

RISOTTO DE CALAMARES Y LANGOSTINOS

Ingredientes Fumet:

15 langostinos crudos medianos (separar cabeza y cascara cuerpos)
1 diente de ajo
30 gr de aceite de oliva virgen extra
800 gr de agua

Ingredientes Risotto:

2 dientes de ajo
180 gr. de cebolla roja
50 gr. de aceite de oliva virgen
1 cucharadita de perejil seco
1 cucharadita de pimentón dulce
300 gr. de calamares frescos en trozos
250 gr de arroz de grano redondo
50 gr. de vino blanco o whisky
1 cucharadita de colorante amarillo
1 cucharadita de sal

Preparación:

FUMET:

1. Ponga en el vaso las cabezas y las cáscaras de los langostinos, el ajo y el aceite. Triture 2 seg/vel 5 y sofría 10 min/120°C/vel. Cuchara.
2. Añada el agua y programe 10 min/100° C/ vel.1 . Cuele con un colador de malla fina y reserve. Aclare el vaso y la tapa.

RISOTTO:

3. Ponga en el vaso la cebolla, los ajos, y el aceite. Trocee **4seg/vel4 y sofría 8 min 120°/ velocidad cuchara.**
4. Añada el pimentón, el perejil, los calamares y el vino. Sitúe el recipiente varoma en su posición con los cuerpos de los langostinos dentro. . Tape y programe, **13 min/varoma/giro inverso/vel cuchara.** Retire el varoma y reserve tapado
5. Añada al vaso el colorante y el fumet reservado y programe 3 min/100°C/ giro inverso a velocidad cuchara.
6. Agregue el arroz y la sal y programe 13 min/100°C/ giro inverso/velocidad cuchara. Vierta inmediatamente el risotto en una fuente y deje reposar 5 minutos. Reparta el risotto en cazuelitas y coloque encima 1 langostino. Sirva inmediatamente.

Tiempo: Preparación 10 minutos. Total : 1 hora.

Raciones: 4

Receta obtenida del Libro "De Tapas"

COCA DE SAN JUAN

Ingredientes Crema pastelera:

110 gr. de azúcar
500 gr. de leche entera
30 gr. de harina fina de maíz (Maicena)
3 huevos
1 cucharadita de azúcar avainillada
20 gr. de mantequilla

Ingredientes Para la masa:

100 gr, de azúcar.
La piel de 1 naranja y 1 limón (sin nada de parte blanca)
2 huevos y 1 yema
80 gr. de mantequilla (a temperatura ambiente)
65 gr. de aceite de oliva virgen
140 de leche entera
40 gr. de levadura fresca prensada
10 gr. de agua de Azahar
550 gr. de harina de repostería

Ingredientes Para decorar:

1 huevo batido para pincelar
Guindas en almibar y frutas escarchadas
Piñones

Preparación:

PARA LA CREMA PASTELERA:

1. Echamos todos los ingredientes de la crema en el vaso, menos la mantequilla y programamos 7 minutos/90°/velocidad 4.
2. Añadimos la mantequilla y mezclamos durante 5 segundos / velocidad 3.
3. Reservamos en un bol y tapamos con film pegado a la crema para que no se forme costra. Dejamos enfriar.
4. Lavamos y secamos el vaso y la tapa del Thermomix.

PARA LA MASA:

1. Ponga en el vaso bien seco, echamos el azúcar y programamos 20 segundos /velocidad progresiva 5-7-10.
2. Añadimos las pieles de la naranja y el limón, bien limpias y secas y volvemos a programar 30 segundos/velocidad progresiva 5-7.10, Con la espátula, bajamos los restos que se hayan quedado en las paredes y en la tapa del vaso hacia las cuchillas.
3. Agregamos los huevos, la mantequilla (a temperatura ambiente), el aceite, la leche, la levadura y el agua de azahar. Mezclamos durante 4 segundos/velocidad 3. Seguidamente programamos 2 min/37°/velocidad 2.

4. Incorporamos la harina y mezclamos durante 4 segundos/velocidad 6. Seguidamente amasamos 2 minutos/velocidad espiga. (Quedará una masa fina y pegajosa). Dejamos reposar dentro del vaso hasta que doble su volumen (se saldrá por el vocal). El tiempo variará de la temperatura ambiente. (Pero aproximadamente tardará 1 hora y media).
5. Precalentamos el horno a 180°C y metemos un recipiente con agua dentro (la idea es cocer la masa con humedad, el briox lo agradece una vez sale del horno y se enfría conservará la esponjosidad) y colocamos papel vegetal en la bandeja del horno.
6. Nos untamos la manos con un poco de aceite para poder manejar la masa. La sacamos del vaso y la extendemos sobre el papel vegetal. Debe estar bien extendida y de manera uniforme, del mismo grosor. Pincelamos la masa con huevo batido.

