



POTAJE DE VIGILIA

TM-5

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

ENERGÍA 1259 KJ/301 Kcal

POR RACIÓN Proteínas 16,05 g

TIEMPO ACTIVO : 15 min

TIEMPO TOTAL : 30 min

DIFICULTAD : BAJA

- 200 g de cebolla cortada en cuartos
- 2 dientes de ajo
- 100 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 400 g de garbanzos cocidos (en conserva) lavados y escurridos
- 700 g de agua y algo más si fuera necesario
- 250 g de espinacas descongeladas y escurridas
- 1 hoja de laurel
- 250 g de bacalao desalado y desmigado
- sal (ajuste a su gusto)
- 2 huevos duros

PREPARACION:

- Ponga en el vaso la cebolla, los ajos y el aceite de oliva. Trocee 5 sg/vel 4. A continuación, sofría 8 min/ 120°C/ vel cuchara.
- Añada el pimentón, 4 cucharadas (80g) de garbanzos cocidos y 2 cucharadas (10g) de agua. Triture 15 sg/ vel 6.
- Con la espátula, baje la trituración hacia el fondo del vaso. Agregue 690 g de agua, las espinacas y la hoja de laurel. Programe 6 min/ 100°C/ giro inverso/ vel cuchara.
- Añada el resto de garbanzos cocidos y las migas de bacalao y programe 8 min/ 100°C/ giro inverso/ vel cuchara. Compruebe el punto de sal (dependerá del bacalao) y agregue sal si fuera necesario.
- Si lo desea más líquido, puede añadir un poco de agua caliente. Añada los huevos duros cortados en rodajas y sirva caliente.



BACALAO ESPIRITUAL

TM-31

INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

ENERGÍA 384,6 Kcal/ración

PREPARACIÓN: 10 min

HORNEADO: 10 min

TOTAL: 35 min

- 1-2 patatas cortadas en juliana
- 250 g de aceite (para freír)
- 200 g de cebolla en cuartos
- 2 dientes de ajo
- 200 g de zanahoria troceada
- 500 g de bacalao en salazón remojado y desalado (sin piel y sin espinas)
- 50 g de pan blanco
- 50 g de leche

BECHAMEL

- 300 g de leche
- 200 g de nata
- 60g de harina de repostería
- 60 g de mantequilla (y un poco más para gratinar)
- sal
- pimienta negra recién molida
- 1 pellizco de nuez moscada
- 2-3 cucharadas de pan rallado

PREPARACION:

- Fría las patatas paja en una sartén con abundante aceite caliente. Retire sobre papel absorbente y reserve.
- Ponga en el vaso la cebolla, los ajos, la zanahoria y 80 g del aceite de freír las patatas y trocee 10 seg/vel 5.
- Sitúe el recipiente Varoma en su posición con el bacalao y programe 15 min/ varoma/ vel cuchara. Mientras tanto, ponga en un bol el pan y la leche.

- Retire el Varoma, rehogue el contenido del vaso 5 min/varoma/vel cuchara y, mientras tanto, desmenuce el bacalao.
- Añada en el vaso el bacalao y el pan mojado en la leche y mezcle 5 seg/vel 3. Vuelque en una fuente refractaria y reparta las patatas paja fritas por encima. Reserve.
- Precaliente el horno con grill a 180 °C.

PREPARACION DE LA BECHAMEL:

- Sin lavar el vaso, vierta la leche, la nata, la harina, la mantequilla, la sal, la pimienta y la nuez moscada y mezcle 5 seg/ vel 4. Después, programe 8 min/ 90°C/ vel 3. Vierta la bechamel en la fuente reservada con las patatas, el bacalao y las verduras.
- Espolvoree la superficie con el pan rallado y unos trocitos de mantequilla y gratine durante 10 min hasta que la superficie esté dorada. Sirva inmediatamente.

SUGERENCIAS

Puede prescindir de las patatas paja o utilizarlas envasadas.





PAN PARA TORRIJAS

TM-31

INGREDIENTES PARA 1 PAN DE 1 KG APROX

TIEMPO CON THERMOMIX: 6 MIN 15 SEG

TIEMPO TOTAL: 1 H 6 MIN 15 SEG

- 350 g de leche
- 1 cucharadita de azúcar
- 40 g de levadura prensada
- 600 g de harina
- 5 g de sal

PREPARACION:

Ponga la leche y el azúcar en el vaso y programe 2 min/ 37 °C/ vel 2.

- Añada la levadura y la mitad de la harina con la sal y amase 15 seg/ vel 6.
- Agregue el resto de la harina y programe 4 min/vaso cerrado/vel espiga.
- Dele a la masa forma de barra y hágale cortes con ayuda de la espátula o de un cuchillo.
- Precaliente el horno a 200°C.
- Hornee 30 min aprox.
- Una vez horneado, deje reposar el pan de un día para otro.





TORRIJAS

TM-31

INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

TIEMPO CON THERMOMIX: 38 MIN

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MIN

843 kJ POR RACIÓN 202 KCAL

- 1000 g de leche
- 150 g de azúcar
- la piel de un limón
- 1 rama de canela
- 1 pan blanco, seco y cortado en rodajas (2 cm)
- 2 huevos
- mantequilla fundida para engrasar
- 750 g de agua
- 8 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de canela

PREPARACION:

- Vierta la leche, el azúcar, la piel de limón y la rama de canela en el vaso y programe 12 min/100°C/giro inverso/vel cuchara.
- Vierta esta mezcla en un cuenco y déjela reposar hasta que esté tibia. Introduzca rodajas de pan dentro de la leche hasta que queden cubiertas por ella y deje que la absorban. Ponga los huevos en el vaso y mezcle durante 10 seg/vel 5. Viértalos en un cuenco y resérvelos.
- Engrase con mantequilla varios cuadrados de film transparente lo suficientemente grandes para envolver cada rodaja de pan. Saque una rodaja de pan de la leche, pásela por el huevo batido, dele la vuelta y colóquela sobre uno de los cuadrados de film transparente. Envuelva la rodaja de pan y colóquela en el Varoma. Repita este paso hasta que todas las rodajas estén envueltas en film transparente.

