemas
200 gr de chocolate negro de postres
1 cubilete de leche
100 gr. mantequilla
1 yogur natural
2 sobres de gaseosa (dos partes azules y dos blancas)
1 pellizco de sal
220 gr. de Maizena

PREPARACIÓN:

Meter el chocolate partido en el vaso. Pulverizar el chocolate unos segundos (dependerá de la marca) en velocidad turbo. Añadir los huevos y la leche y el azúcar. Programar 1 minuto a 50° y velocidad 4. Añadir la mantequilla y el yogur. Mezclar todo en velocidad 4 unos segundos. Incorporar la maizena, la sal y la gaseosa mezclar todo 6 segundos a velocidad 5. Verter la mezcla en un molde engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina y hornear a 180° durante 30 min.

aproximadamente.

Adornar con azucar glas.

Está mejor con gaseosa que con levadura, más esponjoso (lo he probado de las dos formas)

BIZCOCHO DE HARINA DE ARROZ

KARLOS ARGUIÑANO

INGREDIENTES:

125 gr. de harina de arroz

110 gr. de azúcar

110 de mantequilla

2 huevos

1 cucharadita de aroma de vainilla

1 sobre de levadura

PREPARACIÓN:

Yo le puse en lugar de levadura las famosas gaseosas que me dijo Alpera, un sobre de cada y salió muy bien, Arguiñano decía que como variaciones se le podía poner 1 cucharada de cacao sin gluten si lo queríamos sabor chocolate o ralladura de limón y zumo de limón para sabor limón, yo le puse algo más de una cucharada de Nesquik y la verdad es que estoy contenta con el resultado, sobre todo por lo esponjoso que es.

Lo que hice fué poner la mantequilla con el azúcar en el vaso lo batí un poco, añadí los dos huevos batí y después la harina, las gaseosas, el aroma de vainilla y el Nesquik batí otro poco y al horno previamente precalentado a 180° durante 25 minutos.

BIZCOCHO DE NARANJA

INGREDIENTES:

150 grs. de azúcar.

3 huevos.

1 naranja de zumo.

100 grs. de mantequilla o aceite sin sabor.

1 yogur o 100 grs. de leche.

1 sobre de levadura Royal, o 22 1/2 cucharaditas, o una cucharadita de bicarbonato.

1 pellizco de sal.

200 grs. de maizena.

PREPARACIÓN:

Con el vaso y las cuchillas bien secos, pulverizar el azúcar en V.9, 30 segundos.

Añadir los huevos y la naranja entera. Triturar en velocidad 6-9, 30 segundos y programar, después, velocidad 1, 40 °, 1 minuto.

Añadir el resto de los ingredientes y batir en velocidad 4 unos segundos.

Echar la mezcla en un molde engrasado y hornear a 180° durante 30 minutos aprox.

BIZCOCHO CON PIÑONES

INGREDIENTES:

- 1 Yogurt natural.

- 4 Huevos.

-220 gr. de Harina.

- 240 gr. de Azúcar.

-110 gr., de Aceite de Girasol.

- 1/2 Sobre de Levadura. (para la harina sin gluten un sobre de POTAX)

Para adornar:

- 3 Huevos.

- 300 gr. de piñones.

- Azúcar.

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los huevos y el azúcar y programas 1 minuto, 40° velocidad 4. Añadir el yogur y el aceite y batir unos segundos en velocidad 4. Añadir la harina y la levadura y mezclar 5 segundos en velocidad 6.

Forramos una placa de horno con papel de horno o untado con mantequilla y enharinado, Vertemos la masa y la extendemos.

Tendremos precalentado el horno a 180° y cocemos la masa de 10 a 15 minutos. Transcurrido este tiempo lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar.

Para decorarlo, batimos 4 huevos (o tres, según tamaño) y cubrimos el bizcocho, a continuación espolvoreamos generosamente con azúcar y lo cubrimos con los piñones. Gratinamos a temperatura suave para que se doren los piñones pero también se cuaje el huevo. Lo sacamos del horno, lo dejamos enfriar y lo servimos cortado en cuadrados

BIZCOCHO DE YOGUR

INGREDIENTES

Para esta receta no hace falta un peso, todas los ingredientes se miden en un envase limpio de yogurt (125 gr.).

3 huevos pequeños.

1 envase de azúcar.

1 envase de yogur natural o con sabor, según gusto.

3 envases de Glutafin preparado panificable de maíz*.

1 envase de aceite vegetal

Temperatura del horno: 190° C

* Esta receta puede hacerse con la misma cantidad de Glutafin preparado panificable pero en este caso la receta es únicamente sin gluten y sin soja.

PREPARACIÓN

Separar las yemas de las claras. Engrasar un molde redondo. Batir bien las yemas con el azúcar; añadir el yogur y seguir batiendo. Añadir Glutafin preparado panificable de maíz y el aceite batir hasta conseguir una masa homogénea. Batir por separado las claras a punto de nieve. Mezclar con cuidado con la mezcla anterior, procurando que no se baje. Verter en el molde y poner en el horno durante 35 - 40 minutos. Decorar con frutas antes de servir.

BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

150 g. de azúcar

200 g. de mantequilla

150 g. de chocolate

180 g. de las tres harinas

6 huevos

2 cucharaditas de polvo leudante (levadura en polvo)

PREPARACIÓN:

Derretir el chocolate con la mantequilla, agregar a las yemas y el azúcar y mezclarlas bien en velocidad 4.

Luego se incorpora la harina y el polvo leudante bien cernido, alternando con las claras batidas a punto nieve y mezclando 6 segundos en velocidad 5.

Poner en el molde enmantecado y enharinado o forrado con papel vegetal.

El horno debe estar caliente cuando se pone el bizcochuelo y luego bajar al mínimo durante 50 minutos

Se pueden hacer magdalenas con la misma receta. Además se pueden hacer rellenas

BOCADITOS DE COCO

PREPARACIÓN

Mezclar 5 yemas con 160 grs. de azúcar , 250 grs. de coco rallado. Colorear con colorante amarillo permitido. Formar bolitas y darles un golpe de horno bien caliente como para que queden duros por fuera y húmedos por dentro.

BRAZO DE GITANO 1

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:

4 huevos

120 g. de azúcar

120 g. de maizena

Para el relleno:

500 g. de nata líquida

200 grs. de Philadelphia

2 cucharadas de azúcar glass

500 g. de fresones

Para el almibar:

50 g. de ron

3 cucharadas de agua

50 g. de azúcar

PREPARACIÓN:

Montar la nata con el queso y el azúcar glas. Tener cuidado para que no se pase a mantequilla, ya que monta en pocos segundos. Sacar a un cuenco y reservar en la nevera.

Hacer un bizcocho con estos ingredientes según la receta del bizcocho de la abuela.

Enrollarlo en caliente y reservar.

Preparar el jarabe poniendo los ingredientes en el vaso y programando 3 minutos a 100° y velocidad 4. Poner en un cuenco y reservar. Desenrollar el bizcocho y pincelarlo con el jarabe. Cubrir con nata, dejando uno de los bordes del bizcocho sin cubrir. Laminar las fresas , secarlas bien con papel de cocina y ponerlas sobre la nata. (guardar para el adorno).

Volver a enrollar el bizcocho. Poner el resto de la nata en una manga pastelera y adornar, o bien cubrir el brazo de gitano con la nata y hacer adornos con ayuda de un tenedor. Laminar el resto de las fresas y ponerlas por encima. Guardar en la nevera

BRAZO DE GITANO 2

INGREDIENTES:

3 huevos

3 cucharadas azúcar
3 cucharadas de harina (arroz o fécula de maíz)
1 cucharadita de levadura

Relleno:

100 grs. de mantequilla
3 cucharadas colmadas de dulce de leche y 3 cucharadas de cacao en polvo. Se mezclan y se pisan bien.

PREPARACIÓN:

Batir las yemas con el azúcar hasta que esté bien espumoso incorporar la harina tamizada. Aparte batir las claras a nieve e incorporarlas suavemente a la preparación anterior. Forrar una asadera con papel de seda untado en margarina y enharinado y extender la preparación. Cocinar 5 a 8 minutos en horno bien caliente Retirar, desmoldar quitando el papel sobre un repasador húmedo. Arrollar y dejar enfriar. Rellenar.

Variante (para arrollado salado): Rellenar con mayonesa y panceta ahumada, huevo duro, lechuga picada, etcétera.

BROWNIES 1

INGREDIENTES:

100 g. de mantequilla
3 barras de chocolate
3 huevos

200 g. de azúcar
Esencia de vainilla
90 g. de las tres harinas

2 cucharaditas de polvo leudante o levadura en polvo

PREPARACIÓN:

Verter la mantequilla en el vaso y programar 4 minutos a 80° y velocidad 1.

Ir agregando el chocolate en trozos y después programar velocidades 5-7-9 hasta que quede como una crema y totalmente triturado.

Con la máquina en velocidad 4 ir añadiendo el azúcar y las yemas. Parar la Thermomix y añadir la harina con la levadura y las claras montadas a punto de nieve (tenerlas preparadas), programar 6 segundos en velocidad 5.

Colocar en molde enmantecado y enharinado (o forrado con papel vegetal). Introducir en el horno precalentado a 170° durante 20 minutos aproximadamente. Se le puede agregar nueces pasadas por harina

BROWNIES 2

INGREDIENTES:

200 gr. de chocolate Nestlé postres (8 barras)

100 gr. de azúcar

75 gr. de harina

75 gr. de nueces ya peladas

3 huevos

un sobre de levadura POTAX

100 gr. de mantequilla

PREPARACIÓN:

Rallar las nueces en velocidades 5-7-9 y reservar. Rallar el chocolate y reservar. En el vaso del TH ponéis el azúcar y los huevos y programáis 1 minuto, 40° velocidad 4. Añadir la mantequilla y el chocolate y programar unos segundos en velocidad 4 para que se haga una crema, añadir las nueces ralladas y mezclar.

Por último poned la harina con la levadura y mezclar 5 seg en velocidad 6. Verter la mezcla en un molde cuadrado (enharinado y enmantecado), no demasiado grande, y meter al horno precalentado a 180°. Si tenéis aire, mejor lo ponéis a los 5 minutos de estar en el horno, se esponja más. en unos 25 minutos está listo Lo podéis servir como tarta o bien cortado a cuadraditos y servidos en cápsulas

NOTA: Yo le he hecho la cobertura que viene en el libro y ha quedado muy buena

CAMILLE BIMBY

INGREDIENTES:

250 gr de zanahoria

120 gr de azúcar

100 gr de harina sin gluten

1 bolsita de levadura permitida (10gr)

50 gr de almendras peladas

2 huevos pequeños

Piel de limón

PREPARACIÓN:

Colocar en el vaso la almendra, el azúcar y la piel de limón 20 seg. vel turbo. Añadir con las cuchillas en movimiento vel 8 la zanahoria a trocitos. Colocar a vel turbo 25 seg. Remover con la espátula y añadir los huevos 5 seg. vel 4. Con las cuchillas en movimiento introducir la harina y la levadura 30 seg. vel 7. Untar con

mantequilla 6 moldes, rellenarlas a la mitad y hornear 180° per 30 min.

Se puede sustituir la harina por fécula, por harina de maíz.

CARAMELO LÍQUIDO

INGREDIENTES:

1 kilo de azúcar, 400 de agua y cremor cant/sufic.

PREPARACIÓN:

Fundir el azúcar en seco, hasta que esté líquido y sin grumos. Una vez está el caramelo, le añadimos los 400 de agua hervida al máximo. (incorporar el agua en pequeños intervalos sin dejar de remover). Una vez incorporada toda el agua, dejamos reposar entre 2 y 5 minutos y llevamos a ebullición hasta 112°. Una vez frío a temperatura ambiente, ya se puede utilizar, en flanes, dar color a la nata o cremas.

COQUITOS

INGREDIENTES:

100 grs. de coco rallado

100 grs. de azúcar

2 o 3 yemas (depende del tamaño de los huevos)

PREPARACIÓN:

Mezclar los ingredientes formando una pasta homogénea. Tomar porciones por cucharada sopera y darles forma de bolitas. Colocarlos en placas enmantecadas y enharinadas. Cocinar en horno moderado hasta que se doren.

CHURROS 1

INGREDIENTES:

200 gr. harina Schär Mix b.

200 gr. de agua.

1/2 cucharadita de sal.

PREPARACIÓN:

Vierta los 200 gr. de agua y la sal en el vaso y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1. Cuando pare la máquina, incorpore los 200 gr. de harina y programe 20 segundos, velocidad 6 hasta que quede bien amasado. Poner esta masa en la churrera, y si no se dispone de ella, hacerlo en la manga pastelera, colocando una boquilla ancha y rizada.

Freír en abundante aceite caliente

CHURROS 2

INGREDIENTES para 4 personas:

200 gr. de harina Beiker

100 gr. de harina Adpan

300 gr. de agua caliente (como sale del grifo caliente es suficiente)

sal

eLABORACION:

Poner el agua caliente en la Th, añadir la harina y la sal, mezclar a velocidad 6, 15 segundos. Yo la dejo reposar mientras preparo un zumito y la leche de los niños y despues, a la sartén, con el aceite bien caliente, utilizando una churrera. Están buenísimos, mi hijo se vuelve loco con ellos.

CHURROS 3

INGREDIENTES:

400 gr. De leche

100 gr. De agua

320 gr. De harina (yo pongo 240 gr. De Schar B y 80 gr. De schar C, pero puede ser toda de schar B)

una pizca de sal.

FORMA DE HACERLO:

Poner el líquido con la sal, programar 6 minutos, 90°, velocidad 5 y cuando hierva, quitar la temperatura y añadir la harina poniéndola a velocidad 6. Dejar reposar unos 5 minutos y ponerla en la churrera. Como salen bastantes, una buena idea es ir poniendo churros en bandejas y congelarlos y cuando estén congelados pasarlos a bolsas y así los tenemos listos para consumir cuando apetezcan.

Esa clase de harina es sin gluten, así es que vosotras le ponéis harina normal

EMPANADILLAS DE MEMBRILLO

INGREDIENTES:

200 grs. de fécula de maíz (Maizena)

90 grs. de harina de arroz

4 cucharaditas de levadura

3 cucharadas de azúcar

100 grs. de mantequilla

1 huevo

1/2 taza de leche

dulce de membrillo

1 cucharada sopera de chuño (cocer 100 c/c. de agua y una cucharada de fécula de mandioca hasta lograr una masa transparente).

PREPARACIÓN:

Cernir las harinas con la levadura, mezclar con el azúcar, incorporar la mantequilla y desgranarla. Añadir el huevo e ir agregando la leche hasta formar una masa lisa y el chuño. Dejar reposar 10 minutos. Estirar, recortar tapas. Colocar en el centro el dulce (desmenuzado con el tenedor y un chorrito de agua. unir la masa sin mojar los bordes, pintar con huevo batido o leche y espolvorearlas con azúcar. Cocinar en horno moderado durante 20 a 30 minutos.

FACTURAS

PREPARACIÓN

Disolver 25 grs. de levadura en 1/4 taza de leche tibia ,esencia de azahar con 1 cucharadita de azúcar y dejar reposar. Aparte cernir 1/2 kg. de la mezcla de las 3 harinas, colocar en un bol y agregar en el centro 100 grs. de manteca, 1 huevo, 75 grs de azúcar, chuño (1/2 taza de leche con 1 cucharada de fécula de mandioca, cocidos hasta que sea transparente) y la preparación anterior de la levadura. Mezclar. Se obtiene una masa elástica, dejar leudar en sitio tibio, cubierto con un repasador hasta que aumente de volumen. Se toman porciones de masa, se estiran sobre la mesada enharinada, se cortan triángulos, se pintan con mantequilla. Espolvorear con azúcar y arrollarlos desde la base al vértice y curvarlos, formando mediaslunas. Otras porciones de masa se pueden decorar con azúcar negra o crema pastelera. Acomodar las facturas sobre las placas untadas con margarina, dejar leudar en sitio tibio, pintar con huevo batido ó leche espolvorear con azúcar y cocinar en horno caliente precalentado hasta dorar.

FLANES DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES:

6 mitades de melocotón al natural
2 cucharadas de almíbar
4 cucharadas de fécula de maíz al ras (Maizena)
1 cucharada de azúcar
caramelo líquido.

PREPARACIÓN:

Triturar los melocotones, añadir el almíbar, el azúcar y la fécula de maíz disuelta en una cucharada de agua fría. Mezclar bien, llevar al fuego, revolviendo hasta que hierva. Cocinar a fuego suave durante 5 minutos. Colocar en moldes individuales acaramelados. Dejar enfriar, desmoldar y servir con crema chantilly.

VARIANTE:

Estos flanes se pueden preparar con 3 manzanas hechas puré con 3 cucharadas de azúcar. En caso de no poder usar nata montada, un sustituto rico es la crema preparada con 200 grs. de ricotta (requesón), 4 cucharadas de leche descremada, 2 cucharaditas de esencia de vainilla y 1 cucharada de azúcar, batiendo los ingredientes hasta obtener una crema homogénea. También se puede utilizar queso crema (tipo petit suisse o Philadelphia).

GALLETAS

INGREDIENTES:

200 grs. de azúcar
130 grs. de mantequilla
1 huevo para la masa y otro para pintar
250 grs. de maizena
Azúcar normal para espolvorear

PREPARACIÓN:

Con el vaso muy seco, pulverizar el azúcar en vel.9 Añadir la mantequilla y el huevo. Batir unos segundos. Por último, añadir la maizena y amasar 10 segundos en vel.6 Cubrir una bandeja de horno con papel vegetal o engrasarlo.

Extender la masa y dar forma a las galletas con un corta-pastas o con el cubilete. Colocarlas en la bandeja. Hacerles unos agujeritos con un tenedor, pintarlas con huevo y espolvorearlas con azúcar normal.

Hornear a 180° hasta que estén bien hechas

GALLETAS DE LECHE

INGREDIENTES:

1 taza de harina (mezcla de arroz, fécula de maíz y mandioca)
1 cucharadita colmada de levadura
5 cucharadas de leche en polvo
50 grs de mantequilla derretida
esencia de vainilla
100 grs. de azúcar
1 huevo.

PREPARACIÓN:

Cernir la harina con la levadura, mezclar con el azúcar y la leche en

polvo, colocar en forma de corona y poner en el centro la mantequilla derretida, la esencia y el huevo. Unir los ingredientes hasta formar una masa lisa y tierna, envolver en un polietileno y colocar en la nevera durante 1/2 hora. Agregar en ese momento 1 chorrito de leche, unir nuevamente y estirar la masa dentro del polietileno espolvoreando con harina de mandioca, debe quedar una masa finita (1 mm).

Cortar con cortapastas. Colocar sobre placas enmantecadas y enharinadas, pintar con huevo y cocinar en horno caliente hasta que se doren.

GALLETAS DE MAÍZ

KARLOS ARGUÍNANO

INGREDIENTES (1/2 k. de galletas):

1/4 kg. De mantequilla
200 gr azúcar glas
1 huevo
450 g. de harina de maíz

Para adornar:

Huevo batido

Azúcar

Ralladura de piel de mandarina, limón

ELABORACIÓN:

Derriba la mantequilla a temperatura ambiente y trabájela hasta conseguir una textura de punto de pomada. Agregue el azúcar; luego, añada el huevo. Por último, eche la harina de maíz y vuelva a mezclar. Amáselo bien, extiende y dé forma a las galletas. Colóquelas en una placa de horno, úntelas con huevo batido y adorne con el azúcar o la ralladura a su gusto. Hornee a 180° durante 12 o 15 minutos, según su grosor. Puede tomarlas en el desayuno o como postre.

GALLETITAS DE AGUA 1

INGREDIENTES:

1 taza de mandioca y 2 tazas de fécula de maíz
1/2 taza de leche en polvo
Chuño

100 gr. de mantequilla

2 cucharadas de polvo leudante o levadura en polvo

2 huevos

Sal

PREPARACIÓN:

Poner la mantequilla con los huevos en el vaso del Thermomix y programar 1 minuto a 40° y velocidad 4.

Añadir la harina (mezcla de dos), la leche en polvo, la sal, la levadura y el Chuño. Programar velocidad 6 hasta que se haga una bola.

Formar una masa lisa, estirar con palo de amasar y pinchar con un tenedor las galletitas. Colocar en horno moderado

Chuño: cocer en un jarrito 100 cm de agua, con una cucharada de fécula de patata, hasta formar una especie de chicle transparente

NOTA:

Con esta misma receta se pueden hacer:

Galletitas con sabor a queso: se estira con el rodillo bien finita, se espolvorea con queso rallado y se pasa suavemente el rodillo, cortar y hornear en horno moderado.

Galletitas dulces: agregar a los ingredientes 1/2 taza de azúcar, hacer el mismo procedimiento, se estira con el rodillo y se espolvorea con azúcar

GALLETITAS DE AGUA 2

INGREDIENTES:

400 grs. de harina de arroz

100 grs. de mantequilla

200 grs, de fécula de maíz

6 cucharaditas de levadura

Sal

agua para unir.

PREPARACIÓN:

Cernir los ingredientes secos por lo menos tres veces, colocarlos en un bol o sobre la mesa y añadirle la mantequilla en trocitos.

Incorporar agua de a poco hasta formar un bollo liso. Espolvorear la masa con harina, estirar la masa hasta que quede finita, cortar cuadrados del tamaño deseado, pincharlos con un tenedor y colocarlos en placas limpias (sin enmantecar ni enharinar).

Cocinar en horno bien caliente hasta que estén apenas doradas

GELATINA DE FRUTA

INGREDIENTES:

300 gr de zumo de naranja

Zumo de 1 limón

200 gr de manzanas reinetas peladas

2 cucharadas de miel de acacia
20 gr de gelatina en hojas

PREPARACIÓN:

Colocar en el vaso el zumo de naranja, el de limón, la manzana a trocitos y la miel 30 seg. vel 4. Cocer 5 min. 80° vel 2. Añadir la gelatina remojada anteriormente en agua y escurrida 2 min. 80° vel 3. Mezclar todo 30 seg. vel 6. verter en un molde humedecido y dejar enfriar en la nevera al menos 4 horas

MAGDALENAS 1

INGREDIENTES:

3 huevos
150 gramos de harina especial sin gluten
150 gramos de azúcar
50 cc de leche
100 cc de aceite
ralladura de limón
2 cucharaditas rasas de levadura en polvo sin gluten.

PREPARACIÓN:

Batir los huevos y el azúcar en una batidora (con el accesorio de varillas) hasta que su volumen aumente notablemente. Añadir luego cuidadosamente el aceite, la ralladura de limón y la leche. Después de tamizar la harina y la levadura, se incorporan a la mezcla con mucha delicadeza.
Con la mezcla se rellenan los moldes (sin llenarlos, más o menos hasta un tercio) y se colocan en el horno precalentado durante unos 15 minutos a una temperatura de 180°.

MAGDALENAS 2

INGREDIENTES

200 g de mantequilla.
200 g de azúcar
Piel de una naranja y un limón (sólo la parte coloreada).
4 huevos.
200 g (3 cubiletes y medio) de Maicena.
1 sobre de levadura.
Un pellizco de sal.

PREPARACIÓN

Pulverice el azúcar con el vaso bien seco programando un minuto a velocidad 5-7-9 progresivo.
Añada las pieles de naranja y limón y repita la operación.
Agregue los huevos, ponga la mariposa en las cuchillas, y programe 2 minutos en velocidad 4 a 40°.
Deje batiendo, sin calor, durante dos minutos más e incorpore la mantequilla y bata de nuevo 6 minutos a velocidad 3.
Ahora añada la Maicena, la levadura y la sal. Mezcle todo durante 6 segundos a velocidad 3.
Por último, vierta la masa en cápsulas de madalenas llenándolas sólo hasta la mitad, espolvoréelas con azúcar normal e introdúzcalas en el horno precalentado a 200°; bajando la temperatura a 180° durante 15 ó 20 minutos.

MANTECADOS

INGREDIENTES: (Para 20 unidades)

2 tazas de fécula de maíz (240 gr.) (Maizena)
1 taza de azúcar (200 grs.)
3 huevos
1 cucharada colmada de mantequilla(40 gr.)
2 cucharaditas de polvo de hornear
20 moldes de papel para mantecados.

PREPARACIÓN:

Batir los huevos con el azúcar, hasta que estén bien espumosos. Mezclar suavemente en forma envolvente la fécula de maíz y la levadura ya tamizados. Derretir la mantequilla a baño de María agregándola a la preparación anterior. Rellenar los moldes de papel hasta la mitad. Cocinar en horno moderado aproximadamente 20 minutos.

Nota: Se puede agregar a la preparación pasas de uva ó nueces picadas

PLATOS DULCES (continuación)

MASA BOMBA

INGREDIENTES

125 grs. de agua.
una pizca de sal,
50 grs. de mantequilla
100 grs. de maizena
3 huevos.

PREPARACIÓN:

Poner al fuego una cacerolita con el agua, la sal y la mantequilla. En

cuanto levante el hervor agregarle la fécula al mismo tiempo que se remueve con cuchara de madera. Mantener un minuto sin dejar de trabajar y retirar del fuego. Cuando se ha enfriado un poco incorporar los huevos de a uno a la vez, es decir, mezclar bien entre uno y otro. Debe quedar la pasta bien homogénea a pesar que parece que se corta. Poner porciones del tamaño deseado con una cucharadita sobre una placa enmantecada y separadas entre sí pues aumentan su volumen. Se cocinan en horno caliente unos 20 minutos. Una vez frías, rellenar con crema pastelera, dulce de leche, crema chantilly, etcétera.

