

Rellenos

Paté marinero

- 1 lata de sardinas en tomate
- 1 lata de mejillones en escabeche
- 1 lata de caballa en aceite
- 1 cucharadita de mantequilla
- Unas gotas de Tabasco

Vierta todo en el vaso, incluyendo el caldo de cada lata, y triture programando **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**. Vuelque en un bol y sirva.

Tiempo: 5 min

Paté de champiñones y nueces

- 2 dientes de ajo
- 200 gr de setas frescas variadas
- 40 gr de nueces en mitades
- 50 gr de mayonesa
- Un pellizco de sal
- Un pellizco de pimienta recién molida
- 1-2 cucharadas de nata agria
- 1-2 ramitas de hierbas frescas

Ponga el ajo en el vaso y pique **3 seg/vel 6**. Añada las setas y programe **8 seg/vel 6**. Incorpore las nueces, la mayonesa, la sal y la pimienta. Mezcle **10 seg/vel 6**. Unte en tostadas o tartaletas.

Tiempo: 5 min

Paté de dátiles y queso azul

- 100 gr de dátiles ya deshuesados
- 80 gr de queso azul blando
- 50 gr de nata
- 200 gr de queso cremoso (tipo Philadelphia)

Ponemos los dátiles en el vaso y los trituramos programando **15 seg/vel 9**. Añadimos el resto de ingredientes y programamos **15 seg/ vel 5**. Tiene que quedar una mezcla homogénea, si no, trituramos unos segundos más. Usamos a conveniencia.

Tiempo: 5 min

Pastelitos de calabacín y parmesano

Ingredientes

- 50 g de queso parmesano troceado
- 100 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 25 ml de aceite
- 150 g de calabacín
- ½ cucharadita de sal
- 50 ml de leche
- 50 g de harina de trigo
- 1 huevos
- quesitos de porción

Preparación

1. Precalentamos el horno a 200°.
2. Introducimos el queso troceado en el vaso y lo rallamos a golpe de turbo. Sacamos y reservamos.
3. Sin necesidad de lavar el vaso, ponemos la cebolla troceada, la sal, el ajo y el aceite. Troceamos durante 5 segundos a velocidad 5.
4. Rehogamos durante 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Sin cubilete.
5. Añadimos el calabacín cortado a grandes trozos. Troceamos durante [b]5 segundos a velocidad 5.
6. Incorporamos el queso rallado, la leche, la harina y el huevo. Mezclamos durante 10 segundos a velocidad 7.
7. Engrasamos 8 moldes individuales (pueden servir los de flan, los de coulant o los ceramicos individuales) con un poco de aceite.
8. Vertemos la mezcla hasta la mitad de cada molde. Ponemos medio quesito en cada uno. Rellenamos el resto del molde.
9. Introducimos en el horno precalentado, con calor arriba y abajo, sobre rejilla a media altura. Horneamos durante 30 minutos a 200°.
10. Sacamos del horno, dejamos que se enfríen un poco, desmoldamos y servimos.

Tiempo: 35 minutos

Chips rápidos de fabada

INGREDIENTES (Para 30 chips):

- 200 gr de fabada
- 1 pastilla caldo
- 30 gr harina
- 2 claras de huevo
- 75 gr de mantequilla

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180°
2. Ponga en el vaso todos los ingredientes y triture **30 seg/vel 5**.
3. Con la espátula baje la mezcla hacia el fondo y vuelva a triturar **30 seg/vel 5**.
4. Con la ayuda de una cuchara haga círculos de 10 cm de diámetro sobre una lámina de papel vegetal o de silicona colocada en una bandeja y hornee durante 10-15 min hasta que los chips estén dorados.
5. Repita esta operación hasta terminar la masa

Salmorejo

Ingredientes

- 150 g aceite de oliva virgen extra
- 4 huevos duros (para adornar)
- 100 g jamón ibérico (para adornar)
- 1 - 2 diente de ajo
- 1000 g tomates maduros , y rojos
- 1 cucharadita sal
- 150 gr de miga de pan blanco (del día anterior)
- 30 g vinagre

Preparación

1. Coloque una jarra sobre la tapa del Thermomix, pulse la función balanza y pese el aceite. Reserve.
2. Ponga en el vaso los huevos duros y trocéelos durante **2 seg/ vel 4**. Retire del vaso y reserve.
3. A continuación, ponga el jamón en el vaso y pique **Turbo 0.5 seg x 4**. Compruebe el tamaño y, si lo desea más picado, déle 3 ó 4 golpes más. El tiempo dependerá de la dureza del jamón. Retire del vaso y reserve.
4. Sin lavar el vaso, ponga los dientes de ajo, el tomate y la sal. Programe **30 seg/ vel 5**.
5. Añada el pan y el vinagre y triture **30 seg/ vel 5** y a continuación **2 min/ vel 10**. El tiempo dependerá de la calidad de los tomates.
6. Con la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso. Mezcle **1 min/vel 5** y, con la máquina en marcha, vierta poco a poco el aceite sobre la tapa alrededor del cubilete, hasta que termine de incorporarlo. Vierta el salmorejo en una fuente y reserve en el frigorífico.
7. Unos minutos antes de servir, adorne la superficie con el jamón serrano y los huevos picados. Sírvalo muy frío.

