

FIDEUÁ

Apta para TM31 y TM5.



INGREDIENTES (para 6-8 raciones):

- 300 gr de almejas
- 250 gr de gamba roja o arrocera
- 500 gr de sepia (una vez limpia) cortada a trozos y con su salsa
- 2 ñoras sin semillas (opcional)
- 2 dientes de ajo
- 80 gr de cebolla
- 60 gr de pimiento verde
- 60 gr de pimiento rojo
- 70 gr de tomate natural triturado
- 100 gr de aceite de oliva virgen extra
- 800 gr de agua
- 500 gr de fideos del nº 2
- Unas hebras de azafran
- Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Poner en un bol con agua y sal las almejas para que suelten la arenilla

1. Poner los fideos en una bandeja de horno cubierta de papel de hornear. Encender el grill del horno y dorarlos hasta que estén a nuestro gusto. Sacar y reservar.
2. Poner el **aceite** en el vaso y Programar **5 min / Temp.Varoma /vel 1.**

Mientras tanto vamos a pelar las gambas separando cuerpos por un lado y cascara por otro.

3. A continuación agregar las **cabezas y cascaras** de las **gambas** por el bocal y sofreir **5min / Temp. Varoma /vel 2**.
Mientras tanto vamos a escurrir las almejas que teníamos con agua y sal en el recipiente varoma y vamos a preparar un recipiente de cristal donde reservar parte del aceite.
4. Cuando acabe el tiempo programado con un colador de malla fina sacamos el aceite aromatizado del vaso y lo reservamos.
5. Las **cabezas y cáscaras** de las **gambas** las dejaremos dentro del vaso y añadiremos el **agua** y un poco de **sal**. Colocamos el recipiente varoma con las almejas en su posición y Programar **10 min / Temp.Varoma /vel 1**.
6. Cuando acabe el tiempo vamos a reservar las almejas ya abiertas y colaremos el fumet con un colador de malla fina y lo reservaremos
7. Limpiar bien el vaso para que no queden restos de las cáscaras de las gambas.
8. Con el vaso limpio y seco poner la Thermomix a v.10 y por el bocal pulverizar las **ñoras** y a continuación los **ajos**. Bajar los restos que hayan quedado en las paredes del vaso, añadir el **aceite aromatizado** reservado y sofreir **5 min / Temp.Varoma /vel 1**.
9. Agregar la **cebolla**, el **pimiento rojo y verde**, el **tomate** y un poco de **sal** y trocear **5 seg / vel 5**.
10. A continuación sofreir **10 min / Temp.Varoma /vel. cuchara**.
11. Colocar la mariposa en las cuchillas, agregar la sepia con su salsa y programar **5 min / Temp.Varoma / vel. cuchara**.
12. Incorporar el **fumet** reservado junto con las **hebras de azafrán** y programar **7 min / Temp.Varoma / vel. cuchara**. En cuanto veamos que se ha alcanzado la temperatura Varoma, sin parar la máquina, añadimos los **fideos** por el bocal y una vez dentro rectificamos el tiempo de cocción programando el que nos indique el paquete de los fideos utilizados dejando la misma temperatura y velocidad.
13. Cuando falte 1 minuto incorporaremos por el bocal los **cuerpos de las gambas** reservados al inicio y rectificaremos de sal, si es el caso.
14. Poner la Fideuá en la paella o bandeja para servir, incorporar las almejas reservadas y dejar reposar 5 minutos tapado antes de servir.

Comentarios/Trucos:

- Las explicaciones son largas (para que quede todo bien claro) pero la receta es fácil y si se sigue al pie de la letra la fideuá queda perfecta.
- Los cuerpos de las gambas los añadimos en el último minuto porque con el propio calor se cuecen y así no quedan reseca.

Montse López
699 730 353

Manoli Baena
670 903 982

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>

thermomix

COCA RÁPIDA DE VERDURAS

Apta para TM31 y TM5.