MASITAS RICAS

INGREDIENTES:

3 huevos enteros
3 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de arroz o fécula de maíz (Maizena).
Varios:

Esencia de vainilla.

Coco rallado.

Nueces molidas.

Cáscara rallada de limón.

Esencia de almendras.

PREPARACIÓN:

Se baten los huevos con el azúcar hasta que estén cremosos, se agrega suavemente la harina previamente cernida, con el gusto deseado (coco, vainilla, limón) obteniendo masitas de distintos gustos. Se vierte por cucharadas en moldecitos de papel hasta sus 3/4 partes y se cocinan en horno moderado durante 10 a15 minutos.

MASITAS SECAS

INGREDIENTES:

2 tazas de harina de arroz
1 taza de fécula de maíz (Maizena)
1/2 taza de azúcar
25 grs. de mantequilla
1 huevo
1/2 brik de nata líquida
1 chorrito de esencia de vainilla.

PREPARACIÓN:

Mezclar las harinas con el azúcar y la mantequilla hasta que la última quede integrada. Hacer un hueco y agregar la nata, el huevo y la vainilla. Mezclar y amasar. Estirar colocando Maizena en la mesa v recortar con cortapastas.

Enmantecar y enharinar una pizzera. Horno templado y fuerte al colocar las masitas. Se hace rápido.

Variantes: Cambiar de gusto en la esencia:

Combinar con ralladura de limón, agregar cacao a la harina, decorar y adornar con: baño de chocolate, azucarados, trozos de dulce, etcétera.

MASITAS DE YEMA

INGREDIENTES:

100 grs. de azúcar impalpable
1 huevo entero más 1 yema
100 grs. de mantequilla blanda
250 grs. de harina de arroz
20 grs. de maizena
ralladura y jugo de limón.

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en batidora. Poner en una placa limpia. Llevar a horno bien caliente, hasta que los bordes de las masitas estén dorados.

MEDIANOCHE "TESSI"

INGREDIENTES:

150 grs. de ricotta (Requesón)
1 taza de fécula de maíz (Maizena)
1/2 taza de harina de arroz
1/2 taza de harina de mandioca
1 taza de azúcar
2 huevos

2 cucharaditas de levadura

PREPARACIÓN:

Mezclar la ricota con el azúcar y las yemas hasta obtener una pasta homogénea. Incorporar las harinas con la levadura cernidas tres veces por lo menos, mezclar y agregar las claras batidas a nieve, incorporándolas suavemente. Verter la preparación en moldes de 7 cms. de diámetro o moldecitos individuales hasta la mitad y cocinar los panecillos en horno moderado durante 20 minutos.

MOUSSE DE MANZANA VERDE

INGREDIENTES:

3 manzana verde con la piel
30 gr de fécula de patatas
100 gr de azúcar
Zumo de limón

PREPARACIÓN:

Colocar en el vaso todos los ingrediente 30 seg. vel 7. Remover con la espátula y cocer 7 min. 90° vel 2. Mezclar todo 40 seg. vel 6. Verter en unas copas y enfriar

MUFFINS

INGREDIENTES:

3 cucharadas de leche en polvo
2 cucharadas de maizena
2 cucharadas de mandioca
2 cucharadas de queso rallado
1 cucharadita abundante de leudante.

PREPARACIÓN:

Mezclar los ingredientes secos y agregar 30 grs. de mantequilla desmenuzada. Incorporar chorritos de soda hasta formar una pasta algo espesa. Poner la masa en moldes de papel. Cocinar a horno caliente hasta dorar.

PAN DULCE

INGREDIENTES:

150 grs. de mantequilla
200 grs. de azúcar
4 huevos
50 grs. de levadura con un poco de leche tibia
100 cc. de leche (aparte)
150 grs. de maizena
350 grs. de harina de arroz (la fécula y la harina tamizarlos juntos por lo menos 3 veces)
1 copita de Coñac
1 cucharada de agua de azahar
2 cucharadas de miel
1 cucharada de queso crema (tipo Philadelphia)
1 esencia de vainilla, ralladura de limón, ralladura de naranja, pasas maceradas en Coñac, nueces, almendras y avellanas pasadas por harina de arroz, fruta brillantada cortada a gusto.

PREPARACIÓN:

Batir la mantequilla con el azúcar a punto crema, agregarle los huevos, luego la levadura disuelta en un poco de leche tibia, incorporar los ingredientes especificados desde la copita de Coñac hasta la ralladura de naranja. Luego intercalar las harinas con los 100 cc. de leche e ir batiendo. Dejar leudar en lugar tibio 30 minutos aproximadamente. Agregarle entonces los ingredientes especificados desde pasas maceradas en Coñac hasta el final. Volver a leudar otros 40 o 50 minutos.

Colocar en un molde de 1 Kg., llevar a horno caliente durante 10 minutos y luego a horno moderado. Probar con un palillo a los 35 a 40 minutos. (Dejar de acuerdo al horno hasta que se dore y esté cocido por dentro).

Decorar con un baño chorreado de chocolate blanco y negro, algunas nueces y almendras, un moño rojo con unas ramitas de muérdago ó azúcar impalpable.

PASTA FROLA

PREPARACIÓN

Cernir y encoronar 200 grs. de harina de arroz y 50 grs. de fécula de maíz. Se coloca en el centro 125 grs. de mantequilla desmenuzándola con un tenedor, se agrega un huevo, esencia de vainilla, 100 grs. de azúcar y un poco de leche para formar una masa no muy blanda. Se estira y se coloca en molde limpio (no enmantecado). Se rellena con dulce. Se colocan tiritas cruzadas y se pintan con huevo. Va a horno moderado durante 25 minutos. Importante: Junto con las harinas mezclar 1 cucharadita de leudante.

PASTAS

INGREDIENTES

750 gr. Harina Bi Aglut.
250 gr. de margarina.
250 gr. de azúcar
2 huevos.

1/2 cucharadita de vainilla

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 220°C

Mezclar la margarina, el azúcar y los huevos y amasar hasta formar una pasta. Añadir lentamente la harina con la vainilla hasta que quede una masa homogénea y bien ligada.

Extender la masa encima del tablero mediante un rodillo hasta

formar una capa de unos 3 ó 4 mm. Recordamos que antes de estender la masa espolvorear con harina Bi Aglut la superficie de trabajo, con el fin de que después pueda desprender las piezas con facilidad.

Formar las galletas mediante pequeños moldes y colocarlas en una bandeja para el horno. Cocer al horno unos 15 minutos, hasta que esten doradas.

PEPITAS

INGREDIENTES:

100 gr. de mantequilla
80 gr. de azúcar
1 yema y 1 huevo
Esencia de vainilla
100 gr. de la mezcla de las tres harinas
150 de fécula de maíz (Maizena)
3 cucharadas de leche en polvo
1 cucharadita de polvo leudante o levadura en polvo
Chocolate en barra cortado en trocitos (Trocear antes de hacer la masa)

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix la manteca, el azúcar, las yemas y la esencia de vainilla. Programar 1 minuto a 40° y velocidad 4. Agregar la harina con la levadura y la leche en polvo, programar 6 segundos en velocidad 5.

Se saca y se le añade el chocolate troceado. Dejar en el frigorífico 30 minutos. Se estira la masa, con un rodillo de amasar, de un centímetro de espesor y se cortan medallones. Hornear a horno moderado

PUDIN INGLÉS

INGREDIENTES:

180 grs. de la mezcla de las tres harinas
2 cucharaditas colmadas de levadura
4 yemas
4 claras
100 grs. de mantequilla o margarina
1 yogur de vainilla
200 grs. de azúcar
200 grs. de frutas secas brillantadas o pasas de uvas (optativo).

PREPARACIÓN:

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema. Se agregan de a una por vez las cuatro yemas batiendo bien después de cada adición, luego el yogur y las harinas cernidas previamente con la levadura. En este momento si se desea, se agregan las frutas secas o brillantadas espolvoreadas con fécula de maíz (para que no se vayan al fondo de la preparación). Por último se agregan las 4 claras batidas a nieve con tres cucharas de azúcar. Mezclar suavemente. Colocar en molde enmantecado y enharinado. Cocinar en horno moderado 40 a 50 minutos.

PUDIN DE MIJO

INGREDIENTES:

300 grs. de mijo
3/4 de leche
200 grs. de azúcar
4 huevos
ralladura de limón
pasas de uva a gusto
sal.

PREPARACIÓN:

Cocinar el mijo con la leche y el azúcar, a fuego lento durante 10 minutos o hasta que se reduzca la leche y el mijo esté cocido, cuidando que no se pegue la preparación. Retirar del fuego, añadir la ralladura y la sal, las yemas; mezclar.

Batir las claras a nieve, mezclarlas a la preparación anterior muy suavemente. Por último agregar las pasas. Verter la preparación en una budinera enmantecada y cocinar el pudín en horno, a baño de María, moderado, durante 20 minutos.

ROCAS DE COCO

INGREDIENTES:

2 claras de huevo
100 grs. de azúcar
1 cucharada de fécula de maíz (maizena)
1 cucharadita de levadura
1 1/2 taza de coco rallado

PREPARACIÓN

Batir las claras a nieve. Incorporar suavemente el azúcar junto con la fécula y el leudante cernidos, por último el coco rallado. Se mezcla bien y se coloca por cucharadas sobre una placa enmantecada y enharinada. Se cocina en horno moderado durante 20 minutos.

ROSCÓN DE REYES

INGREDIENTES:

75g de agua
15g de levadura prensada de panadería
300g de harina sin gluten
30g de mantequilla
30g de azúcar para la masa y azúcar al gusto para decorar después
30g de huevo líquido para la masa y luego huevo para decorar mazapán para el relleno (50% almendra y 50% azúcar con un poco de agua)
fruta confitada

1. Un día antes

Se hace una masa madre -que tiene que reposar 24 horas a

temperatura

ambiente- con 75g de agua, 15g de levadura prensada de panadería y 125g de harina sin gluten (nosotros usamos la de Adpan que se fabrica en El Berrón (Siero), no sabemos si con Schar u otra marca sale igual).

PREPARACIÓN:

2. Al día siguiente preparamos el relleno

Antes de ponernos a hacer la masa, preparamos el mazapán con una mezcla al 50% de almendra molida y azúcar. Se vierte en un bol y se añaden poco a

poco chorritos de agua hasta que la masa está esponjosa pero tirando a seca

(al gusto de cada uno).

Hacemos la masa y esperamos una hora

Amasamos 30g de huevo líquido, 30g de mantequilla, 30g de azúcar y 275g de harina sin gluten. Cuando esté un poco trabajado lo mezclamos con la masa madre y lo amasamos otra vez para que quede uniforme. Esta masa que hemos formado tiene que reposar una hora para que fermente.

DAMOS LA FORMA Y ESPERAMOS TRES HORAS MÁS

Cuando haya fermentado esa hora, tiene que estar más o menos manejable para formar la parte de abajo de la rosca (un círculo de unos 4 cm de ancho).

Para que luego lo podamos trasladar a la bandeja del horno, formaremos la rosca encima de un papel siliconado o que sea antiadherente y no se quem.

No se debe poner encima de aluminio o similares. Si no se tiene un papel de este tipo, al menos hay que enmantecillar la base de la bandeja y formarla

directamente ahí. Si la masa no nos ha quedado muy sólida para hacer el

círculo a mano, se mete la mezcla en una manga pastelera y hacemos un par

de círculos concéntricos. Cuando tenemos la parte de abajo formada, hacemos un churro alargado con el mazapán, formamos un círculo y lo ponemos encima de la base. Con el mismo sistema (a mano o con manga pastelera), fabricamos una tapa, cerramos y lo dejamos fermentar. Tendrá que fermentar tres horas, pero cuando lleve una hora fermentando es el momento de que lo decoremos con la fruta confitada y lo pintemos con huevo.

ANTES DE ENTRAR EN EL HORNO

Pre calentamos el horno a 180 grados. Se extiende el azúcar por encima antes de entrar (azúcar normal, no molido). No se puede extender antes porque se disuelve y nos estropea la masa.

HORNEAMOS A 180 grados durante 15 minutos.

ROSQUILLAS 1

INGREDIENTES:

50 g de mezcla para repostería Mix A Schär
50 g de galletas Savoirdi Schär
2 huevos
125 g de zanahorias ralladas
100 g de azúcar
80 g de avellanas picadas
80 g de almendras picadas
30 g de ralladura de limón
Azúcar en polvo al gusto

PREPARACIÓN:

Mezcle las yemas con el azúcar hasta que queden espumosas, y añada las almendras, las avellanas, la zanahoria y el Mix A Schär. Mezcle todo bien e incorpore las galletas desmigajadas y la ralladura de limón.

Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas. Vierta dos cucharadas de masa en cada moldecito (para rosquillas) engrasado y enharinado. Introduzca los moldes en el horno previamente calentado y deje 15-20 minutos a 180°C. Una vez horneadas,

espolvoree las rosquillas con azúcar en polvo.

ROSQUILLAS 2

INGREDIENTES:

1 cucharada de ricota (requesón) o queso crema (Philadelphia)
1 cucharada de mantequilla
1 cucharada colmada de azúcar
esencia de vainilla
3 cucharadas de harina de arroz
3 cucharadas de fécula de mandioca
4 cucharadas de Maizena
1 cucharadita de levadura
azúcar para rebozar
Chuño.

PREPARACIÓN:

Mezclar la ricota, con la mantequilla y el azúcar, agregar la esencia y las harinas tamizadas con la levadura y el chuño (Cocer 1 cucharada de fécula de mandioca en 100 cc. de agua hasta que esté transparente). Se logra una masa tierna, de la cual se toman porciones pequeñas y se forman rosquillas, que se rebozan en azúcar.

Cocinar sobre placas enmantecadas y enharinadas, en horno caliente hasta que se doren.

ROSQUILLAS 3

INGREDIENTES:

una copa de anís
media copa de coñac
2 huevos enteros
4 yemas
300 gramos de azúcar glass
200 gramos de aceite o,4^o
la punta de un cuchillo de bicarbonato
3/4 de harina sin gluten (yo las hago con harina glutestop, pues es la que consumo y aunque he probado a hacerlas con otras no me salen pues la masa se deshace al freirlas, supongo que la razón está en la composición de la harina. Para mi gusto con todas las cosas que le hago a mi hija es la harina que mejor me resulta)

ELABORACION:

Se baten los huevos y las yemas con el azúcar luego añades el anís y el coñac y el aceite y se bate todo junto , por último se añade el harina con el bicarbonato que previamente lo habremos mezclado. Se deja reposar un poco la masa, y luego hacemos las rosquillas o huesitos y freímos en aceite abundante y listas para comer .

También se pueden servir con azúcar glass.

Yo las suelo congelar y las saco la noche anterior a comerlas, pues suele tomarlas mi hija para desayunar.

TARTA DE ÁNGEL

INGREDIENTES:

8 claras
1 cucharadita de cremor tártaro
275 grs. de azúcar
100 grs. de harina
3 cucharaditas de polvo de levadura
2 cucharaditas de esencia de vainilla.

PREPARACIÓN:

Batir las claras con el cremor tártaro a punto nieve. Agregar el azúcar en forma de lluvia y continuar batiendo hasta obtener un merengue. Añadir la harina mezclada con la levadura y una pizca de sal. Mezclar suavemente y perfumar con la esencia. Verter la preparación en un molde enmantecado y enharinado de 26 cm. de diámetro.

Cocinar en horno de temperatura suave durante 45 minutos.

TARTA DE CHOCOLATE

PREPARACIÓN:

Fundir 200 grs. de margarina con 150 gr de chocolate. Cuando esté tibio agregarle el batido de 5 yemas con 150 grs de azúcar .Luego agregarle 180 grs. de las tres harinas y 5 claras a nieve mezclando muy suavemente y en forma envolvente. Cocinar en molde enmantecado y enharinado en horno suave por espacio de media hora aproximadamente. Se puede rellenar con mousse de chocolate, dulce de leche, crema de leche batida, etcétera.

TARTA DISTINTA

PREPARACIÓN:

Se baten 100 grs. de mantequilla con 1 1/2 taza de azúcar , cuando esté cremosa se le agregan 2 huevos, uno por vez. Se incorpora el contenido de 1 lata de cóctel de frutas (escurrido) y 1 taza de harina de arroz más 1 taza de Maizena. Se pasa a un molde previamente enmantecado y enharinado. Se cubre la superficie con una mezcla

de 1/2 taza de azúcar negra, 1/2 taza de coco rallado y 1/2 taza de nueces picadas.
Se cocina en horno moderado hasta que esté firme pero húmeda.

TARTA DE MANZANA 1

INGREDIENTES:

6 manzanas
6 cucharas soperas de leche
4 cucharas soperas de maizena
5 cucharas soperas de azúcar
2 huevos
1 cucharilla de Royal
50 g. de mantequilla

PREPARACIÓN:

Se pelan tres manzanas y se parten en pedazos.
Se mezclan con todos los ingredientes en el THERMOMIX y se tritura.
Se unta el molde con mantequilla y se vierte la pasta y adornamos con el resto de las manzanas, que previamente hemos cortado en filetes.
Se cuece en horno medio durante 25 ó 30 minutos, Cuando está hecha se unta con mermelada de melocotón o ciruela.

TARTA DE MANZANA 2 CROCANTE

PREPARACIÓN:

Mezclar 15 cucharadas de las tres harinas, 15 cucharadas de azúcar y ralladura de 1 limón, agregarles 100 grs. de mantequilla y con un tenedor y los dedos ir desmenuzando estos ingredientes (sin ningún líquido) hasta que quede como un granulado.
En una pizzera bien grande, enmantecada y enharinada, ir espolvoreando con la mitad de la mezcla hasta cubrir el fondo con una capa finita (93 mm). Colocar sobre esto manzanas verdes cortadas en rodajas finitas y sobre ellas espolvorear la otra mitad del granulado. Batir 3 huevos con una taza grande de leche y esencia de vainilla. Echar el batido sobre la tarta y espolvorear con azúcar. Llevar a horno medio hasta que esté bien dorada. (Pueden ser también bananas, naranjas, etcétera).

TARTA DE MANZANA 3

INGREDIENTES:

400 gr harina sin gluten
400 gr de manzana reineta
100 gr de azúcar
1 poco de esencia de limón
3 huevos
3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
100 gr de leche
1 bolsita de levadura permitida
mantequilla y azúcar

PREPARACIÓN:

colocar la mariposa y colocar en el vaso el azúcar, la esencia de limón y los huevos 4 min. vel 2. Sin parar la máquina añadir a vel 1 el aceite, la leche, harina y levadura. Ponerlo a vel 2 durante 8 min. Limpiar las manzanas y cortarlas a trozos. Untar de mantequilla un molde de 20-22 cm de diámetro, verter la mezcla y colocar las rodajas de manzana. Espolvorear de azúcar y trocitos de mantequilla. Hornear a 180° 40 min. dejar reposar en el horno apagado 5 min antes de sacarla

TARTA DE RICOTTA

INGREDIENTES:

1 Kg. de ricotta (requesón)
5 huevos
1 1/2 taza de azúcar
1 cucharada de Maizena
esencia de vainilla
una budinera acaramelada.

PREPARACIÓN:

Mezclar la ricota con las yemas, el azúcar, la esencia de vainilla y la fécula de maíz, batir las claras a nieve y mezclar suavemente con la preparación anterior. Cocinar en horno moderado, precalentado, a baño de María, hasta que se dore, aproximadamente 1 hora. Dejar enfriar y desmoldar. Cubrir con crema batida.

TORRIJAS A LA CREMA

INGREDIENTES:

8 rebanadas de pan de molde sin gluten
1/2 bote de leche condensada La Lechera
Una cucharada de harina de maíz
Un huevo y tres yemas
Aceite
Azúcar

Canela en polvo

PREPARACIÓN:

Se disuelve la leche condensada en 1/4 de litro de agua. Después separamos la corteza de las rebanadas de pan, las cortamos en cuatro trozos y las remojaamos en la mitad de la leche. A continuación se mezclan las yemas con la harina de maíz disuelta en un poco de agua fría y el resto de la leche, y se cuece al baño maría, removiendo continuamente hasta que la crema espese.
Se deja enfriar y se reparte sobre la mitad de las rebanadas de pan. Se cubren con el resto de las rebanadas, se pasan por huevo batido y se fríen en abundante aceite caliente (para evitar que nos queden aceitosas, las pondremos a escurrir sobre un papel absorbente)
Finalmente se espolvorean con azúcar y canela.

TORTA MANTECADA

INGREDIENTES:

125 grs. de mantequilla
9 cucharadas de azúcar
3 huevos
6 cucharadas de harina de arroz colmadas
3 cucharadas de fécula de maíz (Maizena)
2 cucharaditas de levadura
esencia de vainilla o ralladura de limón.

PREPARACIÓN:

Batir la mantequilla blanda con el azúcar a punto crema, agregar los huevos de a uno por vez, batiendo bien luego de cada adición.
Cernir las harinas con la levadura y agregarlas a la preparación anterior, por último la esencia de vainilla o ralladura de limón.
Cocinar a horno moderado durante 25 minutos. Utilizar molde Savarin.
Variantes: Agregar 2 cucharadas de coco rallado para obtener este gusto.
En lugar de las 9 cucharadas de azúcar, colocar 2 cucharadas de azúcar común y 6 de azúcar negra y 1 copa de vino Marsala.
Agregar dos cucharadas de cacao permitido.

TORTITAS 1

INGREDIENTES:

2 huevos
2 tazas de la mezcla de tres harinas
4 cucharadas de azúcar
Una taza de leche

PREPARACIÓN:

Batir los huevos con el azúcar, añadir poco a poco la mezcla de harinas, y la leche. Es recomendable realizar esta operación con una batidora para que el resultado sea una crema homogénea. Dejar reposar, y elaborar las tortitas como de costumbre.

TORTITAS 2

INGREDIENTES:

1 huevo
2 tazas de las tres harinas
1 taza de leche
Sal

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso del Thermomix los huevos, la sal y mezclar en velocidad 4. Agregar la leche y la harina de tres mezclas, programar 1 minuto en velocidad espiga. Realizar los panqueques como de costumbre

TORTITAS 3

INGREDIENTES:

2 huevos
2 tazas al ras de fécula de maíz (Maizena)
1 cucharada al ras de mandioca
1/2 litro de leche, sal.

PREPARACIÓN:

Batir los huevos con la sal, agregar de a poco la maizena, alternando con la leche, mezclar y batir muy bien con batidor o batidora eléctrica hasta obtener una crema homogénea. Revolver la preparación antes de sacar cada porción y hacer los panqueques como de costumbre.

VAINILLAS

PREPARACIÓN:

Batir 6 yemas con 150 grs. de azúcar hasta que estén bien cremosas. Agregar un chorrito de esencia de vainilla y 120 grs. de fécula de maíz (Maizena), mientras se sigue batiendo. Unirlo suavemente a las 6 claras batidas a nieve. Colocar este batido en unos moldes para vainillas enmantecados y enharinados, sin llenar demasiado pues crecen bastante. Espolvorear con azúcar molida y cocinar en horno de temperatura moderada. Cuando estén cocidas,

bajar lo más posible la llama hasta que se sequen o dejarlas con el horno apagado un rato.
Desmoldarlas en caliente para que no se rompan. Con esta receta salen aproximadamente 36 vainillas.

VELOCIDADES Y REVOLUCIONES

Las recetas de la T21 valen perfectamente para la T31, sólo tienes que hacer algunos cambios, pero no vale de memoria, sino comprendiendo por qué los haces.

En primer lugar la T31 tarda más en calentarse, por ello los tiempos son mayores. Así que el primer cambio es cuando en una receta de la T21 ponga 90°, pones 100°.

En segundo lugar, tienes que jugar con las velocidades.

En la T-21 las velocidades iban así:

1, 2, 3: velocidad remover, para cocinar.

3 1/2 : para cortar.

4: textura pasapuré.

5: batidora

A partir del 6 hasta el 9 tritura más.

Luego para montar claras o nata, se montaba a velocidad 2 o 3

En la T-31 es prácticamente igual. Lo único que pasa es que las velocidades van un poco más altas.

cuchara: cocinar y va muy lenta. Esta no existe en la T21.

1, 2, 3: velocidad para remover

4: cortar ingredientes blandos (cebolla, pimiento, ...)

5: cortar ingredientes duros (zanahoria...). Es como si rallara

6: batidora

A partir del 7 hasta el 10 tritura más.

Montar nata o claras, sólo velocidad 3 1/2

Si te das cuenta antes se cortaba en el 3 1/2 y ahora es en el 4.
¿Comprendes por qué te digo que las velocidades van un poco más altas? ¿Ves como antes se montaba la nata entre el 2 y el 3 y ahora es el 3 1/2?

Te pongo la tabla de conversión, yo al principio no la entendía, pero es muy fácil y te puede ayudar a decidir sobre una velocidad u otra. Te la pongo y te la explico.