Tiempo: 10 minutos

Popovers con canela y azúcar

Ingredientes

Masa

- 2 huevos
- 150 gr de harina
- 400 gr de leche
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de vainilla líquida
- 40 gr de aceite de girasol

Rebozado

- 4 cucharadas de mantequilla fundida
- 100 gr de azúcar
- 1 cucharadita de canela molida

Preparación

1. Precaliente el horno a 230°
2. Ponga en el vaso los huevos, la harina, la leche, la sal, la canela y la vainilla, y bata **15 seg /vel 6**. Deje reposar en el vaso.
3. Ponga media cucharadita de aceite en cada hueco de un molde de 12 o 24 muffins e introduzca el molde en el horno durante 5 min, hasta que esté bien caliente.
4. Vierta rápidamente la masa del vaso en los moldes de metal calientes y hornee a 230° durante 10-15 minutos, hasta que estén dorados y bien inflados. Retire del horno, desmolde sobre rejilla y deje templar.
5. Pinte con mantequilla fundida los popovers aún calientes y rebócelos con azúcar y canela. Sirva inmediatamente.

Tiempo: 35 minutos

Focaccia de jamón y queso

Ingredientes

- 100 gr de queso emmental (o similar) en trozos
- 200 gr agua
- 75 gr de aceite
- 25 gr levadura fresca de panadería
- 400 gr de harina de fuerza
- 1 cucharilla de sal
- 1 cucharilla de tomillo
- 1 cucharilla de orégano
- 100 gr de dados de jamón serrano
- 100 gr de cebolla en rodajas finas (media cebolla)
- 1 pellizco de sal gorda (o normal)

Preparación

1. Precalentar el horno a 220 °C.
2. Ponemos el queso en el vaso y lo rallamos **5 seg / vel 6**. Reservamos en un bol.
3. Ponemos el agua, 25 gr del aceite y la levadura y mezclamos **1 min / vel 2**.
4. Añadimos la harina, la sal, las especias, el jamón y el queso reservado y mezclamos **10 seg / vel 4**. Una vez mezclado, amasamos **2 min / vel espiga**.
5. Retiramos la masa y la extendemos con los dedos en una bandeja de horno previamente engrasada o con papel de horno. La masa no debe quedar muy fina, de unos 2 cm aproximadamente.
6. Sobre la masa colocamos la cebolla y espolvoreamos con un poco de tomillo y la sal gorda. Regamos con el aceite sobrante y apretamos todos los ingredientes hacia abajo con los dedos.
7. Horneamos durante 20 min

Tiempo: 30 minutos

Hummus de lentejas

Ingredientes

Para el hummus de lentejas:

- 1 diente de ajo
- 40 gr de semillas de sésamo tostado (o tostadas en la sartén)
- 10 almendras crudas sin piel
- 1 cucharadita de comino molido
- 30 gr de zumo de lima o limón
- 1 pellizco de clavo molido (opcional)
- 70 gr de aceite de oliva virgen extra
- 400 gr de lentejas cocidas de bote, lavadas y escurridas
- 1 cucharadita de sal

Para decorar:

- Cebolla morada muy picadita
- Cilantro fresco, cebollino... bien picadito

Preparación

6. Pon todos los ingredientes en el vaso excepto los que son para decorar y tritura 30 segundos en velocidad 5-10. Baja los restos de las paredes con la espátula y vuelve a triturar 30 segundos en velocidad 5-10. Debe quedar uniforme.
7. Sirve en un plato rociado con aceite de oliva, cebolleta cortada muy finita y unas hojas de cilantro picado. Acompaña de pan, tostaditas, palitos de pan, etc...

Tiempo: 5 minutos

Guacamole

Ingredientes

- 5 ramitas de cilantro fresco (sólo las hojas)
- 100 gr de cebolla cortada en cuartos
- 1 chile fresco, cortado por la mitad y son semillas
- 1 diente de ajo
- 1 tomate (100-120 gr) cortado en cuartos
- 450 gr de aguacates maduros, pelados y sin hueso
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de sal

Preparación

- 1 Ponga el cilantro en el vaso y trocee **3 seg/ vel 7**.
- 2 Añada la cebolla. Los chiles, el ajo y el tomate, y trocee **5 seg/ vel 5**.
Retire a un bol y reserve.
- 3 Ponga en el vaso los aguacates, el zumo de limón y la sal, y trocee **5 seg/ vel 4**.
- 4 Agregue la mezcla reservada y mezcle **5 seg/ vel 3**. Compruebe el punto de sal, vierta en un cuenco y sirva frío.

Tiempo: 5 minutos