INGREDIENTES (para 8 raciones):

- 150 gr de queso emmental
- 150 gr de Jamón York
- 100 gr de pimiento rojo
- 100 gr de pimiento verde
- 80 gr de cebolla o cebolleta
- 200 gr de calabacín
- 1 cucharadita de sal
- 4 huevos
- 100 gr de aceite de Oliva Virgen Extra
- 160 gr de harina (*)
- 1 cucharadita de levadura química



PREPARACIÓN:

Precalentar el horno a 200°C

1. Poner en el vaso el **queso** cortado a trozos y rallar **10 seg / vel progresiva 5-10**. Reservar
2. Poner en el vaso el **Jamón York** y trocear **3 seg / vel 4**. Reservar
3. Poner en el vaso el **pimiento rojo**, el **pimiento verde**, la **cebolla** y el **calabacín** y trocear **4 seg / vel 4**. Si queda demasiado grande volver a programar **2 seg / v.4**. Reservar junto con el Jamón York
4. Poner en el vaso el **aceite** y los **huevos** y batir **10 seg / vel 6**.
5. Incorporar al vaso la **harina**, la **levadura química** y **70 gr del queso rallado** y mezclar **10 seg / vel 3**.
6. Incorporar las **verduras** y el **Jamón york** reservados y mezclar **10 seg / vel 3**.
7. Si hace falta acabar de remover con la espátula. Verter en una bandeja de horno engrasada o cubierta de papel de hornear, espolvorear por encima el resto de **queso rallado** y hornear 20-25 minutos

Comentarios/Trucos:

- (*) Se puede preparar perfectamente con harina sin gluten. En ese caso asegurarnos que la levadura química también es apta o usar una cucharadita de gasificante.

Montse López
699 730 353

Manoli Baena
670 903 982

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>

thermomix

GAZPACHO DE FRESAS

Apta para TM31 y TM5.

INGREDIENTES (para 6 raciones):

- 500 gr de fresas lavadas y sin hojas
- 500 gr de tomates maduros lavados
- 50 gr de cebolla o cebolleta
- Un trocito de pimiento verde
- Un trocito de pepino
- 1-2 dientes de ajo
- 20 gr de vinagre
- 8-10 cubitos de hielo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de Oliva Virgen Extra



PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso todos los ingredientes EXCEPTO el aceite.
2. Programar **2 minutos / velocidad progresiva 5-10**, dejando en la **v.5** los primeros **30 seg.** aproximadamente para que nos trocee bien y luego nos quede el gazpacho bien fino.
3. Añadir el aceite y mezclar **2 seg./ v.7**
4. Reservar en el frigorífico hasta el momento de servir.

Comentarios/Trucos:

- Podemos sustituir las fresas por sandía.
- Los cubitos son importantes para trocear bien la fibra. Si quedara muy espeso para nuestro gusto añadir un poco de agua.
- El aceite lo ponemos al final puesto que sinó el gazpacho quedaría anaranjado.

Montse López
699 730 353

Manoli Baena
670 903 982

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>

thermomix

PINXO DONOSTI

Apta para TM31 y TM5.



INGREDIENTES (para 8 raciones):

- 2 cebolletas
- 300 gr de agua aprox
- 20 gr de vinagre
- 250 gr de palitos de cangrejo (surimi)
- 2 huevos duros
- 160 gr (escurridos) de bonito en escabeche
- 200 gr de mayonesa o lactonesa (*)

PREPARACIÓN:

1. Poner las cebolletas cortadas a cuartos en un bol, cubrir con agua y añadir el vinagre. Dejar macerar un mínimo de 2 horas.
2. Poner en el vaso el **el contenido del bol** y trocear **3 seg / vel 5**. Escurrir en el cestillo y colocar la cebolleta troceada entre varias capas de papel absorbente para quitarle toda la humedad. Reservar
3. Poner en el vaso los **palitos de cangrejo** y los **huevos duros** y trocear **3 seg / vel 4**.
4. Incorporar al vaso el **bonito** o **atún**, la **mayonesa** y la **cebolleta reservada** y mezclar **10 seg / vel 2**.
5. Servirlo sobre rebanadas de pan fresco, tostadas, endivias, tartaletas ...