TX-3300 TX-21 TX-31

Vel - Revol. Vel - Revol Vel - Revol

1 - 3000 1 - 100 cuchara - 40

2 - 4500 2 - 350 1 - 100

3 - 5800 3 - 1000 2 - 350

4 - 7300 4 - 1800 3 - 700

5 - 8000 5 - 3200 4 - 1100

6 - 8500 6 - 4600 5 - 2000

7 - 9000 7 - 6000 6 - 3250

8 - 9700 8 - 7300 7 - 5500

9 - 10000 9 - 8700 8 - 6500

10 - 10400 10 - 13000 9 - 7600

11 - 10700 Turbo-13000 10 - 10200

12 - 13500 Turbo-13000 Turbo - 10200

La velocidad 5 de la T21 (batidora) va a 3200 revoluciones.

Pues su similar en la T31 es 6 que va a 3250 revoluciones

Si te fijas la velocidad 3 1/2 en la T 21 estaría entre 1000 y 1800 revoluciones. En la T31 si estuvieras cortando al 3 1/2 iría entre 700 y 1100 revoluciones, entonces no estarías cortando. Por eso se corta entre el 4 o el 5 que son 1100 y 2000.

La T31, al ser el vaso más ancho tarda menos en cortar, incluso te puede picar 1 Kg. de verduras de una vez. Por eso también debes reducir el tiempo de cortar, y saber que puedes ponerlo todo.

El ajo ya no hace falta poner velocidad 5 y echarlo por arriba, como se hacía en la T31. Al estar las cuchillas más abajo se corta fácilmente.

LIBRO 1º FARAONA

INDICE

A

AGUA DE VALENCIA
AJO ACEITE
ALFAJORES DE MEDINA
ALIOLI
ARROZ CON ACELGAS
ARROZ CON LECHE EN COSTRADA
ARROZ DE LA YAYA ELO

B

BARQUITAS DE CALABACIN RELLENAS DE BOLOÑESA
BISCUIT DE CAFÉ Y DÁTILES
BIZCOCHÍSIMO
BIZCOCHO DE LA ABUELA
BRAZO DE GITANO
BRAZO RELLENO DE ESPUMA DE ISLA CRISTINA
BROCOLI VESTIDO DE FIESTA
BUÑUELOS DE CALABAZA

C

CANELONES GRATINADOS
CARACOLES EN SALSAS FANNI
CHOCOLATE A LA TAZA
CHOCOLATE FUNDIDO PARA ADORNAR
COCAS CRISTINAS
CORDIALES
CREMA DE CAFÉ
CREMA DE CALABAZA Y PATATAS AL VAPOR
CREMA DE NAVIDAD
CREMA FRÍA DE MELÓN
CREMA INGLESA
CREPES
CROQUETAS DE CHOCOLATE
CROQUETAS DE GAMBAS AL AROMA DE CILANTRO
CRUJIENTES DE VERDURA CON QUESO BRIE
CRUNCH THERMOMIX
CUAJADAS

D

DELICIAS DE MAZAPÁN

E

EMPANADA BLANCA
EMPANADILLAS DE ALMENDRAS
ENSALADA ROJA
ESPUMA DE LECHUGA

F

FIDEOS EN CAZUELA
FLAN DE HUEVO
FLAN DE NARANJA
FLAN PARA VAROMA
FOIE DE PATO
FRITURA MURCIANA CON PATATAS Y HUEVOS

G

GAZPACHO DE AGUACATE
GAZPACHO DE FRUTAS
GAZPACHO DE HABAS, ALMENDRAS O PIÑONES
GAZPACHO DE MELON
GAZPACHO DE PIMIENTO
GAZPACHO DE REMOLACHA
GAZPACHO DE REMOLACHA (2)
GRANIZADO ESMERALDA
GUARNICION DE CEBOLLAS CONFITADAS

H

HARINA DE GARBANZOS
HELADO CREMOSO DE LIMON
HELADO DE CHOCOLATE
HELADO DE DÁTILES
HELADO DE FRUTA

HELADO DE YOGURT
HELADO ESPECIAL DE CHOCOLATE
HELADOS
HOJALDRE RAPIDO

J

JUDIAS CON PASTA

L

LECHE FRITA
LECHE MERENGADA
LENGUADOS A LA NARANJA

M

MANTECADOS DE ACEITE I
MANTECADOS DE ACEITE II
MANTECADOS DE ALCOY
MASA DE PIZZA
MAYONESA CALIENTE
MERENGUE ESPECIAL
MERENGUE FRANCES
MERENGUE ITALIANO
MERENGUE SUIZO
MERENGUE UNICO
MOKA ESPECIAL
MOKA RAPIDA Y FACIL
MOLDE DE CALABACINES Y BONITO
MOUSSE DE CASTAÑAS
MOUSSE DE ROQUEFORT CON SALSAS DE BERROS

N

NOCILLA
NOCILLA (2)

P

PAN ÁCIMO
PANQUEMADO
PASTA RÁPIDA
PASTAS DE HOJALDRE
PASTEL DE BONIATO
PASTEL DE ESPÁRRAGOS
PASTEL DE PESCADO
PASTEL DE PUERROS
PASTELITOS DE NARANJA Y CHOCOLATE
PATATAS A LO POBRE
PATATAS GUIADAS
PATE GRANADA
PECHUGA DE PAVO RELLENA
PECHUGAS DE PAVO AL CAVA
PERUANA
PESTIÑOS
PIMIENTOS RELLENOS CON BRANDADA DE BACALAO Y SALSAS DE TINTA
PIONONOS
PISTO
PISTO CON PATATAS Y HUEVOS
PISTO MANOLI
POLLO CON CERVEZA
POLLO ULLA
PUDDING
PUDDING (2)
PUDDING 7 MINUTOS
PUDDING DE QUESO
PUDDING RAPIDO
PUDIN DE BREVAS SOBRE CREMA INGLESA AL AROMA DE ROMERO
PUDIN RAPIDO DE PESCADO
PUDÍN, DIFERENCIA CON LA FORMA TRADICIONAL
PURE DE PATATAS DE GUARNICION

Q

QUESADA
QUICHE EXPRESS

R

RISSOTO EXOTICO

S

SALMOREJO DE MANGO
SALSA "PEDRO XIMENEZ" PARA FOIE
SALSA ROSA
SALSA ROSA DE LECHE
SALSA VERDE DE CILANTRO
SAN FRANCISCO
SAN VALENTÍN CON THERMOMIX
SOPA DE PESCADO
SOPA DE VERDURAS
SOPA DE VERDURAS(2)
SORBETE DE MANDARINA AL CAVA
SORBETE DE TOMATE
SUGERENCIAS DE RELLENO PARA CREPES DULCES
SUGERENCIAS DE RELLENOS PARA CREPES SALADAS

T

TARTA "CAPRICHIO DE DIOSES"
TARTA ALICIA
TARTA DE ALMENDRAS
TARTA DE CUAJADA
TARTA DE HOJALDRE Y FRESAS
TARTA DE HOJALDRE Y FRUTAS FRESCAS
TARTA DE KIWI
TARTA DE MOKA
TARTA DE NUECES
TARTA DE QUESO
TARTA DE QUESO (2)
TARTA DE QUESO (3)
TARTA DE QUESO (4)
TARTA DE QUESO (5)
TARTA DE QUESO SIN QUESO
TARTA DE SALMON Y SETAS
TARTA M^a LUISA
THERMOMIXON
TIMBAL DE PATATAS Y SALMON
TOCINO DE CIELO
TOCINO DE CIELO (2)
TOCINO DE CIELO (ABUELA MERCEDES)
TORTILLA DE PATATA
TRONCO DE AGUACATE
TRONCO RELLENO DE MOUSSE DE SALMÓN Y GAMBAS DE HUELVA
TRUCHAS A LA CREMA

Y

Y A LA HORA DEL CAFÉ QUÉ..

Z

ZUMO DE NARANJA
ZUMO DE ZANAHORIA

AGUA DE VALENCIA

INGREDIENTES
150 gr (1 ½ cubilete) de cualquier licor blanco o varios mezclados, excepto anís (Cointreau, ginebra, ron...)
200 gr de azúcar(2 cubiletes)
2 naranjas bien peladas (sin la parte blanca)
1 limón bien pelado (sin la parte blanca)
1 botella de cava
1 bandeja grande de hielos

PREPARACION

Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto los licores, el cava y la mitad de los hielos. Programe 1 minuto en velocidad 9. Añada el resto de los hielos y triture 1 minuto en velocidad 9. Baje la velocidad a la 3 y vaya incorporando poco a poco los licores y el cava.

AJO ACEITE

INGREDIENTES
50 gr de ajos

50 gr de agua
50 gr de aceite de oliva zumo de ½ limón
poca sal

PREPARACION

Todo junto si puede ser en frío 3 minutos a velocidad 4. A continuación seguir echando el aceite poco a poco, hasta que veamos que esta ligado (sobre ½ litro de aceite).

ALFAJORES DE MEDINA

INGREDIENTES

250 gr. de pan duro
200 gr. de almendra tostada
500 gr. de miel
20 gr. de matalahuga
40 gr. de ajonjolín
6 clavos

azúcar glas para la terminación

PREPARACION

Palle el pan a velocidades 5-7-9 y reserve.. A continuación ralle las almendras y las especias y mézclelas con el pan.

Ponga la miel en el vaso del TH y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 ½.

Añada los demás ingredientes y programe 5 minutos, 40°, velocidad 2 ½ ó 3.

Saque de la jarra la pasta y póngala en una fuente. Con las manos húmedas en agua, haga los alfajores (un poco mayor que una croqueta) y déjelos enfriar.

Cuando enfrien, páselos por azúcar glas y empapélelos con papel de seda en colores.

ALIOLI

INGREDIENTES

20 gr de zumo de limón
50 gr de agua
50 gr de aceite
50 gr de ajos
sal
450 gr de aceite

PREPARACION

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos los 450 gr de aceite. Programe 3 minutos a velocidad 4. Mientras tanto, abra el tapón de la botella y, sin tirar de la anilla, haga un pequeño corte con un cuchillo afilado, en forma de cruz, y saque 500 gr del mismo. Reserve.

Cuando pare la máquina, póngala en marcha en velocidad 4. Retire el cubilete del bocal y sustitúyalo por la botella de aceite poniéndola boca abajo. Una vez colocada, le haremos un pequeño agujero en la base para evitar que el aceite caiga a borbotones.

Cuando todo el aceite de la botella haya bajado del vaso, espere unos sg antes de parar la maquina para que todo quede ligado.

ARROZ CON ACELGAS

(4 personas)

INGREDIENTES

2 dientes de ajo
100 grs. de aceite
1 o 2 cucharadas de tomate triturado
1 manojo pequeño de acelgas troceadas
1 patata troceada, pimentón, azafrán
1 bote pequeño de alubias cocidas
800 grs. de agua
150 grs. de arroz
Romero en polvo, pastilla de caldo

PREPARACION

Picar los ajos y rehogar 3 minutos en Varoma. Añadir el tomate y seguir rehogando 2 minutos más.

Poner la mariposa. Echar las acelgas y las patatas y rehogar 10 minutos, 100°, velocidad 1.

Añadir el pimentón. Poner a cocer con el agua 15 minutos a 100º velocidad 1.
Añadir el arroz, azafrán, alubias, la pastilla y romero molido.
Dejar cocer durante 13 minutos, 100º, velocidad 1

NOTA: Le da muy buen sabor el concentrado de ñoras.

ARROZ CON LECHE EN COSTRADA

INGREDIENTES

550 gramos de leche entera
½ bote de leche evaporada IDEAL
100 gr. de arroz
cáscara de limón
canela, un pellizco de sal
80 gr. de azúcar
La masa quebrada
300 gr. de harina
1 huevo
150 gr. de mantequilla
1 yema de huevo
un pellizco de sal
2 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN

Para hacer la masa poner en el vaso la harina, la mantequilla, el huevo, la yema, la sal y el azúcar en ese orden. Programar 15 segundos a velocidad 6, hasta que se forme una masa que se despegue de las paredes del vaso. Retirar las cuchillas y dejar caer la masa sobre la mesa. Formar una bola, cubrirla y dejar reposar en la nevera 30 minutos. Estirarla con el rodillo sobre una superficie enharinada y forrar con ella un molde desmontable.

Pinchar el fondo con un tenedor, cubrir con papel de aluminio (es conveniente poner peso encima, garbanzos por ejemplo). Cocer 10 minutos en horno precalentado a 200º. Retirar los pesitos y el papel y seguir horneando 15 minutos más.
Para hacer el arroz , colocar la mariposa en las cuchillas. Incorporar todos los ingredientes menos el azúcar. Programar 40 minutos, 90º velocidad 1. Añadir el azúcar y programar 2 minutos a 90º, velocidad 1. Pasar la preparación a un bol y dejar enfriar. Retirar la cáscara de limón y reservar en la nevera. En el momento de servir, rellenar la tartaleta con el arroz y espolvorear con un poco de canela.

ARROZ DE LA YAYA ELO

1ª PASO

Ingredientes para un fumét: 250 gr. de gambas y 250 gr. de agua

Pele las gambas, reserve los cuerpos y ponga las cáscaras y el agua en el vaso.

Programar 5 minutos a temperatura 100, velocidad 4. Sacar y reservar. Lavar bien el vaso.

2 º PASO

Ingredientes: 50 gr. de zumo de naranja, 50 gr. de zumo de limón, 600 gr. de agua, el liquido del fumet reservado, 4 dientes de ajo, 2 y ½ pastillas de caldo, 6 ramas de perejil, azafrán, 1 cayena (optativo).

Programar 2 minutos a velocidad máxima. Sacar y reservar.

3 º PASO

Ingredientes : sofrito: 100 gr. de aceite, 100 gr. de pimiento verde, 100 gr. de pimiento rojo, 250 gr. de tomate natural triturado, 2 dientes de ajo.

Trocear de 6 a 8 segundos en velocidad 3 y medio. Programar con la mariposa en las cuchillas 5 minutos a 100º en velocidad 1.

4ª PASO

Ingredientes: 150 gr. de judías verdes congeladas troceadas, 150 gr. de alcachofas congeladas partidas en cuartos *, 100 gr. de calamar partido en tiritas finas, 100 gr. aprox. de pechuga de pollo partida en trocitos.

Programar 7 minutos a 100º de temperatura en velocidad 1

5 º PASO

Ingredientes : 350 gr. de arroz.

Programar 3 minutos a 100º en velocidad 1. Añada el liquido del paso 2 que teníamos reservado. Programar 12 minutos a 100º en velocidad 1. Cuando falten 5 minutos aumente la temperatura a VaromaVaroma.

Añadir, cuando termine, los cuerpos de las gambas reservados. Déjelo reposar en la máquina unos 2 ó 3 minutos. Sáquelo después a una fuente de servir amplia para que quede el arroz bien extendido y sirva.

NOTA

Si ve que queda caldoso, no se preocupe, con los minutos de reposo el arroz absorbe el caldo y queda en su punto.

*Si pone verduras frescas, pártalas finitas.

BARQUITAS DE CALABACIN RELLENAS DE BOLOÑESA

INGREDIENTES

Para la boloñesa Bechamel cobertura
130 gr zanahorias 500 gr de leche
100 gr de cebolla 60 gr de harina
1 diente de ajo 30 gr de mantequilla
1 trozo de apio o pimiento 1 cucharada de aceite
120 gr de champiñones sal, pimienta y nuez moscada
1 bote de 500 gr de tomate natural triturado
50 gr de aceite
500 gr de carne picada
2 pastillas de caldo de ave
pimienta, orégano, laurel
En el recipiente Varoma
4 ó 6 calabacines medianos

PREPARACION

Abra los calabacines a la mitad, vacíelos de su pulpa con una cucharita (resérvela) formando unas barquitas que colocará en el recipiente Varoma. Reserve.

Ponga en el vaso las verduras, trocéelas unos sg, añada la pulpa del calabacín y el tomate. Tritúrelo todo durante 30 sg en velocidad máxima.

Añada el aceite y programe 10 minutos a 100º en velocidad 1.

Incorpore la carne y los condimentos (desmenuce las pastillas de caldo), coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 15 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1.

Sin lavar el vaso, ponga los ingredientes de la bechamel y programe 4 minutos a 90º en velocidad 4.

Cuando haya terminado, rellene las barquitas con la boloñesa, cúbralas con salsa bechamel, espolvoree con queso y gratine. Si le sobra boloñesa, utilícela para unos espaguetis, por ejemplo.

BISCUIT DE CAFÉ Y DÁTILES

INGREDIENTES

250 gr. de dátiles sin hueso
100 gr. de nueces
200 gr. (2 cubiletes) de azúcar
100 gr. (1 cubilete) de agua
8 yemas de huevo
750 gr. (7 ½ cubiletes) de nata líquida para montar, La Lechera, muy fría
2 cucharadas de azúcar vainillada
1 pellizco de sal
50 gr. (1/2 cubilete) de brandy
2 cucharadas de Nescafé disuelto en un poco de leche.

PREPARACIÓN

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

Sin lavar el vaso, haremos el almíbar. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 4 minutos a 70º, velocidad 4. A continuación añada el brandy, el nescafé disuelto en leche, los dátiles y las nueces. Mezcle bien todo en velocidad 2. Saque y deje enfriar completamente.

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

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

Para servirlo. Sáquelo del congelador un poco antes.

Desmóldelo y adorne espolvoreándolo con fideos de chocolate, con guindas o a su gusto.

BIZCOCHÍSIMO

INGREDIENTES

125 gr. de mantequilla
200 gr. de azúcar
250 gr. de harina
3 huevos
1 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de sal
1 sobre de levadura ROYAL.
125 gr. de leche

PREPARACIÓN

Echar en el vaso el azúcar, huevos, leche y mantequilla y programar 1 minuto, 50º, velocidad 4.
Cuando termine, añadir la sal y la vainilla, mezclar muy bien y echar la harina y la levadura, amasar 15 segundos en velocidad 3 ½ .

Volcar en un molde untado de mantequilla y enharinado, meter al horno precalentado a 160º y tenerlo unos 30 minutos.

BIZCOCHO DE LA ABUELA

INGREDIENTES

4 huevos enteros
120 gr de azucarazúcar
120 gr de harina

PREPARACION

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

Cuando acabe el tiempo, quitar la temperatura y volver a batir otros 6 minutos en velocidad 3. Añadir la harina y programar 4 segundos en velocidad 3.

Echar la mezcla en un molde engrasado y enharinado, y meterlo en el horno, que habremos precalentado previamente a 180º durante 20 minutos.

Una vez hecho, desmoldar sobre una rejilla, espolvorearlo con azúcar glass.

Es un bizcocho ideal para rellenar.

BRAZO DE GITANO

INGREDIENTES

BIZCOCHO RELLENO ALMIBAR

4 huevos 500 gr. nata líquida 50 gr. de ron
120 gr. azúcar 200 gr. de Philadelphia 3 cucharadas de agua
1 pellizco de sal 2 cuch. azúcar glass 50 gr. azúcar
500 gr. de fresones

PREPARACION

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

Haga el bizcocho. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso los huevos con el azúcar. Programe 6 minutos a 40º en velocidad 3. Cuando acabe el tiempo, quite la temperatura y vuelva a batir otros 6 minutos en velocidad 3. Añada la harina y programe 4 segundos en velocidad 3. Extiéndalo sobre una plancha de silicona o papel vegetal. Hornéelo de 10 a 12 minutos a 180º

programando 3 minutos a 100º en velocidad 4. Ponga en un cuenco y reserve.

Desenrolle el bizcocho, pincélelo con almíbar. Cúbralo con nata, dejando uno de los bordes del bizcocho sin cubrir. Lamine las fresas, séquelas bien con papel de cocina y vaya poniendo sobre la nata.

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

SUGERENCIAS

Puede rellenarlo también con dulce de leche, crema de limón, crema pastelera, crema de chocolate, crema de moka, etc.

BRAZO RELLENO DE ESPUMA DE ISLA CRISTINA CUBIERTO CON SALSA TÁRTARA

INGREDIENTES

Para el bizcocho:

4 huevos
120 gr. de azúcar
120 gr. de harina

Para el relleno:

Para la espuma:

250 gr. de atún claro en aceite
150 gr. de nata líquida
4 pimientos del piquillo
100 gr. de aceite de oliva
sal al gusto

Para el resto del relleno

50 gr. de aceitunas
50 gr. de pepinillo
50 gr. de pimientos del piquillo
50 gr. de alcaparras

Para la salsa tártara

2 huevos
un poco de agua
medio litro de aceite de oliva
sal y vinagre
pepinillos, alcaparras, anchoas y aceitunas.

PREPARACIÓN

Para hacer el bizcocho, ponga la mariposa en las cuchillas, eche el azúcar y los huevos y programe 6 minutos, temperatura 40º, velocidad 3. A continuación vuelva a programar 6 minutos, velocidad 3, sin temperatura. Añada la harina y programe 4 segundos a velocidad 3.

Forre la bandeja del horno con papel vegetal o una lámina antiadherente, vuelque la mezcla en la bandeja y extiéndala bien. Precaliente el horno a 180º y hornee a esa temperatura durante 9 minutos aproximadamente.

Vuelque sobre una lámina de papel de plata o un paño húmedo, enróllelo y reserve.

Para hacer la espuma, trocee el atún y el pimiento durante 7 segundos a velocidad 3 ½, añada la nata y programe 7 minutos, 80º, velocidad 1.

BROCOLI VESTIDO DE FIESTA

INGREDIENTES

Para los rollitos

600 gr de brócoli congelado
12 lonchas finas de jamón York
12 lonchas finas de queso de sándwich

sal y pimienta

½ litro de agua que pondremos en el vaso para cocer el brócoli

Para cubrir los rollitos

800 gr de leche

80 gr de harina

50 gr de mantequilla

30 gr de aceite

sal, pimienta y nuez moscada

150 gr de queso gruyere, enmental o parmesano rallado para

gratinar

PREPARACION

Ralle el queso y reserve.

Ponga el agua en el vaso del Thermomix y programe 5 minutos a temperatura Varoma en velocidad 2.

Ponga el brócoli en el recipiente Varoma (lo puede poner sin descongelar, en cuyo caso tardará unos minutos en hacerse). Cuando el agua hierva y salga vapor, quite el cubilete y ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera. Programe 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Cuando termine compruebe la cocción de la verdura. Ponga el brócoli sobre papel de cocina, séquelo y salpimentelo.

Para hacer los rollitos, ponga sobre las lonchas de jamón, una de queso y el brócoli y envuélvalo a continuación. Vaya colocando los rollitos en una fuente de horno y resérvelos. Prepare una bechamel con el resto de los ingredientes, excepto el queso rallado, poniéndolos en el vaso del Thermomix y programando 7 minutos a 90° en velocidad 4. Cubra los rollitos con esta bechamel y espolvoree con el queso rallado. Con el horno precalentado a 180°, hornee primero durante 10 minutos y gratine a continuación hasta que el queso tenga un bonito color dorado.

NOTA

Puede cambiar el brócoli por puerros o endibias cocidas al vapor.

BUÑUELOS DE CALABAZA

INGREDIENTES

6 cubiletes de agua debe haber cocido la calabaza)
11 cubiletes de harina (el doble menos uno)
¼ aproximadamente de calabaza cocida con agua
Una nuez de levadura prensada.
Un pellizco de sal.

PREPARACION

Disolver la levadura en el agua, velocidad 1-4, 1 minuto. Añadir la cabeza, sal triturar
Echar la harina, programar 2 minutos a velocidad 6.
Sacar y dejar reposar. Que quede a punto de pomada.

CANELONES GRATINADOS

INGREDIENTES

16 placas de canelones precocidos
50 gr. de queso parmesano
160 gr. de carne de ternera picada
100 gr. de cebolla
160 gr. de carne de cerdo picada
sal y pimienta
50 gr. de jamón cocido
200 gr. de pechuga de pavo troceada
50 gr. de paté
2 dl. De caldo
vino de Jerez
60 gr. de champiñones limpios
1 ramita de apio
3 cucharadas de tomate concentrado
aceite, mantequilla
Para la bechamel:
60 gr. de mantequilla.-60 gr. de harina
sal y pimienta
½ l. De leche

PREPARACIÓN

Poner los canelones a remojo en agua caliente con un chorrito de aceite.
Trocear en el vaso el queso y rallarlo pulsando el botón turbo 5 veces, pasar a velocidad 5-7-9 y una vez bien rallado, reservar. Sin lavar el vaso, poner en él la cebolla, el apio, los champiñones, el tomate y el aceite. Programar 16 segundos a velocidad 3 ½. Bajar los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso con la espátula y programar 7 minutos, 100°,

velocidad 2. Añadir las carnes, el jamón, la pechuga, un chorrito de jerez, el caldo, sal y pimienta. Programar 20 minutos, 100°, velocidad 1. Si queda un poco líquido. Programar 5 minutos a la misma velocidad y en temperatura varoma.

Incorporar el paté y triturar 10 segundos a velocidad 3 ½.

Rellenar los canelones y colocarlos en una fuente de horno untada con mantequilla.

Para la bechamel, aclarar el vaso con agua y secarlo. Poner en él la harina y la mantequilla. Programar 5 minutos 90°, velocidad 4.

Verter la leche en el vaso. Salpimentar ligeramente, mezclarlo todo unos segundos en velocidad 8. <programar 10 minutos a 90°, velocidad 4.

Cubrir los canelones con esta preparación, espolvorear con el queso rallado, poner encima unas pequeñas bolitas de mantequilla y gratinar de 10 a 15 minutos.