- Vierta el agua en el vaso, ponga el Varoma en su posición y programe 25 min/varoma/vel 1. Mientras, precaliente el horno a 250°C. Mezcle el azúcar con la canela en un plato y resérvelo.
- Retire el Varoma. Desenvuelva las rodajas de pan con cuidado y cubra ambos lados con la mezcla de azúcar y canela. A continuación, coloque las rodajas de pan azucaradas sobre una bandeja cubierta de papel vegetal. Introduzca la bandeja en el horno y hornee las torrijas durante tres minutos.
- Sírvalas tibias.

SUGERENCIA:

En vez de pan blanco puede utilizar panecillos secos. Dependiendo del tamaño, necesitará entre 15 y 20 rodajas.





SUSPIROS DE BACALAO

TM-31

INGREDIENTES PARA 60 UNIDADES

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MIN

221,5 kJ POR UNIDAD 53 KCAL/UNIDAD

- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo
- 400 g de bacalao en salazón remojado y desalado sin piel ni espinas cortado en trozos
- 200 g de harina de repostería
- 1 sobre de levadura química en polvo
- 200 g de gaseosa o de agua mineral con gas
- 3 huevos (separadas las yemas de la claras)
- 4-6 ramitas de perejil fresco picado

PARA FREÍR

- 300-350 g de aceite para freír

PREPARACIÓN

- Ponga en el vaso el aceite y caliente 3 min/Varoma/Vel 1.
- Agregue los ajos y pique 5 seg/vel 6.
- Incorpore el bacalao y sofría 5 min/Varoma/vel 1. A continuación, triture 20 seg/ vel 6.
- Añada la harina, la levadura, la gaseosa, las yemas y el perejil y mezcle 5 seg/vel 6. Retire a un bol y lave bien el vaso.

- Coloque la mariposa en las cuchillas, vierta las claras y programe 3 min/30 seg/vel 3. Mezcle con la otra preparación delicadamente con movimientos envolventes.
- Caliente el aceite en una sartén y fría la preparación a cucharadas. Retire sobre un papel de cocina absorbente. Sirva inmediatamente.

SUGERENCIA:

- Puede servir con acompañados con miel o miel de caña.
- Puede congelar la mitad de la masa para utilizarla otro día.





CAMPARI CON NARANJA

TM-31

- 3 naranjas de zumo peladas sin nada de parte blanca ni pepitas
- 1 limón pelado sin nada de parte de blanca ni pepitas
- 100-150 g de azúcar
- 200 g de aperitivo (Campari®)
- 500 g de cubitos de hielo
- 200 g de tónica (opcional)

PREPARACIÓN

- Pon en el vaso las naranjas, limón y azúcar. Tritura 30 seg Vel progresiva 5-10
- Agrega el Campari®, el hielo y la tónica. Programa 30 seg Vel 5. Sirve en copas.





MONA DE PASCUA

TM-31

INGREDIENTES PARA 8 UNIDADES

BIZCOCHO

- 4 huevos
- 320 g de azúcar
- 190 g de aceite de girasol
- 190 g de leche
- 320 g de harina de repostería
- 1 sobre de levadura química
- Mantequilla y harina para el molde

CREMA DE MANTEQUILLA CON LECHE Y DECORACIÓN

- 350 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 120 g de leche
- 120 g de azúcar glas
- 40 g de cacao en polvo
- 150 g de almedras tostadas laminadas o en cubitos, 1 forma de chocolate

RELLENO

- 350 g de mermelada de albaricoque

PREPARACIÓN

BIZCOCHO

- Precalienta el horno a 180º
- Engrasa y enharina un molde redondo de 24 cm de diam
- Coloca la mariposa en las cuchillas. Pon los huevos y el azúcar y programa 6 min 37º Vel 3 ½.
- Vuelve a programar 6 min Vel 3 ½ sin temperatura.
- Agrega por el bocal el aceite y la leche. Mezcla programando 6 seg Vel 2.
- Incorpora por último la harina y levadura y programa 15 seg Vel 2. Termina de envolver con la espátula y vierte en el molde reservado.
- Hornea durante 20 30 min.

COBERTURA

- Lava el vaso y la mariposa. Vuelve a colocar la mariposa en las cuchillas. Pon la mantequilla, la leche y el azúcar glas y programa 3 min Vel 3. Retira la mitad de crema a un bol.
- Añade el cacao en el vaso y programa 30 seg Vel 3. Introduce dentro de una manga con boquilla rizada y reserva.

MONTAJE

- Cuando el bizcocho esté frío, córtalo por la mitad y rellena con mermelada. Cubre con la otra mitad.
- Extiende con la mitad de crema de mantequilla por toda la superficie y laterales del bizcocho.
- Pega la almedra por los laterales presionando un poco. Cubre bien por todo el perímetro.
- Por último decora con la crema de mantequilla de cacao a tu gusto y corona con una forma de chocolate.