PARA DECORAR:

1. Metemos la crema pastelera en una manga y hacemos el enrejado sobre la masa.
2. Decoramos con las guindas y la fruta escarchada. Echamos los piñones por encima dejamos que repose de 20 a 30 minutos, a temperatura ambiente en un lugar sin corrientes de aire, o hasta que veamos que ha vuelto a doblar.
3. Horneamos a 180° C de 20 a 25 minutos aproximadamente.
4. Sacamos y dejamos enfriar.

Tiempo: Preparación 15 minutos. Total : 3 hora aproximadamente

VORWERK

thermomix

COCA DE LLAVANARES

Ingredientes

500 gr. de leche entera.

6 huevos (dos enteros y 4 separados las claras de la yemas)

200 gr. de azúcar

1 cucharadita de azúcar vainillado.

2 pellizcos de sal

50 gr. de harina de repostería

La piel de medio limón o de media naranja.

1 pellizco de canela molida

2 láminas de masa hojaldre rápido de 30x40 aprox.

50 gr. de almendras laminadas

50 gr. de piñones.

Preparación:

1. Coloque la mariposa en las cuchillas. Vierta en el vaso la leche, 2 yemas, 2 huevos enteros, 100 gr. de azúcar, el azúcar vainillado, un pellizco de sal, y la harina y bata durante 15 segundos a velocidad 4.
2. Añada la piel de limón y la canela y programe 8 minutos 100°C velocidad 2.
3. Retire la piel de limón y bata 1 minutos/ velocidad 2 (sin temperatura)
4. Vuelque en un bol, cubra con film transparente pegado a la crema para que no haga costra y deje enfriar.
5. Precaliente el horno a 200°C.
6. Extienda una lámina de hojaldre con un grosor de 4 mm. Colóquela en la bandeja del horno forrada con papel de hornear y pinche la superficie con un tenedor. Vuelque la crema fría extendiéndola y dejando libre un borde de 2 cm. Pinte con agua el borde y cubra la crema con otra lámina de hojaldre. Presione los bordes y séllelos haciendo pliegues pequeños.
7. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso 3 claras y un pellizco de sal y 20 gr. de azúcar y monte 3 minutos a velocidad 3'5. Agregue las dos yemas y mezcle 2 segundos a velocidad 3'5. Retire la mariposa y termine de mezclar delicadamente con la espátula.

Vuelque sobre la coca y cubra la superficie. Espolvoree con la almendra laminada y los piñones y 80 gr. de azúcar. Hornee durante 20 minutos a 200° o hasta que esté dorada. Una vez fría, corte y sirva en porciones.



thermomix

SORBETE DE PIÑA COLADA

Ingredientes

100 gr. de azúcar

300 gr. de piña fresca (reservando 1 rodaja para decorar.)

30 gr. de zumo de limón.

200 gr. de leche de coco

500 gr. de cubitos de hielo

Preparación:

1. Ponga en el vaso el azúcar y pulverice 10 segundos a velocidad 10.
2. Añada la piña y el zumo de limón y triture 30 segundos a velocidad 10.
3. Incorpore la leche de coco los cubitos de hielo y triture 1 minutos a velocidad 5-7-10 de manera progresiva.

Vierta en copas o boles, decore con los trozos de piña reservados y sirva..

Tiempo: Preparación 5 minutos.

Raciones: 6

Receta obtenida del libro "FRIO Y NATURAL"

VORWERK

thermomix

PASTEL DE MARISCO

Ingredientes:

- 300 gr. de gambas o langostinos cocidos
- 250 gr. de palitos de cangrejo
- 3 latas de atún en aceite (de 80 gr. cada una)
- 300 gr. de mahonesa
- 9 rebanadas de pan de molde sin corteza.

Preparación:

1. Ponga en el vaso las gambas peladas (reserve algunas enteras para decorar).y los palitos de cangrejo . Trocee 6 segundos /giro inverso / velocidad 4.
2. Añada el atún con su aceite, 150 g. de mayonesa y vuelva a programar 10 segundos/giro inverso/velocidad 4.
3. Cubra con film transparente un recipiente rectangular de aprox. 20x15 cm . Unte el fondo de mayonesa y ponga encima una capa de pan de molde, vierte la mitad del vaso, coloque otra capa de pan de molde y el resto del relleno, por último ponga otra capa de pan. Tape el recipiente con el film transparente y reserve en el frigorífico un mínimo de 8 horas. (siempre queda mejor de un día para otro).
4. Desmolde el pastel sobre una bandeja y decore con las gambas y listo para servir.

Sugerencia: Haga una cama en la bandeja con lechuga troceada antes de volcar el pastel y decore alrededor con tomates cherry.

Tiempo: Preparación 15 minutos. Tiempo de espera 8 horas.

Raciones: 20 raciones

Receta obtenida del libro "PESCADOS Y MARISCOS" de TM31.

VORWERK

thermomix