CARACOLES EN SALSA FANNI

INGREDIENTES

1 kg de caracoles limpios (pueden ser congelados)
¼ cub de aceite
6 dientes de ajos
½ cebolla
1 cubilete de almendras crudas
1 cucharadita de café de cominos
1 pimienta rojo seco
1 pastilla de caldo o sal
laurel y guindillas
jamón serrano o chorizo (opcional)
1 cub de vino blanco
5 cubiletes de agua o caldo

PREPARACION

Poner la máquina a velocidad 3 y ½ y echar los ajos uno a uno por el bocal. Añadir la cebolla y las almendras programar 10 sg. a esa misma velocidad.

Mientras hacemos la salsa, poner en una cacerola abundante agua y darle un hervor a los caracoles.

Añadir el aceite y programar 5 minutos a 100° en velocidad 2, en el ultimo minuto añadir el pimienta rojo, los cominos, las hojas de laurel y la guindilla. Si quiere, añada jamón serrano o chorizo a taquitos en ese momento. Poner la mariposa en las cuchillas.

Añadir el vino blanco, la pastilla de caldo, el agua o el caldo y programar 10 minutos a temperatura 100° a velocidad 2.

Rectificar la sal. Si la salsa esta poco espesa, añada una cucharada de harina.

Pasado este tiempo añadir los caracoles bien escurridos al vaso y programar 15 minutos a 90°, velocidad 1.

CHOCOLATE A LA TAZA

INGREDIENTES

1 y ½ botes de leche evaporada Ideal
1 litro de agua
400 gr de chocolate Nestlé postres
60 gr de maicena

PREPARACION

Ponga la mariposa en las cuchillas.

Eche en el vaso todos los ingredientes excepto el chocolate. Programe 12 minutos a 90° en velocidad 1 y ½. Cuando falten 4 minutos baje la velocidad a 1. Parta el chocolate en barritas y vaya echándolo poco a poco hasta terminarlo.

Cuando termine de echar el chocolate, aumente la velocidad a la 1 y ½ (si la máquina vibra mucho, baje unos sg a la velocidad 1 hasta que termine de deshacer y suba después a la 1 y ½). Vuelque rápidamente a una jarra grande. No ponemos azúcar, pero si se quiere, se puede añadir al gusto. Si se desea más espeso, se puede aumentar la cantidad de maicena.

Si no desea utilizar leche evaporada, sustituya la misma y el agua por un litro y 600 gr de leche entera.

CHOCOLATE FUNDIDO PARA ADORNAR

INGREDIENTES

1 tableta de chocolate Nestlé postres de 250 gr

PREPARACION

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 40º a velocidad 3. Cuando termine, saque el chocolate inmediatamente. Después ponga agua en el vaso y programe unos minutos a 100º 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.

COCAS CRISTINAS

INGREDIENTES:

7 huevos
325 gr de azúcar
340 grs. de almendra sin piel
190 grs. de harina fina
ralladura de 1 limón
canela molida
Obleas
Azúcar glass

FORMA DE HACERLO

Hacer el azúcar glass y añadir la piel de limón y pulverizar junto con un poco de canela en rama, apartar. Rallar la almendra y apartar. Montar las claras a punto de nieve, añadir el azúcar poco a poco para que no se baje y a continuación las yemas. En un cuenco habremos mezclado la harina y la almendra que añadiremos a esta mezcla. Se hacen unos montoncitos de unos 10 cm. Sobre las obleas. Se espolvorean con azúcar glass mezclada con canela en polvo, Se hornean a 200º hasta que se doren
Exquisitas.

CORDIALES

INGREDIENTES

250 gr de almendras crudas
200 gr de azúcar
la piel de un limón
3 huevos
250 gr de cabello de ángel

PREPARACION

Vierta las almendras en el vaso y trocéelas en velocidad 3 y medio durante 15 ó 20 sg, saque y reserve. Eche el azúcar y pulverice 30 sg a velocidad máxima. Añada la piel de limón y repita la operación durante 1 minuto. Incorpore los huevos y mezcle 10 sg en velocidad 4. Añada las almendras y mezcle 5 sg en velocidad 2. Saque la masa del vaso y póngala en un recipiente tapándolo bien. Métaelo en la nevera y deje reposar 2 horas mínimo. Pasado este tiempo, sáquelo de la nevera e incorpore el cabello de ángel mezclándolo bien con la espátula hasta que quede homogéneo. Precaliente el horno a 180º. Cubra la bandeja del mismo con papel vegetal o engrásela muy bien. Vaya haciendo montoncitos de masa con una cucharilla y aplástelos con los dedos mojados, para que la cocción sea uniforme. Hornee a 180 º durante 10 ó 12 minutos hasta que el contorno este dorado.

VARIANTE

Puede sustituir el cabello de ángel por trocitos muy pequeños

de fruta escarchada, dátiles, chocolate en trocitos, etc.

CREMA DE CAFÉ

INGREDIENTES

1 litro de leche
7 cucharadas de azúcar
1 sobre de flanin el niño
chorro de whisky
1 huevo entero
½ cubilete de nescafe

PREPARACION

Poner todo en el vaso del Thermomix y programar 10 minutos, 90º a velocidad 4. Añadir el huevo en el ultimo minuto. Aconsejable el adornarlo con nata montada.

CREMA DE CALABAZA Y PATATAS AL VAPOR

INGREDIENTES

Para el sofrito :
100 gr de cebolla
100 gr de puerro (solo la parte blanca)
2 dientes de ajo
70 gr de mantequilla
30 gr de aceite
Para el resto :
600 gr de calabaza
2 pastillas de caldo
100 gr de hojas verdes de lechuga
800 gr de agua
1 cucharadita de cominos
pimienta blanca
Para el recipiente Varoma
Patatas para hervir

PREPARACION

Ponga en le vaso los ingredientes del sofrito y programe 10 minutos a 100º en velocidad 4. Abra y baje con ayuda de la espátula lo que hay quedado en las paredes. Añada la calabaza. Las pastillas, la lechuga y la mitad del agua. Triture unos segundos. Agregue el resto de agua y vuelva a triturar durante 1 minuto. A continuación programe 30 minutos a 100º en velocidad 5. Pasados unos minutos baje la velocidad a 1. Coloque las patatas peladas y cortadas en rodajas en el recipiente Varoma verticalmente para que salga bien el vapor. Cuando la crema del vaso este hirviendo (pasados 5 minutos aprox) ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera. Cuando haya terminado, añada medio litro de agua caliente a la crema y rectifique la sazón. Sirva con un montoncito de nata montada con queso.

CREMA DE NAVIDAD

INGREDIENTES

250 gr. de gambas rojas.
2 cucharadas de puré de tomate
3 huevos cocidos que picaremos en el TH.
2 latitas de puntas de espárragos o espárragos cortados en 3 ó 4 cm.
Para la bechamel
½ litro de leche
3 cucharadas rasas de maizena
1 cucharada de mantequilla o margarina.
Sal, pimienta y si se quiere, un poco de nuez moscada.

PREPARACIÓN

Pelar las gambas y con la piel hacer un FUMET , reservar. Cocer las gambas (muy poco tiempo) y poner en la sopera, junto con los huevos picados y los espárragos. Hacer una bechamel algo espesa y añadir el tomate, el fumet y aclararlo todo , programando 5 minutos, 90º , velocidad 5, para

hacer la crema suave. Volcar la crema en la sopera
Servir con queso rallado por encima.

CREMA FRÍA DE MELÓN

Hacer una bechamel con ½ litro de leche, 2 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de aceite, 1 cubilete de harina, 2 pastillas de caldo de ave y pimienta. Programar 7 minutos, 90º velocidad 4.

Cuando la bechamel esté hecha, echar la pulpa de un melón maduro y sabroso y triturar añadiendo 3 cubiletos de nata líquida, hasta que quede una crema muy fina. Rectificar de sal y servir adornando con virutas de jamón serrano.

NOTA: También se puede hacer con ¾ de litro de leche y cubilete medio de harina.

CREMA INGLESA

INGREDIENTES

1 litro de leche
5 yemas de huevos
1 palo de canela
romero
200 gr de azúcar

PREPARACION

Batir las yemas con el azúcar y añadir el resto de los ingredientes (menos el romero que se añadirá en el último momento de cocción). Poner la mariposa en las cuchillas y programar 7 minutos a 85º en velocidad 2 y ½. cuando este terminado, se le añade el romero.

PRESENTACION

En el fondo del plato poner la crema caliente (a esto se le llama espejo) y sobre ella el pudin.

CREPES

INGREDIENTES

250 gr. (4 y ½ cubiletos) de harina
500 gr. (5 cubiletos) de leche
2 huevos
1 cucharada de aceite
Un pellizco de sal

PREPARACIÓN

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 esta 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 180º 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 CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 cucharadas de mantequilla o margarina
2 cubiletos de harina
800 gr de leche (8 cubiletos)
1 cubilete de maizena
2 cubiletos de cola-cao
3 cucharadas de azúcar

PREPARACION

Se pone la mantequilla y la harina en la Thermomix, programar 6 minutos a 100 º a velocidad 5. Añadir la maicena, la leche, el cola cao y el azúcar, mezclar todo en velocidad 8, programar 7 minutos a 90 º a velocidad 5. Volcar la bechamel en una fuente y esperar a que se enfríe, formar croquetas, rebozarlas y freirlas, pasándolas después por una mezcla de azúcar y canela, aun cuando estén calientes.

CROQUETAS DE GAMBAS AL AROMA DE CILANTRO

INGREDIENTES

250 gr. de gambas
800 gr. de leche.
3 huevos duros
100 gr. de mantequilla o margarina
50 gr. de aceite
30 gr. de cebolla.
1 diente de ajo.
170 gr. de harina.
Nuez moscada, pimienta, sal o dos pastillas de pescado, hojas de cilantro.
Para rebozar: Pan (puede ser tierno), 2 dientes de ajo y unas ramas de cilantro.

PREPARACIÓN

Ponga el pan, ajo y cilantro en el vaso. Rállelo en velocidad máxima unos minutos. Sacar y reservar.

Trocee los huevos duros 3 segundos en velocidad 3 ½. Saque y reserve. Ponga 300 gr. de leche, las cabezas y cáscaras de las gambas. Programe 5 minutos, 100º, velocidad 4. Cuele por un colador fino y reserve el fumet. Enjuague bien el vaso y la tapadera.

Incorpore aceite, mantequilla, ajo y cebolla y programe 3 minutos, 100º, velocidad 5. Añada la harina y programe 2 minutos, 90º, velocidad 4.

Pese el líquido del fumet y complete hasta 800 gr. con la leche. Sazone con sal (o caldito de pescado), nuez moscada y pimienta. Mezcle en velocidad 8 unos segundos, hasta que esté todo homogéneo. Programe 7 minutos, 90° velocidad 2 ½ . Cuando pasen unos minutos, incorpore los cuerpos de las gambas que teníamos reservados, los huevos troceados y las hojas de cilantro troceadas con una tijera. Cuando termine el tiempo, rectifique la sazón y mezcle con la espátula de abajo a arriba. Ponga la mezcla en una manga pastelera o en una fuente. Déjelo enfriar. Reboce las croquetas en el pan rallado, después páselas por huevo y por último otra vez por el pan rallado. Déjelas reposar antes de freír. (Recuerde que para freírlas deben estar cubiertas de aceite)

NOTA: Puede sustituir el cilantro por perejil, hierbabuena etc.

CRUJIENTES DE VERDURA CON QUESO BRIE

INGREDIENTES

1 paquete de pasta Philo, pasta china o pasta Brick
mantequilla derretida para pintar la masa
Para el relleno
100 gr de calabacines sin pelar
100 gr de cebolletas (solo la parte blanca)
100 gr de repollo
100 gr zanahorias
200 gr queso Brie
sal y pimienta
Para decorar
Escarola
Granos de granada

PREPARACION

Ponga en el vaso Thermomix las verduras en trozos regulares y trocéelas muy menuditas durante 6 ´ 0 8 sg en velocidad 3 y ½. Sáquelas y póngalas en el recipiente Varoma. Eche medio litro de agua en el vaso y póngala a hervir durante 5 minutos temperatura Varoma con las verduras sobre la tapadera y programe 7 minutos, temperatura Varoma a velocidad 2 (tiene que quedar al dente) Cuando termine, saque las verduras y añádalas sal, pimienta y un poco de la mantequilla. Coja dos láminas de la masa elegida, píntelas con mantequilla por ambos lados y rellénelas de la siguiente manera: ponga un poco de verduras, queso Brie en laminas sobre ellas y otro poco de verduras. A continuación proceda a cerrar el paquete; este tiene que quedar 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 con una salsa vinagreta o bien la salsa para Foie.

CRUNCH THERMOMIX

INGREDIENTES

250 gr de chocolate fondant Nestle postres
100 gr de chocolate extrafino con leche Nestlé
100 gr de crispis
cápsulas de trufas para colocarlos

PREPARACION

Pese los crispis y resérvelos. Trocee los chocolates y póngalos en el vaso del Thermomix. Tritúrelos pulsando el botón de turbo 5 ó 6 veces. A continuación programe 3 minutos a 40° en velocidad 3. Cuando termine, ponga la máquina en velocidad 1 y agregue los crispis a través del bocal. Abra el vaso y termine de mezclarlo con la espátula. Vuelque este preparado en un recipiente y verifique que ha quedado bien mezclado. Con una cucharada pequeña, eche pequeños montoncitos en la

cápsulas. Déjelos en la nevera y, cuando vaya a servirlos, espolvoree con azúcar glass.

CUAJADAS

INGREDIENTES

1 litro de leche
1 cub de leche en polvo entera
2 sobres de cuajada
pizca de sal

PREPARACION

Programar 10 minutos 90° en velocidad 4.

DELICIAS DE MAZAPÁN

INGREDIENTES

Para el mazapán:
250 gr. de almendras crudas y peladas
250 gr. de azúcar
1 clara de huevo
Cáscara 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.

PREPARACIÓN

Con el vaso muy seco, poner el azúcar y glasearla en velocidad 9
A continuación, Vuelva a poner la máquina en la misma velocidad y eche las pieles de limón bien secas a través del bocal. Manténgalo así hasta que esté todo bien rallado. Baje lo que haya quedado en las paredes con ayuda de la espátula y agregue las almendras. Cierre y programe 20 segundos en velocidad 6. Verifique que está todo bien rallado. Por último, incorpore la clara de huevo y mezcle en velocidad 6 hasta que se haya incorporado totalmente. Saque la mezcla del vaso, envuélvala en film transparente y déjela reposar. Prepare una fuente redonda con una bonita blonda. Ponga en cada dátil una porción de mazapán. Haga lo mismo con las ciruelas. Coloque otra porción de mazapán entre 2 nueces a modo de bocadillo. Parta las guindas por la mitad, haga un pequeño cilindro con una porción de mazapán y ponga en cada extremo la mitad de una guinda. Una vez preparados los frutos, colóquelos en la fuente formando círculos de la siguiente manera: un círculo de dátiles, otro de nueces, otro de ciruelas, otro de guindas y así sucesivamente hasta terminar con todos los ingredientes. Si lo desea, también puede hacer bolitas de mazapán y rebozarlas en azúcar en grano.

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

EMPANADA BLANCA

INGREDIENTES

3 huevos
3 yogures naturales
6 cubiletes de harina
1 cub de aceite
1 sobre de levadura royal
sal al gusto

PREPARACION

Ponga todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programe unos segundos a velocidad 8. Seguidamente, vierta la mitad de la masa en una bandeja, previamente engrasada con mantequilla, introdúzcala en el horno precalentado a 170° durante unos minutos. Pasado este tiempo vierta el relleno elegido sobre la masa

horneada y cúbralo con la restante. Adorne con pimientos morrones cortados en tiras e introdúzcalo en el horno unos 25 minutos.

EMPANADILLAS DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

¼ de almendras tostadas y molidas
¼ de almendras peladas y crudas
¼ de azúcar
1 cucharada de canela
1 huevo

PREPARACION

Pulverizar el azúcar. Añadir la almendra cruda y moler. Incorporar la canela y el huevo y amasar, por último añadir la almendra tostada y unirlo todo. Estirar la masa y formar círculos con un vaso. Rellenar y doblar para dar forma de empanadillas. Espolvorear con canela y dejar secar. Se puede rellenar de cabello de ángel, dulce de batata o yema con almendras.

ENSALADA ROJA

INGREDIENTES

250 gr. de raíz de apio pelada
200 gr. de remolacha cocida
100 gr. maíz cocido
6 salchichas ahumadas
50 gr. de pipas de girasol peladas
70 gr. aceitunas verdes sin hueso
50 gr. de pepinillos en vinagre
2 cucharadas de alcaparras
4 endibias bien peladas y secas
Mayonesa (que tendremos ya preparada)

PREPARACION

Tendremos hecha la mayonesa del paso anterior y sin lavar el vaso:
Trocear por separado todos los ingredientes a velocidad 3 y medio, excepto las endibias. (las aceitunas y los pepinillos se trocean juntos)
Todo lo troceado lo iremos poniendo en platos para que el cliente lo vea, después lo pondremos todo en un bol grande o ensaladera, transparente, añadiendo los ingredientes que no se trocean y la mayonesa. Lo mezclamos bien y lo presentamos igual que en la foto del libro.
Lo serviremos en cápsulas de magdalenas
NOTA
En el frutero del tupperware queda muy bien presentada.

ESPUMA DE LECHUGA

(Lechuga para guarnición, decoración...)

INGREDIENTES

Lechuga
Agua

PREPARACION

Se introducen los dos ingredientes en el vaso durante 7 u 8 segundos, se trocea en velocidad 3 ½. Se escurre la lechuga y ya está lista para la guarnición, decoración etc.

FIDEOS EN CAZUELA

INGREDIENTES

50 gr de aceite
1 cebolla
1 diente de ajo
1 tomate
1 pimiento
patatas

pescado de tipo cazón, aguja. , etc. a trozos

PREPARACION

Se ponen en el Thermomix los ingredientes del sofrito a trozos, la cebolla, pimiento, tomate, aceite y ajo. Se programa 7 minutos a 100º velocidad 3 y medio. Cuando termine, podemos triturar el sofrito o dejarlo como esta, al gusto de cada una. Poner la mariposa en el vaso y añadir el pimentón y las patatas a dados (se pueden añadir como 15 almejas) y darles unas vueltas a velocidad 1. Las patatas depende de la calidad, si son rojas, necesita menos tiempo. Añadir agua (1 litro), el colorante y los fideos y programar 20 minutos a 100 º a velocidad 1. Cuando falten 10 minutos para terminar, se echa el pescado.

FLAN DE HUEVO

INGREDIENTES

4 huevos
120 gr de azúcar
500 gr de leche
un chorrito de licor o azúcar vainillado (opcional)

PREPARACION

Caramelizar un molde de 1 litro de capacidad. Reservar. Eche en el vaso todos los ingredientes y bátalos durante 10 segundos en velocidad 4. Vierta la preparación en el molde y cubra con papel y colóquelo en el recipiente Varoma . ponga en el vaso ½ litro de agua. Cierre y coloque el Varoma encima de la tapadera, bien cerrado. Programe 30 minutos en temperatura Varoma y velocidad 2 y ½.

FLAN DE NARANJA

INGREDIENTES

1 vaso de zumo de naranja
el mismo vaso de azúcar
4 huevos
½ cucharadita de maicena
azúcar caramelizada para molde

PREPARACION

Ponga en el vaso del Thermomix el zumo, el azúcar y los huevos, batir en velocidad 6 unos 10 sg.
Verterlo en un molde caramelizado que quepa dentro del VAROMA, taparlo bien con papel aluminio, tapar el VAROMA. Poner dentro del vaso 750 cc de agua, tapar el vaso y encima del vaso poner el VAROMA y programar 35 minutos, temperatura VAROMA, velocidad 1.

FLAN PARA VAROMA

INGREDIENTES

1 bote de leche condensada pequeño (unos 370 gr)
la medida del bote de leche entera
4 huevos
60 gr de coco rallado (optativo)
½ litro de agua para el vaso

PREPARACION

Caramelice un molde que quepa en el recipiente Varoma y reserve.
Ponga todos los ingredientes, excepto el agua, en el vaso de la Thermomix y mezcle durante 15 sg en velocidad 3.
Verterlo en el molde reservado, póngalo en el recipiente Varoma y cúbralo con papel Albal y después con papel de cocina para que empape (si ve que el molde cubre los agujeros en su totalidad, ponga algo debajo para levantarlo). Reserve. Ponga en el vaso agua y programe 5 minutos a temperatura Varoma y velocidad 2. Cuando acabe este tiempo, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 30 minutos a la misma temperatura y velocidad. Compruebe que el flan esta bien

hecho pinchándolo con una aguja, de no ser así, programe unos minutos más. Desmóldelo en frío y adórnelo al gusto.

FOIE DE PATO (THERMOMIX + VAROMA)

INGREDIENTES

Paso 1º

1 Hígado de pato fresco de 800 gramos aproximadamente.
1 litro de leche entera.

Paso 2º

Pimienta molida al gusto.
½ cucharadita de azúcar.
Sal al gusto.
Una cucharada de Oporto.
2 cucharadas de Brandy.

Paso 3º

½ Litro de Agua

PREPARACION

Paso 1º

Sumerja el hígado en el litro de leche y téngalo en maceración durante 24 horas. (Esto se hace para eliminar la toxicidad).

Paso 2º

Saque el hígado de la leche (tirela). Quite las arterias de los lóbulos del hígado (no importa que este se parta al hacer la operación). Ponga el hígado sobre el film transparente, espolvoréelo con el azúcar, la sal y la pimienta. Eche los licores y una todo bien apretando el hígado. Forme un rulo con el hígado bien envuelto en el film y déjelo de esta forma en maceración, un mínimo de 8 horas en la nevera. (si pueden ser 24 horas, mejor).

Paso 3º

Pasado este tiempo, ponga otro film transparente, apretando bien y cúbralo con papel albal. Póngalo en el recipiente Varoma. Ponga en el fondo un par de tenedores, por ejemplo, y encima el rulo de forma que no tape los orificios, reserve. Ponga el agua en el vaso y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2, cuando empiece a hervir, coloque el recipiente varoma sobre la tapadera. Acabado el tiempo, dele la vuelta al foie y vuelva a programar 7 minutos mas a la misma temperatura y velocidad. Cuando termine, póngalo sobre hielo, unos minutos. Mejora si se deja 24 horas en reposo, en el frigorífico, antes de degustarlo.

FRITURA MURCIANA CON PATATAS Y HUEVOS (THERMOMIX + VAROMA)

INGREDIENTES

EN EL VASO DE LA THERMOMIX EN RECIPIENTE VAROMA

70 gr. de aceite 800 gr. de patatas en rodajas
500 gr. de cebolla 4 huevos con la cáscara limpia
200 gr. de pimienta verde
200 gr. pimienta roja
3 dientes de ajo
1 bote de kilo de tomate triturado natural
2 pastillas de caldo o sal y pimienta de cayena al gusto (optativo)

PREPARACION

Prepare las verduras y trocéelas en dos o tres veces, procurando que no se quede muy pequeño, durante 4 ó 6 segundos en velocidad 3 y medio. Échelas en un bol y reserve. A continuación, ponga el aceite en el vaso, coloque la mariposa en las cuchillas agregue todos los ingredientes y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. (El vaso queda lleno, pero no se preocupe, no se sale). Mientras tanto, ponga las patas en rodajas en el recipiente Varoma y los huevos encima. (No ponga las patatas en sentido totalmente horizontal, póngalas un poco inclinadas para no tapar los orificios dl recipiente). Reserve. Pasados los 12 min. , Ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Rectifique la sazón.

NOTA

En lugar de patatas, también se puede poner 1 Kg de bonito en trozos o cualquier pescado de carne firme (cazón, pez espada...).

También se puede poner salchichas blancas de cerdo o pollo si no desea pescado.

GAZPACHO DE AGUACATE

INGREDIENTES

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

PREPARACION

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 FRUTAS

INGREDIENTES

2 melocotones amarillos
2 nectarinas de pulpa amarilla
2 ciruelas rojas
1 diente de ajo pequeño
½ pimienta roja
1 vaso de aceite de oliva
vinagre de vino blanco y de Módena
sal y pimienta negra molida

PREPARACION

Pelar todos los ingredientes y deshuesarlos y triturados en el Thermomix. Añadir al gusto y servir muy frío.

GAZPACHO DE HABAS, ALMENDRAS O PIÑONES

INGREDIENTES

3 huevos
¼ litro de aceite
ajos, sal y vinagre
½ kg de pan blanco
½ kg de habas, almendras o piñones

PREPARACION

Ponemos las habas, las almendras o los piñones en remojo 24 horas antes. Una vez peladas, las ponemos en el vaso del Thermomix y le añadimos la miga de pan, los huevos, los ajos, un poco de vinagre y un poco de agua. Ponemos encima de la tapadera del Thermomix el cubilete y los ponemos en marcha en velocidad 5, añadiéndole poco a poco el aceite que iremos poniendo en la tapa, como si hiciéramos mayonesa. Una vez conseguida la masa, le añadiremos agua al gusto, la sal y el vinagre, removiéndolo con la espátula.

Como guarnición le pondremos daditos de melón, manzana y pasas. Se sirve muy frío.

NOTA

Es una receta del Restaurante El CHURRASCO de Córdoba. Para el Thermomix-21, poner la mitad de cantidad de ingredientes.