Comentarios/Trucos:

- (*) Preparar primero la mayonesa o lactonesa y sin lavar el vaso proseguir con la receta!!!!
- Se puede preparar el día antes y hacer el montaje en el último momento si está debidamente refrigerado
- Se puede hacer con atún normal si no gusta el escabeche

thermomix

TARTA HELADA DE NATA CON PRALINÉ DE ALMENDRAS

Apta para TM31 y TM5.

INGREDIENTES (para 8 raciones):

- 150 gr de azúcar
- 100 gr de almendras crudas y sin piel
- 75 gr de galletas (tipo maría, napolitana...)
- 500 gr de nata para montar (mínimo 35% M.G.) MUY FRÍA!
- 370 gr de leche condensada (un bote pequeño)



PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso las **almendras** y trocear **3 seg / vel 5**
2. Poner sobre la tapa del Thermomix un bol, conectar la función balanza y **pesar** los 100 gr de **azúcar**. Ponerlo en una sartén (*) y calentar hasta que funda y empiece a coger un color dorado. Añadir las almendras (que previamente hemos troceado), dejar que caramelicen y verter sobre un papel de hornear o lamina de silicona. Dejar enfriar.
3. Poner en el vaso el **praliné de almendras** y trocear **3 seg / vel 5**. Retirar del vaso y reservar.
4. Poner en el vaso las **galletas** y triturar **10 seg / vel 7**. Verter en un molde desmontable de 20 cm de Ø, repartir la galleta triturada por la base del molde y reservar.
5. Colocar la MARIPOSA en las cuchillas. Incorporar al vaso la **nata (bien fría!)** y programar **vel 3,5 sin poner tiempo**. Estar pendientes y parar en cuanto esté semi-montada (tiene que quedar cremosa)
6. Con la espátula bajar la nata hacia el fondo del vaso. Incorporar la **leche condensada** y mezclar **5 seg / vel 2,5**
7. Poner la mitad de la mezcla en el molde preparado anteriormente, repartir por encima el praliné de almendras reservado, y cubrir con el resto de la nata. Introducir el molde en el congelador un mínimo de 4 h. Desmoldar la tarta, cortar en porciones y servir.

Comentarios/Trucos:

- (*) NUNCA CAMELIZAR AZUCAR EN EL THERMOMIX!!!!
- Para cortar la tarta va muy bien remojar un cuchillo bien afilado con agua muy caliente.
- Se puede decorar con un poco del praliné de almendras, fresas, frutos del bosque...

Montse López
699 730 353

Manoli Baena
670 903 982

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>

thermomix

GRANIZADO DE MANZANA CON MENTA

Apta para TM31 y TM5.

INGREDIENTES (para 6 raciones):

- 2 manzanas Granny Smith cortadas a cuartos (con piel y sin semillas)
- 2 limones pelados sin nada de piel blanca ni pepitas
- 100-150 gr de azúcar
- 10-12 hojas de menta (y alguna más para decorar)
- 300 gr de agua
- 800 gr de cubitos de hielo
- 100 gr de licor de manzana (opcional *) o agua



PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso las **manzanas**, los **limones**, el **azúcar** y las **hojas de menta** y triturar **30 seg./ v.9**
2. Añadir el **agua**, el **hielo** y el **licor** (*) y granizar programando **1 min./ v.5**
3. Servir en vasos altos decorados con hojas de menta

Comentarios/Trucos:

- Podemos sustituir las manzanas Granny Smith por otra clase pero se recomienda que sean “ácidas”.
- (*) Para que lo puedan consumir niños no utilizar licor y sustituir la cantidad de este por más agua si hiciera falta.
- Los cubitos de hielo pesarlos dentro del cestillo y pasarlos por debajo del agua antes de incorporar al vaso.

Montse López
699 730 353

Manoli Baena
670 903 982

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>

thermomix