

# Sopa de judías blancas y fideos. Albóndigas con arroz y salsa de tomate. Cheesecake.

## **INGREDIENTES:**

**Tiempo: 1 h 20 min/ Raciones: 4**

### **Para el Cheesecake**

- 50 gr de azúcar
- 250 gr de nata (*35% materia grasa*)
- 40 gr de mermelada de frambuesas
- 1 huevo
- 130 gr de leche evaporada
- 130 gr de leche condensada
- 60 gr de queso cremoso (*tipo Philadelphia*)

### **Para las albóndigas**

- 600 gr de carne picada
- 1 huevo
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta molida
- 30 gr de vino blanco
- 1 cucharada de pan rallado
- 1-2 cucharadas de aceite de oliva

### **Para la sopa de judías y fideos**

- 1 huevo duro
- 50 gr de pimiento rojo
- 50 gr de pimiento verde
- 50 gr de cebolleta
- 1 diente de ajo
- 25 gr de aceite de oliva
- 50 gr de dados de beicon
- 400 gr de judías blancas cocidas en conserva (*lavadas y escurridas*)
- 50 gr de fideos de fideuá
- 3-4 pellizcos de hebras de azafrán
- 1 cucharadita de sal
- 1 pastilla de caldo de ave
- 800 gr de agua

### **Para el arroz blanco**

- 120 gr de arroz de grano redondo
- 200 gr de agua
- 4 pellizcos de sal

### **Para la salsa de tomate**

- 30 gr de queso parmesano
- 70 gr de cebolleta
- 1 diente de ajo
- 20 gr de aceite de oliva
- 400 gr de tomate troceado en conserva
- ½ pastilla de caldo de ave
- 1 pellizco de orégano seco
- 1 pellizco de azúcar (*opcional*)

## PREPARACIÓN:

### **Para el Cheesecake**

1. Ponga el azúcar en el vaso y pulverice **10 seg/vel 10**.
2. Coloque la mariposa en las cuchillas, añada la nata y **sin programar tiempo, monte a vel 3** prestando atención para evitar batir en exceso y que se haga mantequilla. Retire la mariposa y vierta la nata montada en una manga pastelera con boquilla rizada. Reserve en el frigorífico.
3. Reparta la mermelada de frambuesa en 4 moldes para flan individuales (*aprox 4 cm de base X 7 cm arriba y 4 cm de alto*) y reserve.
4. Ponga en el vaso el huevo, la leche evaporada, la leche condensada y el queso cremoso y mezcle **10 seg/vel 4**. Reparta la mezcla en moldes de flan y cubra cada uno con un trozo de papel aluminio. Reserve. Aclare el vaso.

### **Para las albóndigas**

5. Ponga en el vaso la carne picada, el huevo, la sal, la pimienta, el vino blanco y el pan rallado. Mezcle **20 seg/giro invertido/vel 3**. Retire del vaso. *Con las manos engrasadas*, forme aprox 16 albóndigas y colóquelas a un lado en el recipiente Varoma

### **Para la sopa de judías blancas y fideos**

6. Ponga en el vaso el huevo duro y trocee 1 seg/vel 4. Retire del vaso a una sopera y reserve.
7. Ponga en el vaso el pimiento rojo y verde, la cebolleta, la zanahoria, el diente de ajo y el aceite y trocee 2 seg/vel 5.
8. Añada el beicon, 200 gr de judías blancas, los fideos, el azafrán, la sal, la pastilla de caldo y el agua.
9. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con las albóndigas, ponga en el recipiente Varoma, al lado de las albóndigas 2 moldes con el cheesecake.

### **Para el arroz blanco**

10. Coloque en la bandeja Varoma con cuatro moldes de flan. Active la báscula y ponga en cada molde 30 gr de arroz, 50 gr de agua y un pellizco de sal. Ponga además los otros moles de cheesecake. Tape el Varoma y programe 30 min/Varoma/giro invertido/vel. cuchara. Retire el Varoma y ponga los cheesecake en el frigorífico. Tape de nuevo el Varoma y reserve sobre un plato para mantener las albóndigas y el arroz calientes. Vierta la sopa en una sopera y añada la judías blancas restantes. Mezcle con la espátula y reserve. Aclare y seque el vaso.

### **Para la salsa de tomate**

11. Ponga en el vaso el queso y ralle 10 seg/vel 10. Retire del vaso y reserve.
12. Ponga en el vaso la cebolleta, el diente de ajo y el aceite. Trocee 3 seg/vel 5 y sofría 3 min/1230°C/vel. cuchara.
13. Añada el tomate troceado, la pastilla de caldo, el orégano y el azúcar. Coloque el cestillo sobre la tapa en lugar del cubilete y programe 10 min/Varoma/vel. cuchara. Sirva la sopa de judías blancas y fideos de primero, las albóndigas con arroz y salsa de tomate (espolvoreadas con el queso rallado) de segundo y los cheesecakes con nata de postre.