GAZPACHO DE MELON

INGREDIENTES

1 melón maduro
1 cebolla pequeña
1 pimiento rojo
1 tomate
25 gr de pan
1 diente de ajo
1 vaso de aceite de oliva
1 chorro de vinagre
sal y pimienta

PREPARACION

Se corta el melón longitudinalmente, lo despepitamos y sacamos la chicha. Pelamos y cortamos todos los ingredientes que haya que pelar y lo ponemos todo en el Thermomix 3 minutos a velocidad 5,7,9 progresivamente. Terminar de aliñar al gusto. Se sirve muy frío.

Una vez vaciado el melón (y cortado a lo largo), guardamos una de las mitades para rellenarla con el gazpacho, disponiéndolo en un plato bonito o bien cubierto por una hoja grande (de morera, por ejemplo). Si sacamos las bolitas de melón con un sacabocados quedaran muy decorativas sobre el gazpacho. También podemos picar un poco de jamón serrano.

GAZPACHO DE PIMIENTO

INGREDIENTES

1 Kg. de tomates muy rojos y maduros
200 gr. aprox. de pimiento rojo (1 grandecito)
2 dientes de ajo
30 gr. de cebolla
100 gr. de aceite de oliva
sal y pimienta
2 cucharaditas de cominos
1 bandeja de hielo
8 ó 10 hojas de albahaca fresca

PREPARACION

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos el hielo y el aceite y triture 30 segundos en velocidad 3 y medio. Añada los hielos y programe 3 minutos en velocidad máxima. Cuando pare, añada el aceite y mezcle unos segundos en velocidad 2 con la espátula. Revise la sazón y añada agua si es necesario. No se pone vinagre, pero si lo desea puede añadirse.

GAZPACHO DE REMOLACHA

INGREDIENTES

3 remolachas ya cocidas, envasadas al vacío
Una tajada grande de melón (aprox el mismo peso que la remolacha)
1 cebolla tierna mediana
aceite de oliva
vinagre y sal

PREPARACION

Una vez troceado y peladas las verduras que lo necesiten, poner en el Thermomix todo junto y programar 3 minutos a velocidad 5, 7 y 9 progresivo. Servir muy frío.

GAZPACHO DE REMOLACHA (2)

INGREDIENTES

500 gr de remolacha cocidas y envasadas al vacío
1 kg de tomates maduros
2 dientes de ajo
1 vaso de aceite de oliva
2 vasos de agua
vinagre, sal y pimienta negra recién molida.

PREPARACION

Poner en le vaso del Thermomix los tomates y la remolacha junto con el ajo, triturando a velocidad 5, 7 y 9

vinagre, la sal y la pimienta y remover con la espátula. Añadir más aceite si fuera necesario. Servir muy frío, preferentemente en cuencos blancos para que haga contraste con el bello color del gazpacho.

GRANIZADO ESMERALDA

INGREDIENTES

2 manzanas verdes " Grand Smith " peladas, sin el corazón ni el rabito
2 limones o 2 limas (150 gr aprox) bien pelados sin nada de parte blanca.
200 gr de azúcar
300 gr de agua
800 gr de hielo
10 hojas grandecitas de menta
100 gr. de licor de manzana.

PREPARACION

Ponga todos los ingredientes en el vaso excepto el agua y el hielo. Programe 30 segundos en velocidad 4. Añada unos 5 hielos, y programe velocidad 5 hasta que no oiga ruido de hielos grandes. Sírvalo en vasos altos con unas hojas de menta.

GUARNICION 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

PREPARACION

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 liquido, 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.

HARINA DE GARBANZOS

(SIRVE PARA REBOZAR PESCADO)

INGREDIENTES

200 gr de garbanzos
200 gr de harina
ajos y perejil optativo.

Triturar todo a velocidades 5, 7 y 9.

HELADO CREMOSO DE LIMON

INGREDIENTES

150 gr de zumo de limón o lima
200 gr de azúcar
piel de limón (solo la parte amarilla)
1 bote de leche ideal congelado o tres botes de los pequeños

PREPARACION

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

el zumo de limón.

SUGERENCIAS

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

NOTA

Tenga siempre botes de leche Ideal congelados para hacer helados rápidos y cremosos. Cuando vaya a utilizarlos, abra el bote por los dos extremos y empuje por uno de los lados.

HELADO DE DÁTILES

INGREDIENTES

250 gr. de azúcar
4 huevos (separa las claras de las yemas)
400 gr. de nata líquida
250 gr. de dátiles
100 gr. de almendras
1 tarrina de 200 gr. de queso Philadelphia
Para adornar:
Chocolate fundido
Crema inglesa (según receta del libro, página 34)

PREPARACIÓN

Ponga en una sartén de doble fondo, 150 gr. de azúcar y las almendras enteras para hacer un caramelo (conviene hacerlo con anterioridad para que se enfríe bien y poderlo triturar después). Cuando el caramelo tenga un color oscuro (no quemado) y las almendras bien impregnadas con el mismo, vuelque la mezcla sobre papel Albal o vegetal y déjelo enfriar, reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso las claras de los huevos con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programe 3 minutos en velocidad 3. Cuando las claras estén bien montadas, sáquelas a un recipiente de unos 2 litros de capacidad y reserve.

Sin lavar el vaso ni la mariposa, eche la nata y el queso en el mismo y ponga la máquina en velocidad 3, hasta que esté montado (tendrá que estar pendiente, ya que el tiempo dependerá de la nata que utilice). Una a las claras lentamente y de forma envolvente para que no se baje.

Lave muy bien el vaso, las cuchillas y la mariposa. Ponga las yemas con el resto y programe 4 minutos, 70º, velocidad 3. Una vez que esté montado, añada a la masa reservada y una lentamente de forma envolvente para que no se baje. Trocee los dátiles con una tijera dejándolos bien menuditos. Incorpórelos a la mezcla.

Lave y seque muy bien el vaso. Añada el caramelo con almendras reservado y trocéelo en velocidad 3 ½ hasta que queden trocitos pequeños. Echelo sobre la mezcla. Una todo bien, con delicadeza, para que no se baje.

Prepare un molde a su gusto (queda muy bien en uno de corona de Tupper. Si utiliza otro cualquiera, cúbralo con film transparente para poderlo desmoldar bien). Congélelo. Saque el helado del congelador unos 20 minutos antes de servirlo.

Desmóldelo, cúbralo con chocolate fundido (ver receta) y sírvalo con una salsa inglesa, que preparará según la receta del libro página 34, en una jarrita.

HELADO DE FRUTA

INGREDIENTES

1 kg de fruta pelada, troceada y congelada
1 lata de leche condensada (pequeña)
1 clara congelada o natural

PREPARACION

Se saca la fruta unos 5 segundos antes del congelador y se

HELADO DE YOGURT

INGREDIENTES

750 gr. de yogurt (o 6 yogurt)
300 gr. de azúcar
400 gr. de nata

PREPARACION

Hacer el azúcar glass y añadir el yogurt, mezclar a velocidad 5. Incorporar la nata y batir unos segundos en velocidad 5. Volcar en un recipientes y guardar en el congelador. Cuando este congelado, sacar a cucharadas y ponerlo en el Thermomix, batir unos segundos a velocidad 5, 7 y 9, ayudándose con la espátula. Volver a guardar en el congelador si no se va a consumir enseguida.

HELADO ESPECIAL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

NATILLAS ALMIBAR RESTO
8 yemas de huevo 200 gr. azúcar 750 gr. nata líquida
200 gr. chocolate 100 gr. agua
Nestlé postres
100 gr. de pasas
50 gr. de Brandy
1 pizca de sal

PREPARACION

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

Sin lavar el vaso, ponga en el mismo los ingredientes del almíbar y programe 10 minutos. 100º en velocidad 2. Ponga la maquina en velocidad 4 y eche las yemas poco a poco. Programe 2 minutos a 70º en velocidad 4 y cuando termine deje la máquina girando. Añada el chocolate troceado y suba la velocidad poco a poco, hasta la 6. Compruebe que la mezcla ha quedado homogénea.

Añada las pasas y el brandy mézclelo en velocidad 2 para que no se triture. Termine de unir con la espátula y deje que se enfríe la mezcla dentro de vaso o bien sáquela a un recipiente. Cuando este frío, incorpore la nata montada en forma envolvente. Vierta la mezcla en un molde o corona e introdúzcalo en el congelador hasta que se congele. Antes de servir, retírelo del congelador y déjelo reposar 10 ó 15 minutos para facilitar el desmoldado. Adórnelo al gusto.

HELADOS

La base de los helados es grasa y frío. Así es que procuramos tener siempre en el congelador leche ideal (congelada en cubiteras) y nata congelada, así como las claras que nos sobren las congelamos individualmente.

Ejemplo: Helado de chocolate= fundir el chocolate en la Thermomix a 40 º añadir leche ideal congelada o nata congelada y una clara congelada. Exquisito.

HOJALDRE RAPIDO

INGREDIENTES

200 gr de mantequilla congelada en trocitos pequeños
200 gr de harina
90 gr de agua helada(se puede cambiar por vino blanco muy frío)
¼ cucharadita de sal

PREPARACION

Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 20 sg a velocidad 6. Saque la masa, haga una bola y déjela reposar en

la nevera envuelta en plástico, durante 15 minutos como mínimo. Estírela formando un rectángulo y dóblele en 3 partes. Gire la masa y vuelva a estirarla con cuidado, repitiendo la operación anterior. Vuelva a girar la masa, estírela nuevamente y vuelva a doblarla como en los pasos anteriores. Cubra la masa y déjela reposar en la nevera. Una vez que haya reposado, estará lista para ser utilizada.

JUDIAS CON PASTA

INGREDIENTES

400 gr de judías rojas (2 frascos de judías cocidas)
7 cubiletes y medio de agua (750 gr)
2 pastillas de caldo de carne
150 gr de pasta corta
un poco de cayena (optativo)
Sofrito:
½ cubilete de aceite (50 gr)
100 gr de cebolla troceada
1 pimiento verde troceado
100 gr de panceta o bacon en trocitos
1 diente de ajo
100 gr de tomate triturado (1 cubilete)

PREPARACION

Preparar el sofrito poniendo los ingredientes en el mismo vaso y programando 5 minutos a 100 ° a velocidad 4.
Añadir ½ litro de agua y 200 gr de judías cocidas para espesar el caldo. Programar 20 segundos en velocidad 6
Poner la mariposa en las cuchillas y agregar el agua restante y las pastillas. Programar 10 minutos a 100 ° velocidad 1. Cuando hierva, incorporar la pasta y la cayena y programar 8 minutos (o el tiempo que indique el paquete de pasta) a 100° a velocidad 1.
Añadir las judías restantes y programar 1 minutos a 100° velocidad 1. Rectificar la sazón y añadir agua caliente si fuera necesario.

LECHE FRITA

INGREDIENTES

1 litro de leche
150 gr. de azúcar
150 gr. de harina
150 gr. de maizena
Ralladura de limón
1 pellizco de sal

PREPARACIÓN

Poner el azúcar con la corteza de limón (sólo la parte amarilla) y triturar, añadir la leche y ponerlo a hervir en velocidad 1. Cuando empiece a hervir, añadir por el bocal (con la máquina en velocidad 4, para que no se agrume) la harina y la maizena. Cuando se deshaga, programar 7 minutos, 100°, velocidad 3. Freír sin rebozar y pasar por azúcar mezclada con canela.

LECHE MERENGADA

INGREDIENTES

250 gr. de azúcar.
Limón.
200 gr. de leche ideal.
1 clara de huevo.

PREPARACION

Echar el azúcar y glasear a velocidad 5-7-9, hasta que suelte polvo, echar a continuación el limón y repetir 5-7-9
Cuando este todo bien triturado, echar la leche ideal congelada (si se tiene), la clara de huevo, la leche en polvo y se pone todo a velocidad 9 hasta que se haga.

NOTA

El sorbete lleva mas hielo. La leche en polvo y la clara da la cremosidad.

INGREDIENTES

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

PREPARACION

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.

MANTECADOS DE ACEITE I

INGREDIENTES

250 gr. de azúcar
250 gr. de aceite
600 gr. de harina
6 yemas de huevo
½ cubilete de anís

PREPARACIÓN

Calentar el aceite 6 minutos, 100°, velocidad 1. Añadir la harina (escaldarla) y mezclar en velocidad 6. Añadir el azúcar y el anís y volver a mezclar.
Se deja enfriar, se le añaden las yemas, se forman los mantecados, se pintan con huevo y se espolvorean de azúcar y canela. Hornear a temperatura moderada.

MANTECADOS DE ACEITE II

INGREDIENTES

250 gr. de manteca de cerdo
250 gr. de azúcar
250 gr. de almendras peladas
250 gr. de harina
Piel de limón
Canela
1 huevo

PREPARACIÓN

Se muele la almendra y se reserva. Se hace el azúcar glas con la piel de limón. Sin sacar del vaso se le añade la manteca de cerdo, la canela y el huevo y se programa 1 minuto a velocidad 4. Añadir la almendra y mezclar. Por último añadimos la harina y amasamos en velocidad espiga.
Sacar la masa y estirarla (que quede un poco gruesa). Formar los mantecados y hornear. Dejarlos enfriar y espolvorearlos con azúcar y canela.

MANTECADOS DE ALCOY

INGREDIENTES

½ kg harina
¼ kg de azúcar
¼ kg de almendras
¼ kg de manteca de cerdo
3 yemas
piel de limón
canela

PREPARACION

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 las yemas y programar 2 minutos a 50º velocidad 4. Añadir el resto de los ingredientes y amasar. Hacer bolitas, aplastarlas, pintarlas con clara y espolvorear con azúcar y canela. Hornear y dejar enfriar antes de sacarla.

MASA DE PIZZA

INGREDIENTES

½ litro de leche (100 gr.).
½ litro de agua (100 gr.).
50 gr. de aceite.
1 sobre de levadura.
400 gr. de harina de fuerza (Gallo roja).

PREPARACION

Todo se amasa durante 1 minuto a velocidad espiga.

MAYONESA CALIENTE

INGREDIENTES

1 huevo
1/2 cubilete de agua (50 gr.)
.Sal, vinagre o limón.

PREPARACIÓN

Se introduce todo junto en el Thermomix y se programa 1´30 minutos, 75º, velocidad 5.. En cuanto se acabe el tiempo hay que poner rápido otra vez la velocidad 5, para que no se cuaje el huevo. Añadir el aceite de costumbre.

MERENGUE ESPECIAL

INGREDIENTES

4 claras
200 gr de azúcar.

PREPARACIÓN

Poner en el vaso las claras, más el azúcar y programar 3 minutos a 40 grados en velocidad 2.
Cuando termine programar en frío (sin calor), 6 minutos en velocidad 3. Este es un merengue especial para adornar que se queda totalmente compacto y se puede utilizar con la manguera ya que no suelta liquido aunque no se utilice inmediatamente.

MERENGUE FRANCES

INGREDIENTES

2 claras
110 de azúcar glass
unas gotas de limón
1 pellizco de sal

PREPARACION

Con el vaso muy seco, ponga el azúcar en el mismo y pulverice. Saque y reserve.
Sin lavar el vaso, ponga la mariposa(que tendrá que estar limpia y seca) en las cuchillas, eche las claras, el limón y la sal y programe 2 minutos a velocidad 3. Tienen que quedar muy firmes, de no ser así, programe más tiempo.
Con la máquina en marcha y en la misma velocidad, vaya incorporando poco a poco el azúcar. Cuando termine, siga batiendo unos minutos más.
Utilicelo para hacer adornos con manga pastelera. Si quiere hornearlo, hágalo a 100º durante 1 hora.

NOTA

Siempre que le sobren claras, puede guardarlas en un recipiente bajito o en cubiteras de hielo y congelarlas, poniendo una etiqueta con el numero de claras. Cuando tenga necesidad

resultado.

Si siguiendo esta misma proporción, puede aumentar las cantidades.

MERENGUE ITALIANO

INGREDIENTES

150gr de azúcar
50 gr de agua
3 claras
unas gotas de limón
una pizca de sal

PREPARACION

Ponga el azúcar y el agua en el vaso de la Thermomix y programe 5 minutos a 100º velocidad 2. Saque y reserve.
Sin lavar el vaso, ponga las mariposas en la cuchilla e incorpore las claras, el zumo de limón y la sal y programe 3 minutos a velocidad 3.
Con la máquina en marcha, en la misma velocidad, vaya incorporando el almíbar reservado y caliente, a hilito muy fino(sí se hubiera enfriado el almíbar, caliéntelo 30 sg en el microondas). Cuando termine de incorporar todo el almíbar, siga batiendo 6 minutos en velocidad 3.
Se utiliza para postres sin cocinar como mousses frías, sorbetes, bavaoises, soufflés, etc. Y en cualquier receta que se lo indique.

MERENGUE SUIZO

INGREDIENTES

4 claras
200 gr de azúcar

PREPARACION

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso las claras y el azúcar y programe 5 minutos, 40 minutos a velocidad 3. Cuando termine, programe 6 minutos en velocidad 3, sin poner temperatura.
Este es un merengue especial para adornar. Queda totalmente compacto y se puede usar con manga pastelera. Gratinado al horno tiene una bonita presentación.

MERENGUE UNICO

INGREDIENTES

4 claras
200 gr de azúcar
1 cucharadita de vinagre de vino o de frambuesa
1 cucharadita de maicena
1 pellizco de sal

PREPARACION

Con el vaso y las cuchillas muy limpios y secos, ponga la mariposa en las cuchillas(tendrá que estar muy seca) e incorpore las claras con la sal y programe 4 minutos a velocidad 3. Tienen que quedar muy firmes.
Con la máquina en marcha y en velocidad 3, vaya incorporando poco a poco el azúcar. Una vez terminado, disuelva la maicena en el vinagre, siga batiendo en la misma velocidad y, muy poco a poco9 incorpórelo todo.
Cuando haya incorporado todo, siga batiendo en velocidad 3 unos minutos más.
Es ideal para hacer merengues y rellenarlos. Puede ponerlo en una manga pastelera con boquilla rizada y hacer pequeños, medianos o grandes nidos de merengue que luego podrá rellenar con lo que Ud. quiera o hacer la famosa Pavlova, que consiste en, sobre papel vegetal, echar una cantidad y con la ayuda del dorso de una cuchara, se va formando un nido grande en el centro, a modo de cesta. Se hornear a 100 grados durante 1 hora aproximadamente, dependerá de horno. Si ve que coge demasiado color, baje la temperatura a 80º y déjelo enfriar dentro del horno.

MOKA ESPECIAL

INGREDIENTES

400 gr de mantequilla a temperatura ambiente
350 gr de azúcar
6 yemas
100 gr de agua
2 cucharadas de Nescafé
un pellizco de sal

PREPARACION

Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 6 minutos a 100° en velocidad 2.

Añada las yemas y la sal, programe 3 minutos a 85° en velocidad 4. Mientras tanto disuelva el Nescafé en un poco de agua.

Cuando termine el tiempo, echarlo y mezclar 5 sg en velocidad 4 (tiene que quedar como una natilla). Sacar el vaso y dejar enfriar totalmente.

Lave el vaso y ponga la mariposa en la cuchilla. Incorpore la mantequilla a temperatura ambiente y programe a velocidad 2 hasta que la misma se haya convertido en pomada.

Con la maquina en velocidad 2, vaya incorporando poco a poco la natilla reservada y continúe batiendo unos sg más cuando haya incorporado todo el liquido.

NOTA

Puede emplearla para rellenar tartas. Si quiere hacer adornos con la manga pastelera, ponga la moka en la misma y déjela en la nevera hasta que haya tomado cuerpo.

MOKA RAPIDA Y FACIL

INGREDIENTES

200 gr azúcar glass
250 gr de mantequilla
30 gr de agua
1 cucharada de Nescafé
un pellizco de sal

PREPARACION

Glasee el azúcar y reserve. Ponga el agua en el cubilete con el nescafé y la sal, disuélvalo bien y reserve.

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

Mantenga la maquina en velocidad 2 y vaya incorporando el azúcar glass poco a poco y cuando haya terminado déjelo batiendo unos sg más. Por ultimo, añada poquito a poco el Nescafé diluido hasta que la mezcla tenga color de café con leche.

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

NOTA

Puede hacerla de chocolate, incorporando el cacao poco a poco. Si no le quiere dar un sabor específico, no le ponga mas que la mantequilla y el azúcar.

Puede sustituir el agua para disolver el café o el cacao con licor. También puede ponerle unas gotas de colorante alimenticio si quiere conseguir distintos colores.

MOLDE DE CALABACINES Y BONITO

INGREDIENTES

2 calabacines medianos
3 ó 4 patatas
5 huevos
1 lata de bonito de ½ Kg.
1 lata de pimiento rojo de ¼ de Kg.
Sal y pimienta
Mantequilla

PREPARACIÓN

Pelar los calabacines con un pelapatatas, para obtener tiras de piel muy finas y del mismo tamaño. Cortar los calabacines en dos o tres trozos cada uno. Pelar las patatas y trocearlas.

Poner los calabacines y las patatas en el vaso del Thermomix y programar 6 segundos a velocidad 3 ½, para mezclar y trocear. Cubrir con agua (1/2 litro aproximadamente) y salpimentar.

Programar 15-20 minutos, 100°, velocidad 1, sin colocar el cubilete en el bocal, (el tiempo dependerá de la clase de las patatas). Poner sobre la tapa el recipiente varoma con las pieles de los calabacines dentro, tapar y dejar que cuezan al vapor 5 minutos: Retirar el varoma y bajar la temperatura a 80°.

Enmantequillar un molde rectangular y forrar con las tiras de calabacín. Escurrir las patatas y los calabacines encajando el cestillo en el vaso. Incorporar el resto de los ingredientes (las conservas deben estar bien escurridas) y triturar todo funto programando 15 segundos a velocidad 3 ½.

Llenar el molde con esta preparación y cocer la baño María en el horno precalentado durante 45 minutos. Pinchar con una aguja para comprobar que está cuajado y retirar del horno. Desmoldar y adornar con los tomatitos.

MOUSSE DE CASTAÑAS

INGREDIENTES

250 gr de queso de Burgos
400 gr de castañas cocidas y peladas
1 bote de leche ideal
200 gr de nata líquida
5 huevos
200 gr de azúcar
canela en polvo y 1 cucharita de anises o ¼ cub de licor de anís
Para bañar el molde : caramelo liquido
Para adornar: nata montada

PREPARACION

Con el vaso muy seco, ponga el azúcar y los anises y púlvericelo unos sg a velocidad máxima.

Añada las castañas escurridas y la leche ideal, y triture en velocidad 6 a máxima, hasta que quede perfectamente triturado. Incorpore el resto de los ingredientes y programe 7 minutos a 90° en velocidad 4. Cuando termine, ponga 2 minutos más, sin temperatura en velocidad 5. Retire el cubilete del bocal para que baje la temperatura .

Vuelque la mezcla rápidamente en un molde de corona bañado con caramelo liquido. Déjelo enfriar completamente antes de enfriarlo.

Sírvalo adornado con nata montada o al gusto.

MOUSSE DE ROQUEFORT CON SALSA DE BERROS

INGREDIENTES

Para la mousse
400 gr. de queso roquefort (o azul, o cabrales)
500 gr. de nata líquida
5 huevos
Nuez moscada, sal (con moderación) y pimienta.
Para la salsa
20 gr. de aceite de oliva
40 gr. de mantequilla
2 manojos de berros (sólo las hojas) lavados y bien escurridos
250 gr, de nata líquida
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Mousse:

Ponga todos los ingredientes en el vaso Thermomix y bata unos segundos en velocidad 4.

Pruebe el punto de sal y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Cuando acabe, ponga 2 minutos más sin temperatura y en velocidad 5. Retire el cubilete del bocal para que baje la temperatura.

Vuelque rápidamente en un molde Tupper de corona o en uno de plum-cake forrado con film transparente. Déjelo enfriar

antes de desmoldarlo.

Salsa:

Ponga en el vaso de Thermomix el aceite, la mantequilla y los berros, programe 3 minutos, 100°, velocidad 1. Cuando acabe añada la nata, sazone y programe 5 minutos, 100°, velocidad 5, para que quede todo triturado. De no ser así, ponga la velocidad 6 unos segundos. Desmolde la Mousse y sírvala con ésta salsa: Puede adornarlo con unas nueces y unos tomatitos cereza.

NOCILLA

INGREDIENTES:

200 gr. Chocolate negro
200 gr. De avellanas
200 gr. Azúcar
40 gr. Mantequilla
100 gr. De leche

FORMA DE HACERLO:

Rallar todo y programar 4 minutos 80° velocidad 6.

NOCILLA (2)

INGREDIENTES

150 gr. de azúcar
150 gr. de leche en polvo
150 gr. de cacao en polvo
1 cubilete de avellanas
200 gr. de agua (2 cubiletes)
1 cucharada colmada de mantequilla.

PREPARACIÓN

Triturar las avellanas 30 segundos a velocidades 5-7-9. Añadir el resto de los ingredientes y programar 5 minutos, 100°, velocidad 5.

PAN ÁCIMO

(sin levadura)

INGREDIENTES

300 gr., de harina roja el Gallo.
175 gr. de agua.

PREPARACION

Calentar el agua 1 minuto a 40° en velocidad 2. Echar la harina y mezclar a velocidad 6 durante 15 segundos. Meter en el horno a 180°

PANQUEMADO

INGREDIENTES

100 grs. de aceite de oliva.
100 grs de azúcar
100 grs. de agua tibia (o medio cubilete de agua y medio de zumo de naranja)
2 huevos enteros y 2 yemas
420 grs. de harina
120 grs. de levadura

PREPARACIÓN

Echar todos lo ingredientes y amasar 7 minutos en velocidad espiga, sacar y poner en un recipiente grande hasta que doble tamaño. Sobre 1 ½ hora.
Dividir la masa en tres o cuatro partes. Trabajar sobre el banco untado de aceite y las manos también.
Hacer bolitas apretadas. Poner sobre obleas y dejar reposar 1 ½ hora para que vuelva a subir. Pintar con huevo y espolvorear con azúcar.
Meter al horno sobre 20 minutos 180°

PASTA RÁPIDA

INGREDIENTES

250 gr de pasta (macarrones, tornillos, etc.).
1 bote de tomate triturado natural de 500 gr
50 gr de aceite.
1 cebolla.
500 gr de agua. (Se pesa con la Thermomix)

PREPARACIÓN

Calentar el aceite durante 3 minutos a 100 grados en velocidad 1. Trocear la cebolla a velocidad 3 1/2 durante 4 segundos. Colocar la mariposa y sofreír la cebolla a 100 grados. Opcional: chorizo, jamón, sofreír con la cebolla durante 15 segundos.
Añadir el tomate. Añadir la misma cantidad de agua que de tomate.
Añadir los 250 gr de pasta. Sal al gusto. Proceder a la cocción durante 12 o 14 minutos a 100° en velocidad 1.

PASTAS DE HOJALDRE

INGREDIENTES

Masa de hojaldre (puede ser el Buitoni de Nestlé congelado)
Glasa para hornear
Coco rallado o almendra rallada para espolvorear
Para la glasa
1 clara
300 gr de azúcar

PREPARACION

Ponga los ingredientes de la glasa en el vaso y mezcle durante 30 sg en velocidad 4. Saque y reserve en un cuenco. Estire la masa de hojaldre dejándola fina, en forma de rectángulo. Píntela con la glasa y espolvoree con el coco o la almendra rallada.
Córteela haciendo cuadritos o de la forma que Ud. quiera. Vaya colocando las pastitas en un fuente de horno cubierta con papel vegetal o lámina antiadherente. Deje que repose en la nevera unos minutos. Precaliente el horno a 200° y meta el hojaldre, horneándolo de 10 a 15 minutos aprox(la glasa tiene que quedar de un color café con leche clarito).
Si ve que la glasa no se extiende bien sobre el hojaldre, agréguele poquito a poco un poquito de clara y bátalo bien hasta que la mezcla quede homogénea.

PASTEL DE BONIATO

INGREDIENTES

500 gr. de boniato
250 gr. de azúcar
90 gr. de mantequilla
4 huevos
¼ cubilete de ron

PREPARACIÓN

Poner el boniato pelado y en trozos en el vaso con el azúcar y la mantequilla,
Triturar durante unos segundos a velocidad 5. Bajar los residuos que haya en las paredes y programar 30 minutos, 100°, velocidad 4.
Añadir los huevos y el ron y programar 7 minutos, 90°, velocidad 4. No poner el cubilete.
Echar en un molde y dejar enfriar (mejor de un día para otro).
Adornar con caramelo líquido.

PASTEL DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES

Pan de molde, quitando los bordes
350 gr. de espárragos
350 gr. de bonito en aceite
2 cucharadas de mayonesa

2 cucharadas de caldo de espárragos

PREPARACIÓN

Se tritura todo junto unos segundos en velocidad 5 (menos el pan). Se forra con papel transparente un molde de plum cake, dejando que sobre un poco por los lados, pues con eso vamos a taparlo más tarde.

A continuación colocamos en el molde una capa de pan seguida de una de relleno de bonito y espárragos y así sucesivamente hasta acabar con una de pan.

Tapamos todo esto con el film transparente y lo metemos en el frigorífico toda la noche. Desmoldamos al día siguiente y adornamos al gusto, mayonesa, huevo duro, pimientos rojos, etc.

PASTEL DE PESCADO

INGREDIENTES

1 bote de leche evaporada ideal
15 trozos de boca de mar
2 latas medianas de atún
1 cucharada de mantequilla
Sal. y pimienta

MODO DE HACERLO

Trocear las bocas de mar en velocidad 3 ½. Añadir el resto de los ingredientes y programar 10' 90º velocidad 4

Nota: si no se quiere triturado, poner la mariposa u programar 10' 90º velocidad 2.

PASTEL DE PUERROS

INGREDIENTES

Para el sofrito:

500 gr. de puerro, sólo la parte blanca, lo verde amarga.
100 gr. de mantequilla a temperatura ambiente.
30 gr. de aceite.
1 cucharadita de azúcar.

Resto:

1 tarrina de queso Piladephia de 200 gramos.
250 gr. de nata líquida.
5 huevos.
2 pastillas de caldo de pollo o sal.
Pimienta, nuez moscada y un toque de cayena en polvo (opcional)

PREPARACIÓN

Poner los puerros, partidos en rodajas, y trocear 5 ó 6 segundos en velocidad 3 ½. Ponga la mariposa en la cuchillas.

Agregar mantequilla, aceite y el azúcar y programar 30 minutos, 100º, velocidad 1.

Cuando termine, añadir el resto de los ingredientes, batir un poco en velocidad 1 ½ y programar 7 minutos 90º, velocidad 1 ½.

Cuando termine, poner 2 minutos sin temperatura en velocidad 1 ½ y dejar que baje el calor para volcarlo rápidamente en un molde de corona Tupper o al gusto. Dejarlo enfriar un mínimo de tres horas.

Cuando lo desmolde sírvalo a su gusto.

-Con salsa holandesa
-o con mayonesa, gratínelo
-o con salsa rosa.

NOTA

En lugar de ponerlo en un molde, puede hacer tartaletas de masa quebrada (libro, página 26, añadir una cucharadita de levadura Royal) de tamaño individual; cuando sale del horno, pincélelo con clara y hornéelo un poquito para que se seque. Echar aquí el relleno y gratinarlo. Queda muy bonito y así no hay que trocearlo.

PASTELITOS DE NARANJA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

Para el bizcocho:

250 gr. de azúcar (2 cubiletes)
2 yemas de huevo y un huevo entero
100 gr. de aceite o 100 gr. de mantequilla.
1 naranja entera de piel fina (de las de zumo)
1 yogur natural
220 gr. de harina
una pizca de sal
1 sobre de levadura Royal
Para el chocolate de cobertura:
60 gr. de aceite sin sabor
400 gr. de chocolate puro "Nesté Postres"

PREPARACIÓN

Para hacer el bizcocho, siga las instrucciones del bizcocho de naranja de la página 30 del libro de recetas.

Una vez hecho, Prepare la bandeja del horno cubriéndola con papel vegetal y vierta en la misma la mitad del batido extendiéndolo bien para hacer una plancha finita (como si fuera brazo de gitano). Hornee de 10 a 15 minutos aproximadamente. Saque y reserve.

Proceda de igual manera con el resto del batido para hacer otra plancha.

Mientras tanto ponga en el vaso el aceite y programe 5 minutos, 80º, velocidad 1. Cuando termine, añada el chocolate y tritúrelo 20 segundos en velocidad 6 hasta que quede homogéneo y brillante.

Coloque una de las planchas sobre una fuente, cúbrala con una capa de chocolate. Ponga encima la segunda plancha de bizcocho y cubra con el resto del chocolate.

Déjelo en el frigorífico. Cuando el chocolate haya endurecido, córtelo en pequeños cuadraditos, a modo de pastelitos y póngalos en cápsulas cuadradas o redondas.

PATATAS A LO POBRE

INGREDIENTES

1 cebolla.
800 gramos de patatas.
100 gramos de aceite.

PREPARACIÓN

Calentar el aceite durante 3 minutos a 100 grados en velocidad 1.

Añadir la cebolla y trocear durante 4 segundos a velocidad 3 1/2. Programar 5 minutos en velocidad 1 a 100 grados.

Colocar la mariposa y añadir por arriba, sin parar la maquina, las patatas cortadas en rodajas. Programar 20 minutos en velocidad 1 a 100 grados.

PATATAS GUIADAS

INGREDIENTES

Fumet de pescado:

125 gr. de gambas
3 cubiletes de agua (300 gr.)

Sofrito.

¾ de cubilete de aceite (70 gr.)

1 cucharada de pimiento choricero pulverizado (o 1 pimiento seco) o una cucharada de pimentón.

100 gr. de pimiento rojo
100 gr. de pimiento verde
150 gr. de cebolla

2 dientes de ajo

200 gr (2 cubiletes de tomate triturado)

Resto:

800 gr a 1 kg. de patatas peladas y troceadas

2 pastillas de caldo de pescado y un cubilete de agua

1 hoja de laurel, 1 cucharada de cominos, ½ cucharada de nuez moscada, pimienta, hojas de perejil picado.

PREPARACION

Poner en el vaso las cáscaras y cabezas de las gambas junto

con el agua y programar 6 minutos a 100º a velocidad 5. Colar y reservar (los cuerpos los podemos poner al final de la receta). Lavar muy bien el vaso y la tapadera. Poner los ingredientes del sofrito, trocear 7 segundos en velocidad 3 y medio y programar 10 minutos a 100º a velocidad 5. Bajar lo que hubiera en las paredes. Poner la mariposa en las cuchillas, echar el resto de los ingredientes y 4 cubiletes de liquido (aquí pondremos el fumet, si fuera poco, añadiremos agua hasta completar los 4 cubiletes) Programar 20 ó 25 minutos a 100º velocidad 1. Añadir los cuerpos de las gambas y dejar reposar. Echar el perejil picado y servir (probarlas antes de servir).

PATE GRANADA

INGREDIENTES

250 gr mantequilla
350 gr de atún con su aceite
50 gr de anchoas escurridas
100 gr de salmón ahumado o trucha
1 trufa con su caldo
50 gr de brandy
pimienta blanca
2 cucharadas de pimienta verde
1 cucharadita de hierbabuena seca
20 gr de gelatina en láminas

PREPARACION

Ponga las laminas de gelatina en un poco de agua para que se ablanden.
En el vaso del Thermomix, ponga el caldo de la trufa, el aceite del atún y el brandy. Programe 2 minutos a 60º en velocidad 2. Añada la gelatina y ½ cubilete de agua del remojo. Triture en velocidad 5. Mantenga la maquina a esta velocidad y vaya añadiendo por el bocal la mantequilla, la trufa y el resto de los ingredientes (de pimienta verde solo una cucharada), menos la hierbabuena y 1 cucharada de pimienta verde. Triture todo a velocidad 9, ayudándose con la espátula. Debe quedar un paté muy fino.
Añada la hierbabuena y la otra cucharada de pimienta verde. Mezcle con la espátula. Rectifique la sazón.
Forre un molde de plum-cake con film transparente. Eche toda la mezcla y déjelo en la nevera de un día para otro.
Desmóldelo tirando del film. Acompáñelo con mermelada de grosella, frambuesa o arándanos y con tostadas de pan.

PECHUGA DE PAVO RELLENA

INGREDIENTES

1 pechuga de pavo abierta como un libro
100 gr. de ciruelas pasas sin hueso troceadas
100 gr. de nueces troceadas
50 gr. de pasas maceradas en brandy
1 manzana reineta en lonchitas
Sal y pimienta
¾ de litro de agua para poner en el vaso del Thermomix.

PREPARACIÓN

Macerar las pasas (sin pepitas) en brandy
Poner 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 troceaditos y las pasas escurridas. Deje un borde amplio sin relleno para poderlo envolver.
Haga un rollo apretando bien y ciérrelo con el papel albal bien apretado.
Colóquelo en el recipiente varoma (Vea nota)
Ponga en el vaso el agua y programe 35 minutos, 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 varoma, 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.

PECHUGAS DE PAVO AL CAVA

INGREDIENTES

800 gr de pechuga
5 champiñones fileteados
1 tomate pequeño
1 zanahoria
1 cebolla pequeña
50 gr de queso gruyere
1 cub de nata
300 gr de cava
1 pastillas de caldo
1 cucharada de mantequilla
½ cubilete de aceite
1 hoja de laurel, sal y pimienta, estragón y tomillo
100 gr de harina

PREPARACION

Cortar a tiras o en trozos las pechugas. Poner la harina y las especias en una bolsa. Introducir las pechugas en la bolsa y rebozarlas.
Rallar el queso y reservar.
En el Thermomix calentar la mantequilla y el aceite 3 minutos a 100º en velocidad 1. Añadir la cebolla, la zanahoria y el tomate y sofreír 7 minutos a 100º velocidad 6. Añadir el cava, la nata, las pechugas, la pastilla de caldo y cocinar programando 10 minutos a 100º velocidad 1. Por ultimo añadir el queso, mezclar y servir.

PERUANA

INGREDIENTES

½ Kg de azúcar
½ kg de almendras peladas crudas
3 ó 4 huevos según el tamaño para el relleno
400 gr de cabello de ángel
100 gr de nueces picadas
frutas escarchadas

PREPARACION

Pulverizar el azúcar y reservar. Pulverizar las almendras, añadir el azúcar y los huevos. Amasar. Dividir la masa en dos partes. Extender una de ellas y rellenarlas con el cabello de ángel, las nueces picadas y un poco de fruta escarchada troceada.
Estirar la otra parte de la masa y tapar con ella el relleno. Pintar con huevo, adornar con el resto de la fruta y hornear a 180º durante 30 minutos aprox.
Especialidad de Gata de Gorgos.

PESTIÑOS

INGREDIENTES

2 cubiletes de aceite
La cáscara de una naranja
½ cubilete de matalahúva
½ cubilete de anís estrellado o verde
½ cubilete de ajonjolí
1 cubilete de vino blanco o anís
1 cubilete de zumo de naranja
Una pizca de sal
250 gr. de harina de repostería (gallo etiqueta negra)
250 gr. de harina de fuerza (gallo etiqueta roja)

PREPARACIÓN

Calentar el aceite 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Introducir en el vaso la cáscara de naranja, la matalahúva, el anís y el ajonjolí y programar 7 minutos temperatura 100°, velocidad 1.

Añadir el vino, el zumo de naranja y la sal, triturar todo en velocidades 5-7-9.

Añadir la harina y programar 1 minuto, velocidad 6 y cuando termine, programar 1 minuto en velocidad espiga.

Volcar el vaso y tapar la masa con un paño para que no se enfríe.

Estirlarla con un rodillo, dejándola de un espesor aproximadamente de un centímetro. Se le da la forma de un pestiño (tiritas alargadas y no demasiado anchas), se doblan y se frien en aceite de oliva. Se sumergen en la preparación de miel y se dejan enfriar. Ya están listos para comer a cualquier hora.

PREPARACIÓN DE LA MIEL

Por un cubilete de agua, poner 3 cubiletes de miel y programar 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.

PIMIENTOS RELLENOS CON BRANDADA DE BACALAO Y SALSAS DE TINTA

INGREDIENTES

24 ó 28 pimientos de piquillo para rellenar
brandada de bacalao (ver receta en el libro Thermomix pag 100-b).

Para la salsa de tinta:

Sofrito

70 gr de aceite

200 gr de cebolla

2 dientes de ajo

100 gr de pimientos verdes

100 gr de tomate triturado

Resto

4 bolsitas de tinta

1 pastilla de caldo de pescado o sal

100 gr de vino blanco

pimienta al gusto

PREPARACION

Haga la brandada de bacalao siguiendo la receta del libro.

Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga los ingredientes del sofrito y programe 10 sg en velocidad 4 para trocearlo un poco. Programe 10 minutos a 100° en velocidad 2.

Añada el resto de los ingredientes y programe 5 minutos a 100° y velocidad 4. Puede agregar un poco de agua si lo cree oportuno. Rectifique la sal.

Rellene los pimientos con la brandada ayudándose con una cucharita, y colóquelos en una fuente de horno, a ser posible redonda, colocando los pimientos en círculos con las puntas hacia dentro y cuando este la salsa, cúbralos con ella.

Los puede servir con un poco de arroz blanco

NOTA

Antes de sacar la salsa del vaso, vea si ha quedado bien triturado todo, de no ser así, programe 1 minutos en velocidad 6.

PIONONOS

INGREDIENTES

½ Kilo de requesón

Sacarina líquida (esto para los que no pueden tomar azúcar)

Canela en Polvo

Ralladura de limón

Un sobre de pastel fresco sabor limón "marca Royal"

Leche, la cantidad que requiera al batirlo.

PREPARACION

Se baten todos los ingredientes del relleno en el Thermomix Se divide en tres capas el bizcocho -porque hace falta un bizcocho-

de forma que quede en forma de tiras largas.

Se va colocando, de forma alternativa, una capa de bizcocho, otra de relleno, otra de bizcocho, etc... y se termina recubriendo todo con el requesón restante y espolvoreándolo por encima una fina capa de canela. Dos horas de nevera.

NOTA

El Pionono se puede hacer con sacarina en lugar de azúcar y se bate con la mariposa para montar claras.

La leche se echa en el Thermomix a medida que lo va pidiendo. Debe quedar espeso, teniendo en cuenta que al enfriar se cuaja.

PISTO

INGREDIENTES

200 grs. De calabacines

200 grs. De berenjenas

150 grs. De pimientos

100 grs. De cebolla

Ajos.

1 bote de ½ kg. de tomate triturado

100 gr. de aceite (todo aproximadamente).

PREPARACION

Se trocean los calabacines y las berenjenas 4 segundos a velocidad 3 ½ 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 ½. Se frie 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.

PISTO CON PATATAS Y HUEVOS

(THERMOMIX + VAROMA)

INGREDIENTES

EN EL VASO DE LA THERMOMIX EN RECIPIENTE VAROMA

50 gr. (1/2 cub) de aceite 800 gr. patatas en rodajas

2 calabacines (500 gr.) sin pelar 4 ó 6 huevos con la cáscara limpia

1 pimiento verde(100 gr.)

1 pimiento rojo (150 gr.)

1 cebolla (200 gr.)

3 dientes de ajo

1 bote de kilo de tomate natural triturado.

2 pastillas de caldo o sal y pimienta de cayena al gusto

(opcional)

PREPARACION

Prepare las verduras, divídalas en tres partes y trocear durante 4 ó 6 sg en velocidad 3 y medio. Vaya echándolas en un bol y reserve.

A continuación, ponga el aceite en el vaso, coloque la mariposa en las cuchillas, agregue todos los ingredientes y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. (el vaso queda lleno, pero no se preocupe, no se sale).

Mientras tanto, ponga las patatas en rodajas en el recipiente Varoma y los huevos encima. Reserve.

Pasados los 10 minutos, ponga el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 20 min. , temperatura Varoma, velocidad 1. Rectifique la sazón.

NOTA

Si no quiere los huevos duros y prefiere que la yema quede blanda, póngalos en el recipiente Varoma cuando falten 7 minutos para que acabe la cocción.

Sirva en una fuente grande redonda, poniendo en el centro el pisto y las patatas en rodajas alrededor del mismo. Corte los huevos duros en gajos y póngalos como adorno. (Si los huevos no se hacen duros sino pochados según nota, ponga el huevo entero, uno por persona).

PISTO MANOLI

INGREDIENTES

200 gr de calabacines
200 gr de berenjenas
150 gr de pimientos
100 gr de cebolla
2 ajos
1 bote de ½ kg. de tomate triturado
100 gr de aceite

PREPARACION

Se trocea los calabacines y las berenjenas 4 segundos a 3 y medio por separado. Se saca y se reserva. Se incorpora en el vaso el aceite, se calienta 4 minutos a temperatura Varoma a velocidad 1, se incorpora los pimientos y la cebolla, y se trocea 6 segundos a velocidad 3 y medio. Se fríe 7 minutos aprox a temperatura Varoma y velocidad 1, y después se incorporan los calabacines, las berenjenas, el tomate y la sal, se mezcla bien con las espátula, en este momento se puede poner la mariposa. Se programa 30 minutos temperatura Varoma a velocidad 1.

AL MISMO TIEMPO SE PUEDE ESTAR HACIENDO EN LA BANDEJA VAROMA VERDURA, PESCADO...

Si fuese tomate natural, escurrir antes muy bien el jugo.

POLLO CON CERVEZA

INGREDIENTES

1 kg de pollo troceado
½ cebolla, 2 cabezas de ajos
1 tomates natural
½ pimiento (rojo a verde)
1 bote de cerveza
50 gr de aceite
2 pastillas de caldo o sal

PREPARACION

Hacer un sofrito con el aceite, cebolla, ajo, pimiento y el tomate durante 7 minutos a 100º y en velocidad 5.
A continuación, poner las mariposas en las cuchillas y rehogar el pollo 3 minutos a 100º en velocidad 1.
Añadir la cerveza (unos ¾ de lata), pastillas de caldo o sal y programar durante 20 minutos a temperatura 100º y en velocidad 1. Si la salsa la quiere mas espesa, programar 4 minutos en temperatura Varoma y en velocidad 1.

POLLO ULLA

INGREDIENTES

2 Cabeza de ajos pelados,
10 ó 12 almendras enteras,
dos rebanadas de pan duro ó bien dos biscotes,
dos pechugas de pollo (también pueden ser muslos)
deshuesadas y troceadas a dados,
2 kilo de patatas cortadas a dados,
1/4 kilo de judías verdes troceadas,
2 cubilete de aceite, sal, una pastilla de caldo
2 cubilete de vino blanco y colorante.

PREPARACION

Poner en la Thermomix el aceite, 2 minuto temperatura 100, añadir los ajos, las almendras y el pan y programar 4 minutos temperatura 100, velocidad 5. Poner la mariposa y agregar el resto de ingredientes, 25 minutos, temperatura 100 y velocidad 1.
Un par de minutos antes de terminar probar y rectificar de sal si

fuese necesario.

PUDDING

INGREDIENTES

200 gr de merluza
150 gr de salmón fresco
125 gr de gambas (optativo)
½ litro de leche ideal
½ cebolla pequeña
3 huevos
2 cucharadas de tomate frito
½ rebanada de pan
40 gr aceite
mantequilla
sal, eneldo y pimienta (optativo).

PREPARACION

Sofreír la cebolla en velocidad 4 a temperatura Varoma 4 ó 5 minutos, añadir el tomate y el pescado, trocear y añadir el pan y rehogar a velocidad 5, añadir la leche y los huevos, cocinar 90 º a velocidad 4, de 8 a 9 minutos.

PUDDING (2)

INGREDIENTES

1 bote de leche Ideal
20 palitos de cangrejo
2 latas de atún
5 huevos
sal y pimienta

PREPARACION

Se pone en el vaso el bote de leche Ideal, los 20 palitos de cangrejo y las os latas de atún a las que previamente se les ha quitado el aceite. Se programa 8 minutos a 100º velocidad 5. A los 2 minutos se para la máquina y por el bocal se echan de una vez los 5 huevos, la sal y la pimienta. Se baja la temperatura a 90º, velocidad 5 hasta finalizar el tiempo.
Se vuelca en un molde y se mete en el frigorífico.
Se sirve en un lecho de lechuga y acompañado de mayonesa.

PUDDING 7 MINUTOS

INGREDIENTES

3 latas de mejillones en escabeche (escurrir el liquido)
2 pimientos morrones (140 gr aprox)
1 bote de leche ideal
4 huevos
pimienta y sal con moderación

PREPARACION

Ponga los ingredientes en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 4. A continuación, ponga la mariposa en las cuchillas y programe 7 minutos a 90º en velocidad 2. Rectifique la sazón.

Vierta la mezcla en un molde de corona, déjelo enfriar y desmolde.

También puede hacer un " sandwichon ". Para ello compre pan Bimbo (puede ser integral de 8 cereales o el normal) y quitele la corteza. Forre un molde de plum-cake con film transparente, procure que sobresalga por todo el molde. Humedezca el pan con mantequilla y salsa rosa, y vaya formando capas de pan y pudding, empezando y terminando con una de pan. Cuando vaya a servirlo, tire del film transparente para desmoldarlo, colóquelo en una bandeja de servir, cúbralo con salsa rosa y adórnelo al gusto.

NOTA

Si prefiere que no se noten los trocitos en el pudding, no ponga la mariposa en las cuchillas y cuájelo en velocidad 4.

SUGERENCIA

Puede utilizar este pudding para rellenar tomates crudos o barquillas de pepino.

PUDDING DE QUESO

INGREDIENTES

1/2 litro de leche.
2 tarrinas de queso tipo Philadelphia.
1/2 litro de nata líquida.
4 sobres de cuajada.
150 gramos de azúcar.
Para el glaseado
200 gramos de mermelada.
1 limón (solamente el zumo).
1/2 cubilete de agua.
1 sobre de gelatina neutra.

PREPARACIÓN

Poner todo en el vaso a 70 grados durante 3 minutos y a velocidad 1 y depositar en la base del molde.
Poner la leche en el vaso durante 8 minutos a 90 grados en velocidad 4. Añadir a continuación el queso durante 3 minutos a 90 grados en velocidad 4.
Añadir la nata durante 3 minutos a 90 grados en velocidad 4.
Añadir el azúcar y la cuajada y programar 1 minuto a 90 grados en velocidad 5.
Depositar en el molde, dejar enfriar y pasar al frigorífico.

PUDDING RAPIDO

INGREDIENTES

4 huevos
200 gr de bonito en aceite
1 bote de leche Ideal
6 pimientos del piquillo
400 g de palitos de mar
sal y pimienta

PREPARACION

Ponga los palitos en el vaso de la Thermomix y trocéelos. Saque la mitad y reserve.
Añadir el resto de los ingredientes (el atún y los pimientos bien escurridos de su líquidos) y programe 6 ó 7 minutos (dependerá del tamaño de los huevos) a 90º en velocidad 5.
Añada los palitos reservados, mezcle bien con la espátula y vierta en un molde de corona. Déjelo enfriar y desmolde. Puede adornarlo con una mahonesa o salsa rosa, aceitunas verdes, pepinillos y tiritas de pimiento del piquillo o morrón.

PUDIN DE BREVAS SOBRE CREMA INGLESA AL AROMA DE ROMERO

INGREDIENTES

200 gr de mantequilla
200 gr de almendras o avellanas
200 gr de azúcar moreno
250 gr de nata semi-montana
unas gotas de Cointreau
lámina de bizcocho
8 brevas

PREPARACION

Forrar un molde rectangular con papel film. Poner una lámina fina de bizcocho.
Poner en el vaso de la Thermomix, la mantequilla con todos los ingredientes (excepto las brevas) y hacer una masa cremosa. Al final añadir la nata semi-montada. Pelar las brevas enteras, rellenar el molde, poniendo una capa de crema, luego las brevas peladas y rellenar todo con el resto de la crema. Tapar con otra lamina de bizcocho, meter en el frigorífico, al menos 6 horas.

PUDIN RAPIDO DE PESCADO

INGREDIENTES

3 latas pequeñas de atún en aceite.
1 bolsa de palitos de cangrejos.
Gambas o mejillones.
Pimientos del piquillo.
200 gr. De leche ideal o leche normal.
5 huevos pequeños o 4 huevos grandes crudos.
Pimienta en polvo.

PREPARACION

Triturar los palitos cangrejos en velocidad 3 y medio, y separar un poco para adornar. Triturar los pimientos del piquillo, separar unas cuantas tiras para adornar.
Poner en el vaso del TH los palitos, pimientos del piquillo, 3 latas de atún sin quitar el aceite, 200 gr. de leche ideal, 5 huevos y la pimienta, a velocidad 2, 7 minutos y temperatura de 90º.
Volcar todo en el molde y cuando se enfríe se desmolda.

NOTA

Si los huevos y la leche están en el frigorífico el tiempo seria 10 minutos. Baño María oscila entre 85º y 90º.

CONSEJOS

Para triturar se pone primero lo tierno y luego lo duro, porque cuando empiece la maquina a cortar se cambia el orden y se pone lo duro abajo y lo tierno arriba.
Cuando haga la verdura en la varoma, nunca ha de echarle la sal cuando se cocina, se echa cuando se sirve.
Si se quiere picar huevos se hace de la siguiente forma: poner la thermomix a velocidad 5 y echar los huevos que se quiera trocear, parando enseguida la máquina.
Para hacer el aliño del aceite la sal y el vinagre echar todo en la thermomix y subir y bajar la velocidad, ya esta hecho.

PUDÍN, DIFERENCIA CON LA FORMA TRADICIONAL (MÁS FÁCIL Y BUENO)

Para hacer un pudín de la forma tradicional, además de necesitar una buena máquina para triturar, hay que cuajarlo al baño María durante 30 ó 40 minutos (dependiendo del tamaño del pudín).
El cuajado del horno es estático, es decir, que a veces encontramos que los bordes del pudín quedan secos porque se hace antes lo de alrededor que lo del centro.
Cuando el pudín se degusta, su textura resulta un poco terrosa, debido a que los ingredientes han perdido humedad (el horno resaca mucho)
¿Qué es un cuajado en Thermomix? Se trata de un cuajado en movimiento constante, con lo cual no queda reseco y se cuaja homogéneamente. La única precaución que debemos tener en cuenta es la de no pasarnos de tiempo en Thermomix, porque si lo cuajamos demasiado queda apelmazado.
¿Qué diferencia tiene un pudín de otro en el Thermomix?.
a) Que en unos hacemos primero un sofrito, sobre éste echamos el resto de los ingredientes crudos (necesitaremos 13 minutos).
b) En el otro ponemos todo al mismo tiempo, con ingredientes que no necesitan cocción previa. Por éste motivo, en 6 o como máximo en 7 minutos están hechos.
Además de los ingredientes que lleva el pudín de la página 50, queremos daros otros como posible variante.
Podemos sustituir los palitos de cangrejo por:
-2 latas de mejillones en escabeche
-Gambas
-Cualquier verdura cocida y escurrida. Por ejemplo: puerros, brócoli, espinacas. Setas, champiñones, espárragos, etc.
Podéis triturar una parte y dejar el resto sin triturar para que se noten los tropezones, salvo en el caso de los puerros cocidos que al ser fibrosos, es conveniente triturarlos todos y añadir, si se quiere, unas gambitas.
Con éste pudín podemos rellenar unos pimientos del piquillo y servirlos con una salsa al gusto, o bien cubrirlos con mayonesa

y gratinarlos.

Para adornarlo, una vez que lo hayamos desmoldado, queda muy bonito si rellenamos el hueco con lechuga picadita. Las posibilidades de adorno son infinitas

Para que la mayonesa quede bien espesa para decorar, hacedla con dos yemas.

PURE DE PATATAS DE GUARNICION

INGREDIENTES

400 gr de agua o leche (4 cubiletes)
800 gr de patatas troceadas
1 ½ pastilla de caldo o sal al gusto
50 gr de aceite de oliva o mantequilla
pimienta al gusto

PREPARACION

Poner la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso todos los ingredientes menos la mantequilla o aceite y la pimienta.

Programe 25 minutos a 100º y en velocidad 1.

Al terminar, añada el resto de los ingredientes y programe 20 sg en velocidad 3. Rectifique la sazón.

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.

QUESADA

INGREDIENTES

7 quesitos.
2 sobres de cuajada.
3 huevos.
150 gr. de azúcar
1 litro de leche

PREPARACIÓN

Ponerlo todo junto en el vaso del Thermomix y programar 10 minutos, 90º, velocidad 4.

Volcarlo sobre un molde que tendremos previamente caramelizado

Cuando esté un poco frío, cubrir toda la parte de arriba con bizcochos y meterla en el frigorífico.

Desmoldarlo al día siguiente y adornarlo.

QUICHE EXPRESS

INGREDIENTES

130 gr queso Gruyere
150 gr de bacon sin corteza ni ternillas
1 cuchara de mantequilla
4 cub. de leche
un chorrito de aceite
½ cubilete de harina
4 huevos grandes
1 cubilete de nata líquida
sal y pimienta

PREPARACION

Una vez preparada la masa quebrada(ver pag 26 del libro), estire la mitad de la misma dejándola muy fina y forre un molde de 26 cm de diámetro. Pinche con un tenedor o con la ruleta de pinchar toda la base y los lados, (selle los bordes con las manos mojadas para que no se bajen).

Introdúzcala en el horno precalentado a 180º de 10 a 15 minutos (tiene que queda ya cocida). Mientras hornea, haga el relleno.

Ralle el queso en velocidad 5-7-9 progresivo durante 15 segundos. Saque y reserve.

Trocee el bacon, quitándole la corteza(reserve unas tiras para adornar). Ponga en el vaso del Thermomix la leche, la harina, la nata, mantequilla, el aceite, los huevos, sal y pimienta.

Programe 5 minutos a 90º en velocidad 4.

Añada el queso (reservando un poco para espolvorear) y el bacon (u otro ingrediente de su gusto como jamón York) y

mézclelo en velocidad 2 unos segundos o hágalo con la espátula. Rectifique la sazón.

Vierta la mezcla sobre la tartaleta horneada. Coloque las tiras reservadas y espolvoree con el queso reservado.

Hornéelo de 10 a 15 minutos con el horno todo a 180º.

RISSOTO EXOTICO

INGREDIENTES

Para el sofrito
70 gr aceite de oliva
150 gr de cebolletas y cebolla
100 gr de calabaza
Resto
100 gr de queso parmesano
50 gr de mantequilla
250 gr de setas frescas troceaditas
350 gr de arroz
1 bote de 400 gr de leche de coco
2 pastillas de caldo de ave
1 cucharadita de curry al gusto
600 gr de agua
1 cayena (optativo)

PREPARACION

Ralle el parmesano. Saque y reserve.

Ponga los ingredientes del sofrito en el vaso. Trocee durante 10 sg en velocidad 3 y ½ y programe, a continuación 5 minutos a 100º en velocidad 1.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Añada las setas y programe 5 minutos a 100º a velocidad 1.

Agregue el arroz y rehóguelo durante 3 minutos a 100º en velocidad 1. Cuando termine el tiempo, eche el resto de los ingredientes y programe 15 minutos a 100º a velocidad 1.

Acabado el tiempo, déjelo en el vaso durante un minuto para que repose.

En una fuente de servir, ponga el queso rallado y mantequilla en trocitos, vierta el arroz encima, envuelva bien y sirva.

SALMOREJO DE MANGO

INGREDIENTES

1 mango maduro
1 tomate grande, maduro
1 pimienta roja pequeño
½ cebolla
25 gr. de almendras.
200 gr. de aceite (aproximadamente).
50 gr. de vinagre y sal al gusto
Trozo de pan en migas.
Como acompañamiento, ahumados, pasas, etc.

Se tritura todo en velocidades 5-7-9 y se acompaña con los ahumados o las pasas, etc.

SALSA "PEDRO XIMENEZ" PARA FOIE

INGREDIENTES

1 Botella de vino Pedro Ximenez.
250 gr. de nata líquida.-1 cucharadita de Maizena
El zumo de 1 naranja. Un poquito de sal y pimienta.

PREPARACION

Ponga el vino en el vaso del Thermomix y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Cuando haya acabado, compruebe que el líquido se ha reducido a la mitad aproximadamente. Añada la nata, la maizena disuelta en el zumo y los condimentos y programe 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Para evitar posibles salpicaduras, quite el cubilete de la tapadera y coloque en su lugar, el cestillo invertido.

NOTA: Esta salsa también resulta exquisita para acompañar pavo, pato, cerdo, etc.

SALSA ROSA

Ingredientes

150 gr. de leche.
Sal.
¼ cubilete de vinagre.
¼ cubilete de agua.
Zumo de una naranja.
Una copa de coñac.
½ cubilete de ketchup.
Tabasco.
Aceite.

PREPARACION

Se echa la leche, la pizca de sal, el vinagre, el agua, el zumo de naranja, un chorrito de coñac, el ketchup y el Tabasco, poner todo a batir a velocidad 5, cuando todo este bien mezclado, ir echando el aceite en la tapa del thermomix y así poco a poco va cayendo en la masa (la cantidad de aceite que se echa es la que vaya admitiendo). El agua sirve para evitar que se corte la mayonesa y reduce la cantidad de aceite. Si la salsa sale muy blanca, se le echa mas ketchup. Si la mayonesa se corta es porque la temperatura ha pasado de los 90°C, esto se corrige parando la maquina y poniendo nuevamente a funcionar sin temperatura a velocidad 7 u 8 durante 2 minutos y se para.

SALSA ROSA DE LECHE

INGREDIENTES

200 gr de leche
unas gotas de tabasco
100 gr de ketchup
sal
el zumo de una naranja
800 gr de aceite de girasol
una cucharada de brandy

PREPARACION

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche todos los ingredientes, excepto el aceite, en el vaso y bata unos segundos en velocidad 2.

Con la máquina en marcha a velocidad 2 y el cubilete puesto en la tapadera, vaya echando el aceite sobre la misma para que vaya filtrándose poco a poco, hasta completar los 800 gr aprox. y veamos que hay espesado un poco. A continuación aumente despacio la velocidad a la 4 y manténgalo así por espacio de unos 10 ó 12 segundos, vera como se espesa de golpe. Compruebe la sazón (así le quedara una salsa espesa, no se manchará la tapadera y sobretodo no se le cortará). utilice esta salsa para Cubrir cualquier pudding o ensalada.

SUGERENCIA

Como sale mucha cantidad, si no tiene que tener tanta salsa rosa, puede hacer una base con la leche, la sal y el aceite. Después puede dividirla en tres partes y añadir: Ketchup, naranja, brandy o tabasco para una salsa rosa. Limón o vinagre para una lactonesa normal Encurtidos para una salsa tártara.

SALSA VERDE DE CILANTRO

INGREDIENTES

20 gr de cilantro fresco (con rabitos incluidos)
3 dientes de ajo
2 cucharadas de cominos en grano (o una cucharadita de comino en polvo)
1 cucharada de vinagre
300 gr de aceite de oliva
2 chiles frescos sin semillas
sal a gusto

PREPARACION

Ponga los ingredientes en el vaso del Thermomix, excepto los ajos y programe velocidad 5 unos sg. Con la máquina en marcha, eche los ajos a través del bocal y dejélo unos 40 sg en velocidad 9.

Programe, a continuación, velocidad espiga durante 1 minuto y termine programando 1 minuto más en velocidad 9. Rectifique la sal.

NOTA

Esta salsa se puede servir con patatas cocidas, pescado hervido, tortillas de patatas, etc.

SAN FRANCISCO

INGREDIENTES

5 naranjas de zumo bien peladas (sin nada de parte blanca)
2 limones (sin pepitas ni parte blanca)
4 rodajas de piña de bote (en almíbar o natural)
50 gr de azúcar
200 gr jarabe de granadina
300 gr de agua para añadir al final
500 gr de hielo

PREPARACION

Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto el agua. Programe 2 minutos en velocidad máxima. (los hielos nos ayudan para conseguir una perfecta trituración). Añada el agua y mezcle unos sg en velocidad 3.

NOTA

Pruébelo y si admite más agua, añádala al final para que no haga espuma. Salen dos litros aprox. Si no quiere poner granadina, aumentaremos la cantidad de azúcar a 150 ó 200 gr. Tendremos un riquísimo zumo integral.

SAN VALENTÍN CON THERMOMIX

Hacer EL BIZCOCHO DE NARANJA en un molde en forma de corazón, o recórtalo en forma de corazón. (ver en página 30 del libro de recetas)

Dejar que enfríe y abrirlo por la mitad.

INGREDIENTES

Cobertura: Relleno:
500 gr. de nata líquida 100 gr. de nata líquida. Para montar
200 gr. de queso Philadelphia 100 gr. De chocolate Postres nestlé
30 g. De azúcar en grano 100 gr. de chocolate con leche nestlé.

9 gotas de colorante rojo (para 20 gr. de Cointreau u otro licor a su que quede rosa, si se quiere rojo gusto echar más gotas)

PREPARACIÓN

Preparar primero la cobertura. Con la máquina fría, poner la mariposa en las cuchillas y añadir todos los ingredientes (la nata tiene que estar muy fría). Montarlo en velocidad 3 (hay que estar pendiente porque monta enseguida)
Reservar un poco de la mezcla y poner el resto en una manga pastelera con boquilla rizada. Guardar en el frigorífico.
A continuación haremos el relleno de trufa. Poner en el vaso la nata y programar 2 minutos, 100°, velocidad 2.
Añadir los chocolates troceados y el licor. Presionar el botón TURBO unas cuantas veces y programar 15 segundos en velocidad 6 (tiene que quedar una mezcla homogénea). Sacar y reservar.

Una vez frío el bizcocho y abierto, pondremos el relleno y lo cubriremos con la otra capa de bizcocho.

Con ayuda de una espátula, cubriremos el mismo con una capa muy fina de cobertura y sobre ésta iremos haciendo rosetones por toda la superficie con la nata que tendremos en la manga pastelera.

SOPA DE PESCADO

INGREDIENTES

Para el fumet:

125 gr de gambas

3 cubiletes de agua

Para el sofrito:

1 cubilete de aceite

100 gr de pimientos rojos

100 gr de pimientos verdes

150 gr de cebolla

3 dientes de ajo

150 gr de tomate

1 cucharada de pimientos chorriceros

Para el resto :

2 huevos duros

250 gr de pescado en filetes (puede ser congelado)

2 pastillas de caldo de pescado o sal

1 hoja de laurel, pimienta de cayena

½ cubilete de hojas de perejil

¾ litro de agua

½ cubilete de arroz (optativo)

PREPARACION

Trocear los huevos duros durante 4 segundos en velocidad 3 y ½. Sacar y reservar.

Hacer el fumet poniendo en el vaso las cabezas y cascara de las gambas y el agua, programar 5 minutos a 100° a velocidad 4. Colar por un colador y reservar. Lavar muy bien el vaso y la tapadera.

Poner todos los ingredientes del sofrito en el vaso y programar 8 segundos en velocidad 3 y ½ para trocearlo todo un poco. A continuación, programar 7 minutos 100°, velocidad 4 para hacer el sofrito. Cuando termine el tiempo, añadir el caldo reservado y el agua, así como todos los ingredientes menos el pescado, el perejil y los huevos duros. Programar 5 minutos a 100° velocidad 1. Al terminar, rectificar la sazón. Si se pusiese arroz, lo echaremos al poner el agua.

Se pueden poner unos biscotes si se quieren.

SOPA DE VERDURAS

INGREDIENTES

2 zanahorias

½ col pequeña

½ cebolla

1 trozo de puerro

2 pastillas de caldo

600 g de agua

50 gr de aceite

Preparacion

Trocear todo al 3 y medio unos segundos. Después programar 20 minutos a 100 ° a velocidad 1.

Si se desea poner algo en el Varoma mientras se hace la sopa (por ejemplo, una ensaladilla con huevos cocidos) programar 30 minutos, temperatura Varoma a velocidad 1 y tendremos los dos platos a la vez. En ese caso pondremos 1 litro de agua.

SOPA DE VERDURAS(2)

Ingredientes

½ cebolla

1 col pequeña

1 nabo

2 zanahorias

1 trozo de apio

600 gr de agua

1 pastilla de avecrem (a ser posible hecho por nosotras en el Thermomix)

50 gr de aceite

PREPARACION

Cortamos la verdura 8 segundos en velocidad 3 y medio.

Programamos 30 minutos a temperatura Varoma. Mientras ponemos en el recipiente Varoma unas patatas y cortadas en rodajas y unos huevos enteros y lavados. En la bandeja del Varoma podemos poner unos trozos de salmón fresco envueltos en papel Albal con una poca mantequilla y estragón. Si queremos una crema de verduras, una vez cocido la trituramos con unos quesitos en velocidad 5.

SORBETE DE MANDARINA AL CAVA

INGREDIENTES

4 ó 5 mandarinas (según tamaño)

1 limón pelado

1 ½ cubiletes de azúcar

1 cubilete de cava

3 ó 4 bandejas de cubitos de hielo

1 clara de huevo

PREPARACIÓN

Poner en el Thermomix el azúcar, el cava, las mandarinas y el limón (pelado y sin pipas). Triturar en velocidad 1-4-8 (dejar



unos segundos en velocidad 12. Los ingredientes no deben sobrepasar el nivel de las cuchillas.

Una vez triturado, incorporar la clara de huevo y el hielo, poner a velocidad 12 y ayudarse con la espátula girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

SORBETE DE TOMATE

INGREDIENTES

4 tomates maduros y muy rojos

2 limones grandes bien pelados (sin nada de blanco)

200 gr. azúcar

8 hojas de albahaca

3 bandejas de hielo (1 Kg. aprox.)

PREPARACION

Parta los tomates en dos y con la ayuda de una cuchara, vacíelos de semillas (quedan muy mal en el sorbete).

Ponga todos los ingredientes en el vaso, incluidos los hielos, y programe 2 minutos en velocidad máxima.

Retire el cubilete del bocal e introduzca la espátula. Muévela a derecha e izquierda para que se triture bien todo el hielo.

La textura tiene que ser espesa, sin cubitos de hielo. Si quedase algún hielo sin deshacer, retírelo sin insistir más.

Preséntelo en una copa adornándolo con hojas de albahaca.

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, cubriéndolas 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 180º 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.

TARTA "CAPRICHOS DE DIOS"

INGREDIENTES

Para el bizcocho:

3 huevos

100 gr de almendra peladas crudas

90 gr. de harina

100 gr de chocolate Nestlé Postres

90 gr. de azúcar

Para la mousse:

100 gr. de azúcar

3 yemas

Una pizca de sal
claras

Cacao en polvo para espolvorear

3 hojas de gelatina

200 gr. de nata líquida para montar "La Lechera"

100 gr. de chocolate Nestlé Postres

PREPARACIÓN

Ponga la gelatina a remojar en agua templada. Reserve

Ralle la almendra 15 segundos en velocidad 4. Saque y reserve. Ralle el chocolate con 6 golpes de turbo. Saque y reserve.

Lave muy bien el vaso para hacer el bizcocho, con el fin de que monten bien los huevos. Ponga la mariposa en las cuchillas, añada los huevos y el azúcar y programe 5 minutos a 40º, velocidad 3.

Cuando termine, quite la temperatura y programe 5 minutos más en la misma velocidad. A continuación añada la harina y mezcle 5 segundos en velocidad 3

Incorpore las almendras y el chocolate rallado y mézclelo 5 segundos en velocidad 2. Quite la mariposa y termine de incorporarlo bien con la espátula de forma envolvente, para que no se baje.

Pincele un molde desmontable alto de 24 cm. De diámetro con mantequilla y espolvoréelo con harina. Eche en el molde la mezcla del vaso. Precaliente el horno a 180º y hornee durante 15 minutos aproximadamente. Verifique la cocción pinchándolo en el centro.

Déjelo enfriar en el molde mientras prepara la Mousse.

Con el vaso frío, ponga la mariposa en las cuchillas y monte la nata en velocidad 3 (el tiempo dependerá de la nata). Saque y reserve metida en la nevera. Quite la mariposa eche las yemas y el azúcar y programe 2 minutos, 60º, velocidad 2.

Añada el chocolate troceado, déjelo unos segundos que se ablande, incorpore la gelatina escurrida y mézclelo todo 30 segundos en velocidad 4. Saque y reserve. Lave bien el vaso y monte las claras con la mariposa puesta en las cuchillas durante 4 minutos en velocidad 3.

Añada la nata a la mezcla del chocolate con movimientos envolventes y delicadamente. Haga lo mismo con las claras a continuación hasta que esté todo unido. Eche todo ello sobre el bizcocho y métalo en la nevera durante tres horas mínimo, Desmolde y espolvoree con cacao.

TARTA ALICIA

INGREDIENTES

2 paquetes de Galletas María

1 tarrina de queso Philadelphia

½ litro de nata líquida

1 frasco de mermelada de fresa

leche y brandy

PREPARACION

Se tiene preparado el molde de la tarta. Se van mojando las galletas en la leche que previamente le hemos añadido un chorrito de brandy y cubrimos la base del molde.

A continuación le añadimos la nata y el queso con 50 gr de azúcar que tenemos montada con la Thermomix según la tabla de funciones básicas.

Repetimos la operación. A continuación hacemos un glaseado con la mermelada de fresa según el libro, dejamos enfriar y extendemos la última capa de nata.

Directamente metemos en la nevera

TARTA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

6 huevos

300 gr de almendras crudas

300 gr de azúcar

1 cucharada sopera de maicena

PREPARACION

Rallar la almendra y reservar. Pulverizar el azúcar y reservar. Montar las claras con la mariposa aprox 8 minutos a velocidad 2 ½. Bajar la velocidad y poco a poco añadir el azúcar, las yemas, la almendra y por último la harina. Hornear a 180º durante 40 minutos. Espolvorear con azúcar glass.

TARTA DE CUAJADA

INGREDIENTES

2 sobres de cuajada royal

2 cubiletes de nata líquida

2 cubiletes (200 gr.) de azúcar o Canderel

2 cubiletes de leche en polvo, puede ser descremada

1 litro de leche

PREPARACIÓN

Poner todo en el vaso del Thermomix, excepto la leche, y mezclarlo segundos en velocidad 4.

Añadir el litro de leche y programar 10 minutos, 90º, velocidad 4.

Volcarlo en un molde, no muy alto y tenerlo toda la noche en el frigorífico. Desmoldarlo y adornarlo al gusto. Miel, canela, mermelada... etc.

TARTA DE HOJALDRE Y FRESAS

INGREDIENTES

Base:

3 planchas de hojaldre

fresas o fresones

Crema:

100 gr de azúcar

500 gr. de leche

4 yemas

30 gr maicena

1 cuch. Azúcar vainillada

30 gr mantequilla

Nata:

400 gr nata líquida

3 cuch. Azúcar glass

3 cuch. Philadelphia

Almíbar:

100 gr azúcar

50 gr agua

limón

PREPARACION

Estire el hojaldre y corte 3 planchas iguales. Pínchelas con un tenedor. Espolvoreelas con azúcar glass y déjelas reposar en la nevera unos minutos antes de hornéelas. Precaliente el horno a 200º y hornee el hojaldre de 15 a 20 minutos aprox. Déjelas enfriar y mientras tanto prepare los rellenos.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes de la crema excepto de la mantequilla. Programe 6 minutos a 85º en velocidad 1 y ½. añada la mantequilla y programe 5 sg en velocidad 1 y ½. Sáquela y déjela enfriar cubierta de film transparente. (si esta muy espesa cuando vaya a utilizarla, bátala 10 sg en velocidad 4). Con el vaso limpio y frío, ponga las mariposas en las cuchillas, eche la nata con el queso en el vaso. Programe velocidad 3 hasta que esté montada. Añada el azúcar glass y úntalo con la espátula.

Monte la tarta. Ponga una plancha de hojaldre en una fuente. Cúbrela con la crema. Ponga encima otra plancha de hojaldre y sobre ella la nata montada. Coloque encima la ultima plancha de hojaldre y pincélela con un poco de crema para que se peguen las fresas.

Prepare el almíbar poniendo los ingredientes en el vaso y programando 5 minutos a 100º en velocidad 2. Pinte las fresas con el almíbar y reserve en la nevera hasta el momento de servir.

TARTA DE HOJALDRE Y FRUTAS FRESCAS

INGREDIENTES

Base:

Masa de hojaldre

Para el relleno:

300 gr de leche

3 huevos

70 gr azúcar

piel de ½ limón

piel de ½ naranja

1 cuch maicena

1 pellizco de sal

Para cubrir:

frutas frescas

½ sobre gelatina disuelta

PREPARACION

Estire la masa de hojaldre de manera que quede muy fina.

Forre un molde con ella. Pinche el fondo y los costados de la masa para que no suba y selle bien los bordes de la masa al molde con las manos mojadas para que no se bajen.

Hornéela a 200º con el horno ya en caliente, hasta que este un poco dorada y cocida. Déjela enfriar antes de rellenarla.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes de la crema. Programe 4 minutos a 85º en velocidad 1 y ½. Cuando termine, cuélela por el cestillo y déjela enfriar cubierta por film transparente, para que no se forme una película, antes de echarla sobre la tarta.

Una vez que haya puesto la crema sobre el hojaldre, vaya cubriéndola con las frutas alternando los colores. Pinte la fruta con un poco de gelatina semilíquida (se calienta el agua a 70º y luego se echa la gelatina para que se diluya bien. Métala en la nevera para que coja un poco de cuerpo, sin que llegue a espesar del todo).

NOTA

Al hacer la crema, le facilitará pinchar las pieles de los cítricos en la parte superior de la mariposa. Al terminar retire la mariposa con las pieles, de esta forma no será necesario que lo cuele.

TARTA DE KIWI

INGREDIENTES

Para la masa quebrada Para el relleno

200 gr. de harina 200 gr. de nata líquida La Lechera

100 gr. de mantequilla 200 gr. Philadelphia

1 huevo 150 gr. de azúcar

1 pellizco de sal 4 huevos

1 cucharadita de azúcar 50 gr. de mantequilla

Piel de limón (sólo parte amarilla)

Para el glaseado Para adornar

50 gr. de agua 4 kiwis en rodajitas finitas 50 gr. de azúcar (reservar los recortes para el glaseado).

2 cucharaditas de zumo de limón.

Recortes de kiwi.

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes de la masa quebrada en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 6. Estírela muy finita, entre dos plásticos y forre con ella un molde de 26 a 28 cm, de diámetro. Pinche con un tenedor toda la base del molde.

Hornéela a 180º hasta que esté dorada, reserve.

Con el vaso muy seco, glasear el azúcar en velocidades 5-7-9 (baje lo que haya quedado en las paredes).

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche todos los ingredientes restantes del relleno. Programe 7 minutos 90º velocidad 2. Vuelque la crema rápidamente sobre la tartaleta horneada y deje enfriar.

Ponga en el vaso los ingredientes del glaseado y programe 2 minutos a 100º en velocidad 2.

Cubra la superficie de la tarta con las rodajitas de kiwi que tenemos preparadas, dando una forma decorativa.

Pinte la tarta con el glaseado. Deje enfriar y reposar.

NOTA Esta misma tarta se puede hacer con fresas.

TARTA DE MOKA

INGREDIENTES

3 planchas de bizcocho o 24 bizcochos de soltera

100 gr de café concentrado

un poco de leche fría

almendras tostadas y troceadas

Para el relleno

Utilice crema de moka sencilla o especial (ver en el índice)

PREPARACION

Le recomendamos que haga el bizcocho de la abuela (Libro de masas pag. 137), poniéndole una cucharada de levadura cuando incorpore la harina.

Cuando este frío, haga 3 o más planchas de bizcocho(sí tiene un cortafiambres, le recomendamos que haga las planchas con él). Si lo hace en redondo, ponga un aro de un molde desmontable, sin la base, sobre la fuente que vaya a servirlo. Si lo hace en un molde de plum-cake, forre el mismo con un film transparente para poder desmoldarlo luego fácilmente.

Ponga la primera plancha de bizcocho, o bizcochos de soletilla, en la base y pincélelo con leche fría. Extienda sobre esta primera capa, crema de moka, ponga otra plancha de bizcocho y remójela con café, cubra con otra capa de moka y termine con la ultima plancha de bizcocho, también remojada con café.

Cubra con moka y déjelo en la nevera para que la crema tome cuerpo.

Si quiere puede adornarlo con manga pastelera con boquilla rizada. Para ello, llene la manga y consérvela en la nevera hasta el momento de utilizarla.

Para la presentación quite el aro del molde, si lo hace redondo, o sáquelo del molde del plum-cake ayudándose con el film.

Cubra bien toda la tarta con crema de moka y adórnala al gusto. Espolvoree con las almendras troceadas, que habremos tostado en el horno.

Si lo desea, también puede hacer esto mismo en forma de brazo de gitano o en tartitas individuales.

TARTA DE NUECES

INGREDIENTES:

75 gr. De harina

100 gr. De azúcar

30 gr de almendra molida

50 gr. De nueces peladas
100 gr. De cacao en polvo (puede ser cola-cajo)
4 huevos
1 sobre de levadura ROYAL
100 gr. Mantequilla
COBERTURA: 100 gr chocolate sin leche
50 gr. Mantequilla
ADEREZO: Nata montada
Algunas mitades de nueces

FORMA DE HACERLO

Montar las claras y reservar:

Poner en el vaso del Thermomix las yemas, el azúcar y la mantequilla. Batir unos minutos hasta que resulte una mezcla espumosa.

Añadir la harina, el cacao, almendra y levadura. Batir de nuevo hasta que la masa quede homogénea.

Incorporar las claras suavemente (velocidad 1 ó 2)

Verter parte de la mezcla en un molde engrasado y enharinado previamente. La mitad de las nueces picadas y el resto de la mezcla (Reservar algunas medias nueces)

Poner en el horno a 180°.

Para la cobertura trocear el chocolate y fundirlo, agregarle la mantequilla y batir muy bien. Cuando la mezcla esté cremosa, abrir el bizcocho por la mitad y ponerle una capa de crema de chocolate, tapar con el otro medio bizcocho y cubrir con esta preparación.

Adornar con nata montada y las mitades de las nueces que hemos reservado.

NOTA

El bizcocho sólo también esta muy bueno.

TARTA DE QUESO

INGREDIENTES

¾ litro de leche
2 sobres de cuajada
8 quesitos
1 y ½ cub de azúcar
2 huevos
1 tarrina de nata (optativo)

PREPARACION

Incorporarlo todo junto en el vaso y programar 10 minutos a temperatura 100° a velocidad 1. Cuando termine el tiempo, dejamos girando un poco, para evitar derramamientos.

Untar el fondo de la tartaleta con mantequilla y poner una base de galletas, echar la crema de la tarta, cuando se enfríe meter en el frigorífico y cuando desmolde poner encima una capa de mermelada.

NOTA

Si la leche y los huevos están fríos, programar 8 minutos

TARTA DE QUESO (2)

INGREDIENTES

3 huevos
500 gr de leche
2 sobres de cuajada Royal
6 quesitos o una tarrina de queso Philadelphia
200 gr de azúcar

PREPARACION

Poner todo en el vaso del Thermomix y programar 7 minutos a 90 ° en velocidad 4 ó 5. Al finalizar la cocción paramos la máquina y ponemos unos 10 minutos en velocidad 6 para que ligue bien.

Mientras se hace el cuajado, cubrimos el fondo de un molde desmontable con galletas María hojaldradas mojadas en leche, o magdalenas, etc. . También podemos hacer una base de masa quebrada (pero en este caso habrá que hornear la masa).

La podemos cubrir con caramelo o un glaseado de frutas o mermelada

TARTA DE QUESO (3)

INGREDIENTES

2 sobres de cuajada
2 cub de nata
2 cub de leche
3 cucharaditas de leche en polvo

PREPARACION

Se pone todo en el vaso del Thermomix y se programa a velocidad 1, 100° durante 10 minutos.

Forrarnos un molde de margarina. 25 ó 28 galletas y 2 cucharadas de brandy.

Se cubre con mermelada de albaricoque y se adorna como quiera.

TARTA DE QUESO (4)

INGREDIENTES

2 sobres de cuajada
1 litro de leche
8 cucharadas de azúcar
6 quesitos
2 yemas de huevo. (las claras se congelan)

PREPARACION

Se pone todo en el vaso del TH y se programa 8 minutos, 100°, velocidad 4. Una vez cocido, se echa en un molde, se cubre de bizcochos de soletilla o sobaos y se deja enfriar. Cuando se vaya a servir, se le da la vuelta.

TARTA DE QUESO (5)

INGREDIENTES

Base:
2 cucharadas grandes de margarina o mantequilla.
200 gr. de galletas María
Relleno:
1 sobre de gelatina de limón.
400 gr. de queso para untar, tipo Philadelphia.
200 gr. de nata para montar.
2 cucharadas de azúcar.
250 gr. de agua.

PREPARACIÓN

Se ponen las galletas en el vaso del Thermomix y se pulverizan en velocidad 9 durante unos segundos, se ponen en un bol donde tendremos la margarina derretida y se hace una pasta, con la que forraremos la base de un molde desmontable.

Meter unos minutos en el congelador.

Poner 250 gr. de agua en el vaso y programar 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Cuando esté caliente añadimos primero la gelatina de limón y a continuación todos los demás ingredientes y se batien unos segundos en velocidad 5.

Rellenar con ésta mezcla el molde y lo metemos en el frigorífico toda la noche.

Se adorna con mermelada de mora, fresa,...o al gusto.

TARTA DE QUESO SIN QUESO

INGREDIENTES

½ nata líquida
¼ leche fresca
3 sobres de cuajada
pizca de sal
1 cucharada de sal
1 cucharada de azúcar
3 cucharadas de leche en polvo

PREPARACION

Poner todos los ingredientes en el Thermomix y programar 10 minutos a 90° velocidad 4. Poner base de galleta y cubrir con mermelada.

TARTA DE SALMON Y SETAS

INGREDIENTES

Masa:
½ cubilete de aceite
350 gr de harina
1 ½ cubilete de agua
1 cucharada de sal
1 cucharadita de pimentón
Relleno:
200 gr de setas o champiñones
600 gr de salmón en trozos
2 cebollas pequeñas
1 cucharadita de maicena
1 puerro
½ cubilete de aceite
1 cucharada sopera de mantequilla
1 cubilete de nata
100 gr salmón ahumado en loncha
2 huevos
1 cuchara de sal, eneldo y pimienta

PREPARACION

Para preparar la masa, caliente el aceite 2 minutos a 100°, añadir el agua, el pimentón y la harina. Amasar 1 minuto a velocidad espiga. Calentar el aceite y la mantequilla 2 minutos a temperatura Varoma en velocidad 1. Añadir la cebolla y el puerro y trocear a velocidad 3 y, 6 segundos. Sofreír 2 minutos más. Añadir las setas o los champiñones en rodajas. Sofreír 3 minutos a 100°. Poner la mariposa y añadir nata, el salmón a trozos, el eneldo y la sal. Cocinar a 100° a velocidad 1 durante 6 minutos. Incorporar 2 huevos batidos, una cucharadita de maicena y la pimienta. Dejar enfriar. Dividir la masa en dos partes y forrar el molde con una de ellas. Repartir el salmón en lonchas encima de la masa. Introducir el relleno y tapar con la otra parte de la masa. Untar la masa con huevo batido y hornearla durante 30 minutos a 200°.

TARTA M^a LUISA

INGREDIENTES

1 tarrina de Philadelphia
1 litro de leche
2 sobres de cuajada
½ litro de nata
175 g de azúcar

PREPARACION

Poner todo 8 minutos a 90° a velocidad 4. Poner en un molde, caramelo y adornar con nueces caramelizadas.

THERMOMIXON

INGREDIENTES

11 claras
Unas gotas de zumo de limón
Una pizca de sal
200 gr. de azúcar
50 gr. de caramelo líquido
Para el almíbar:
100 gr. de azúcar
100 gr. de agua
Piel de limón
Resto:
4 yemas
caramelo líquido para el molde

PREPARACIÓN

Con el vaso muy limpio y seco, poner la mariposa en las cuchillas. Eche las claras, las gotas de zumo de limón y la pizca de sal y programe 12 minutos en velocidad 2 ½ ó 3. Cuando falten dos minutos para acabar, incorpore el azúcar y cuando esta esté unida a las claras, añada el caramelo. Ponga el horno a 180° y dentro del mismo una bandeja con agua. Caramelice un molde de corona. Vuelque las claras montadas en él e introduzca el molde en el horno, sobre la bandeja con agua para que se haga al Baño María. Hornee durante 20 minutos aproximadamente. Mientras se hornea, prepare el almíbar poniendo en el vaso el agua, el azúcar y la piel de limón. Programe 1° minutos, 100°, velocidad 1. Deje enfriar un poco. Retire la piel de limón, ponga la mariposa en las cuchillas, eche las yemas y programe 2 minutos, 70°, velocidad 2. Desmolde el Thermomix y cubra con el preparado de yemas.

NOTA

Si ve que su máquina no monta bien las claras en velocidad 2 ½, aumente la velocidad a 3.

TIMBAL DE PATATAS Y SALMON

INGREDIENTES

Para el timbal
150 gr de salmón ahumado
Para la salsa holandesa
6 yemas
150 gr de mantequilla
100 gr de agua
el zumo de un limón
¼ cucharada de pimienta
sal
1 cucharada de estragón seco o fresco

PREPARACION

Una vez cocidas las patatas, poner en la fuente donde se vayan a presentar una capa de láminas de patata cocida, a continuación una capa de salmón ahumado y otra de patatas. Reservar. Preparar la salsa holandesa poniendo todos los ingredientes en el vaso y programe 5 minutos a temperatura 70° a velocidad 4. Cuando haya terminado, programe 1 minuto a la misma velocidad pero sin temperatura para que se enfríe y no se corte.

Una vez hecha la salsa, cubrir las patatas con ella

NOTA

Como lo que importa es que lo prueben, no se va a formar el timbal, pero si podéis dar idea de cómo se hace. Si tienen un aro de repostería de 26 cm de diámetro pueden usarlo y si no, sirve también el aro de un molde redondo alto y desmontable. Se pone sobre la fuente en que se vaya a servir y dentro del mismo se van colocando las capas de patata y salmón, terminando con una de patata. Se retira el aro y se cubre con la holandesa, adornándolo a su gusto. Si se corte la salsa, es muy fácil de arreglar. Sacar el contenido del vaso a un recipiente, sin lavar el vaso, agregar un cuarto de cubilete de agua fría, poner la maquina en velocidad 4 e ir agregando lo cortado poco a poco, levantando un poco el cubilete. Decírselo a los clientes.

TOCINO DE CIELO

INGREDIENTES

12 huevos
350gr azúcar
2 cubiletes de agua
2 cucharadas de agua para disolver las yemas

PREPARACION

Hacer el almíbar con el azúcar y los 2 cubiletes de agua 10

minutos a 100 ° velocidad 1. Comprobar que tiene punto de hebra y apartarlo para que se enfríe(reservar un dl para caramelizar el molde). Batir las yemas con las 2 cucharadas de agua, incorporar el almíbar tibio y batir un poco(espumar). Caramelizar un molde bajito con el almíbar que hemos apartado (se puede hacer en el momento en que lo apartamos). Volcar la mezcla en el molde y cubrir con servilletas de algodón y colocarlo en el Varoma a baño María unos 20 minutos.

TOCINO DE CIELO (2)

INGREDIENTES

250 gr de agua
500 gr de azúcar
11 yemas
1 huevo entero
caramelo líquido para el molde
1 litro de agua para poner en el vaso
1 molde que quepa en el recipiente VAROMA.

PREPARACION

Prepare un almíbar con el agua y el azúcar. Programe 15 minutos, temperatura VAROMA, velocidad 2. Deje enfriar un poco. Cuando haya enfriado, ponga la mariposa en las cuchillas, programe velocidad 2 y vaya incorporando las yemas y el huevo entero y manténgalo así durante 15 ó 20 sg. Pinte un molde con caramelo y vierta el preparado en él, colándolo con un colador. Ponga el molde en el recipiente VAROMA tapándolo con papel albal y, sobre este, ponga papel de cocina para que empape el vapor de agua. Ponga el agua en el vaso y programe 45 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando haya terminado, compruebe que el tocino este bien hecho pinchándolo con una aguja, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Deje enfriar después de desmoldarlo.

TOCINO DE CIELO (ABUELA MERCEDES)

INGREDIENTES

15 yemas
½ kg de azúcar
250 gr de agua

Preparacion

Poner en el vaso del Thermomix el azúcar y el agua para hacer el almíbar, 15 segundos temperatura Varoma a velocidad 2 ó 3, cuando acabe comprobar que el almíbar esta a punto de bola, apartarlo en un recipiente y moverlo para que se enfríe y no cristalice. Enfriar el vaso y poner las yemas, batirlas en velocidad 4. Añadir poco a poco el almíbar ya frío, cuando la mezcla esta hecha, se vuelca en un recipiente caramelizado, se tapa (para que no entre vapor) y se coloca en el Varoma. Poner un litro de agua en el vaso del Thermomix y programar 45 minutos temperatura Varoma a velocidad 1, cuando empiece a hervir, poner el Varoma encima del vaso. Cuando termine, comprobar que este hecho.

TORTILLA DE PATATA

INGREDIENTES

400 gr de patata
70 gr de aceite
sal

MODO DE HACERLO:

Poner la patata cortada a cuadros en velocidad 3 ½, 4 segundos, cuándo aparece el 1 parar y sacar. Poner el aceite en el vaso y programar 4 minutos 100°, velocidad 1 cuándo para, poner la mariposa en las cuchillas y añadir las patatas y la sal. Programar 15 minutos, 100° velocidad 1.

TRONCO DE AGUACATE

INGREDIENTES

Masa Relleno
4 huevos 1 aguacate
120 gr de azúcar 200 gr de palitos de cangrejo o
120 gr de harina gambas cocidas o langostinos
2 yemas y 1 huevo
zumo de naranja, coñac
sal y aceite
ketchup y tabasco

PREPARACION

Poner la mariposa en las cuchillas, eche el azúcar y los huevos y programe 6 minutos a 40° en velocidad 3. A continuación, vuelva a programar 6 minutos en velocidad 3 sin temperatura. Eche la harina y programe 4 segundos a velocidad 3. Forre la bandeja del horno a 180° y hornee a esta temperatura durante 9 minutos aprox. Vuelque sobre una lamina de papel albal o un paño húmedo y enróllelo. Reserve. Prepare la salsa rosa. Saque y reserve. Desenrolle el bizcocho y píntelo con un poco de salsa rosa. Cubra con los palitos de cangrejo troceados(o con las gambas o langostinos). Haga laminas finas con el aguacate y póngalas sobre los palitos. Cubra toda la base sin llegar a uno de los extremos. Vuelva a enrollar apretando y déjelo en la nevera bien envuelto en papel o transparente. Antes de servirlo, cubra con salsa rosa restante y adórnelo a su gusto.

TRONCO RELLENO DE MOUSSE DE SALMÓN Y GAMBAS DE HUELVA, CUBIERTO DE BECHAMEL AL AROMA DE MAR

INGREDIENTES

Para el bizcocho
4 huevos
120 gr. de azúcar
120 gr. de harina
Para el relleno:
Para el mousse Para el resto del relleno
250 gr. de salmón 150 gr. de salmón
100 gr. de gambas 100 gr. de gambas
100 gr. de nata
100 gr. de aceite de oliva
sal y pimienta
Para la bechamel
90 gr. de harina, 200 gr. de gambas
30 gr. de cebolla, 50 gr. de mantequilla
30 gr. de aceite de oliva
200 gr. de fumet, 200 gr. de leche

PREPARACIÓN

Para hacer el bizcocho ponga la mariposa en las cuchillas, eche el azúcar y los huevos y programe 6 minutos, temperatura 40°, velocidad 3. A continuación vuelva a programar 6 minutos, velocidad 3, sin temperatura. Añada la harina y programe 4 segundos a velocidad 3. Forre la bandeja del horno con papel vegetal o una lámina antiadherente , vuelque la mezcla en la bandeja y extiéndala bien. Precaliente el horno a 180° y hornee a esa temperatura durante 9 minutos aproximadamente. Vuelque sobre una lámina de papel de plata o un paño húmedo, enróllelo y reserve. Para hacer la mousse, trocee las gambas y el salmón 10 segundos en velocidad 3 ½. A continuación añada la nata y programe 15 minutos, 90°, velocidad 1. Una vez terminado, eche el aceite poco a poco, con la máquina puesta en velocidad 5. Después ponga la mariposa y programe 1 minuto, a velocidad 3, reserve. Ponga a cocer las gambas y el salmón del resto del relleno durante 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Reserve. Para hacer la bechamel, ponga la mantequilla y el aceite y programe 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Añada la cebolla y trocéela a velocidad 3 ½ . A continuación programe 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 5. Cuando termine añada el resto de los ingredientes y programe 5 minutos, 90º, velocidad 5. Saque y reserve. Una vez terminado , rellene el bizcocho con la mousse, las gambas y el salmón cocidos, sin llegar a uno de los extremos, enrrolle apretándolo y déjelo en la nevera bien envuelto en papel de plata o film. Antes de servirlo cúbralo con la bechamel y adórnalo.

TRUCHAS A LA CREMA

INGREDIENTES

6 truchas
6 lonchas de jamón serrano
5 champiñones, blanqueados con limón
1 cebolla
½ cubilete de aceite
el zumo de 1 limón
100 gr de beicón sin ternillas ni corteza
4 cubiletes de nata líquida
1 cucharadita de harina
Sal y Pimienta

PREPARACIÓN

Limpie bien las truchas y séquelas con un trapo. Introduzca las lonchas de jamón en las truchas. Cierre la abertura con un palillo, fríalas, colóquelas en una fuente de horno y reserve. Ponga en el vaso del Thermomix, ½ cubilete del aceite de freír las truchas y todos los ingredientes, menos la nata, la harina y el zumo de limón. Tape, cierre y ponga el colador marrón. Programe velocidad 1, temperatura 100 grados y tiempo 10 minutos. Agregue la nata, la harina y el zumo de limón, sazone y vuelva a programar la misma velocidad y temperatura, 5 minutos. Vierta la salsa obtenida sobre las truchas, introduzca la fuente unos minutos en el horno y sirva con patatitas al vapor.

¿ Y A LA HORA DEL CAFÉ QUÉ...

INGREDIENTES

1 bote pequeño de leche condensada "La Lechera"
150 gr de almendras crudas peladas

PREPARACION

Se tiene que hacer la mezcla de un día para otro. En un recipiente eche toda la leche condensada y reserve. Con el vaso del Thermomix muy seco, ponga las almendras y tritúrelas 15 segundos a velocidad 4(no deben quedar totalmente trituradas). Vuélquelas en la leche condensada que teníamos reservada, mézclelo bien con la espátula y deje en reposo como mínimo 5 horas (mejor de un día para otro) en la nevera tapado. Precaliente el horno a 180º. Prepare la bandeja del mismo poniéndole papel vegetal engrasado o una lamina antiadherente. Antes de empezar a hacer las pastelitas, mezcle bien con la espátula para que quede todo homogéneo. Con ayuda de dos cucharitas bien mojadas en agua, vaya haciendo pequeños montoncitos bien separados unos de otros, pues después en el horno crecen mucho. Cuando el horno este caliente, introduzca la bandeja y hornéelas de 4 a 5 minutos aprox. Antes de desprenderlas, deje que se endurezcan un poquito y, si lo desea, deles forma de teja colocándolas sobre el rodillo de estirar masas, apretando ligeramente.

ZUMO DE NARANJA

INGREDIENTES

3 naranjas peladas y sin pepitas
1 limón pelado y sin pepitas
50 gr de azúcar aproximadamente (dependiendo de las

naranjas)

PREPARACION

Poner todo en el vaso del Thermomix y programar 2 minutos en velocidad 5; 2 minutos a velocidad 7 y otros 2 minutos en velocidad 9. Cuando este bien triturado se le añade 100 gr. de agua por cada pieza de fruta (en este caso 400 gr.). Remover con la espátula, ya que si lo hacemos con la Thermomix hace espuma.

ZUMO DE ZANAHORIA

INGREDIENTES

3 zanahorias
1 limón pelado y sin pepitas

PREPARACION

Poner todo en el vaso de la Thermomix junto con un cubilete de agua y triturar 2 minutos. en velocidad 5; 2 minutos en velocidad 7; y otros 2 minutos en velocidad 9. Añadir 300 ó 400 gr de agua. Si se quiere se puede añadir al final una cucharada de aceite y tomándolo una hora antes de ponerse al sol, sirve para broncearse más.

*****Cedido por [Faraona](#) para [CeliacOnline.org](#)*****

