

# thermomix

## Dulce de membrillo



### TM-31

#### **INGREDIENTES PARA 1 KG:**

- 500 g de membrillos lavados, con piel y sin pepitas
- 500 g de azúcar
- 1 limón pelado, sin nada de parte blanca ni pepitas

#### **PREPARACION:**

- Tritura todo junto, durante 30 seg Velocidades 5-7, ayudándote con la espátula. Baja lo que haya quedado en las paredes para que no quede crudo y programa 30 min 100º velocidad 5. Cuando falten 10 min para acabar, quita el cubilete del bocal para que evapore y se caramelicé. Pasa la mezcla a un recipiente y deja enfriar en un lugar fresco.

#### **SUGERENCIA**

También se puede cocer el membrillo con el limón 15 min, añadir el azúcar y cocinar otros 15 minutos.





## **Pastel de carne con salsa de setas**



### **TM-31**

#### **INGREDIENTES PARA 6 raciones:**

##### **PAN DE CARNE**

- 20 g de pan duro
- 60 g de queso parmesano
- 60 g de verduras variadas (ajo, cebolla, zanahoria, apio)
- 400 g de carne de ternera picada
- 2 huevos
- Sal
- Pimienta negra molida
- 12 lonchas beicon ahumado

##### **SALSA Y ACOMPAÑAMIENTO**

- 500 g de zanahoria peladas y cortadas finas
- 1-2 chalotas
- 30 g de aceite
- 450 g de setas mixtas congeladas
- 100 g de vino blanco seco
- 400 g de agua
- 1 pastilla de caldo
- Pimienta negra molida (al gusto)

##### **PREPARACION:**

- Pon el pan duro y el parmesano en el vaso y programa 10 seg Vel 8.
- Añade las verduras y programa 5 seg Vel 7.

- Incorpora la carne, los huevos, la sal y la pimienta, mezcla programando 30 seg Vel 2.
- Extiende un rectángulo de film transparente y pon encima las lonchas de beicon cubriendo el centro del rectángulo. Vierte la masa del vaso sobre el beicon, forma un cilindro grueso, envuélvelo apretando bien con el film y las lonchas de beicon y colócalo en el recipiente Varoma. Coloca las zanahorias cortadas en rodajas alrededor de la carne. ( Si no caben todas, pon parte en el cestillo) y salpimenta.
- Pon en el vaso las chalotas y el aceite y trocea 5 seg vel 7.
- Agrega las setas y rehoga 5 min Varoma Giro a la izquierda vel cuchara.
- Incorpora el vino, el agua, la pastilla, sal y pimienta. Inserta el cestillo si lo has utilizado para poner parte de las zanahorias. Sitúa el recipiente Varoma en su posición y programa 40 min Varoma Giro a la izquierda vel 1.
- Sirve el pastel de carne en una fuente, rodeado de zanahorias y cubierto de salsa.



# thermomix

## Quiche de calabaza



### TM-31

**INGREDIENTES PARA 12 RACIONES**

**HORNEADO 30 MIN**

**TOTAL 45 MIN**

#### **MASA**

- 300 g de harina (y un poco más para estirar la masa)
- 150 g de mantequilla fría en trozos
- 1 huevo
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 1 cucharadita de sal

#### **RELLENO**

- 120 g de queso emmental en trozos
- 6 ramitas de perejil (solo las hojas)
- 1000 g de calabaza en trozos
- 200 g de cebolla cortada en 4 trozos
- 100 g de jamón curado en dados
- 20 g de aceite de oliva virgen extra
- 4 huevos
- 400 g de nata líquida
- 4 cucharadas de cebollino fresco picado
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta molida
- ¼ cucharadita de nuez moscada molida

#### **PREPARACION:**

- Precalienta el horno a 200°C.

## MASA

- Pon en el vaso la harina, la mantequilla, el huevo, el vinagre y la sal y amasa 20 seg Vel 6. Retira del vaso, envuelve la masa con film transparente y reserva en el frigorífico.

## RELLENO

- Pon el queso y el perejil en el vaso y trocea 12 seg Vel 7. Retira del vaso y reserva.
- Pon la mitad de calabaza en el vaso y trocea 3 seg Vel 5, introduciendo la espátula por el bocal y moviéndola de lado a lado para conseguir un troceado uniforme. Retira del vaso y reserva. Repite la operación con la otra mitad de la calabaza, retira y reserva.
- Pon la cebolla en el vaso y trocea 4 seg Vel 5.
- Añade el jamón y el aceite y sofríe 3 min Varoma Vel 1.
- Agrega los huevos, la nata, el cebollino, la sal, la pimienta, la nuez moscada y el queso con perejil reservado. Mezcla 15 seg/Vel 4.

## MONTAJE

- A continuación, extiende la masa con un rodillo entre dos plásticos y cubre con ella la bandeja del horno previamente untada con aceite.
- Reparte la calabaza reservada sobre la masa y vierte el contenido del vaso sobre la calabaza.
- Hornea 30 minutos a 200°C. Retira del horno, corta en 12 porciones y sirve.

## SUGERENCIA

Si quieres hacer una quiche vegetariana, suprime el jamón y compensa aumentando un poco la cantidad de sal.



# thermomix

## Panellets



### TM-31

#### **INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:**

- 250 g de azúcar
- La piel de 1 limón (solo la parte amarilla)
- 300 g de almendras crudas y sin piel.
- 50 g de patata cocida y fría
- 1 clara de huevo

#### **DECORACION**

- 2-3 cucharadas de licor de naranjas
- Ralladura de naranja
- 10-12 guindas
- 50 g de dulce de membrillo
- 20 g de coco
- 2 ½ cucharadas de café soluble
- 100 g de piñones
- 10-12 almendras crudas sin piel
- 100 g granillo de almendra
- 2 yemas de huevo batidas

#### **PREPARACION:**

- Pon en el vaso el azúcar y programa 20 seg Vel progresiva 5-10
- Añade la piel de limón y programa 20 seg Vel progresiva 5-10
- Incorpora las almendras y programa 10 seg Vel 6



- Agrega la patata y la clara y mezcla programando 6 seg Vel 6. Retira la masa del vaso a una bolsa de plástico y deja reposar en el frigorífico durante 12 h como mínimo.
- Precalienta el horno a 180º.
- Divide la masa en 4 o 5 partes y prepara las distintas variantes:
- **LICOR Y GUINDAS.** Pon 120 g de masa en el vaso, añade el licor y la ralladura de naranja y programa 5 seg Vel 8. Forma bolas y aplástalas. Decora con media guinda confitada y pinta con yema.
- **MEMBRILLO.** Estira una porción de masa de unos 120 g aproximadamente, forma un rectángulo de 0,5 cm de espesor y un ancho de 4 cm. Corta una tira de dulce de membrillo de 0,5 cm de alto, 1 cm de ancho y del largo necesario, colócala en el centro del rectángulo y cierra la masa para formar un rulo. Corta porciones del rulo y píntelas con yema.
- **COCO.** Pon 120 g de masa en el vaso, añada 10 g de coco y programa 5 seg vel 8. Forma bolas o pirámides, rebózalas con yema y pásalas por coco rallado restante.
- **CAFÉ.** Disuelve 2 cucharadas de café soluble en 2 cucharadas de agua. Viértelo en el vaso con 120 g de masa aproximadamente y programa 5 seg Vel 8. Forma bolas, aplástalas ligeramente y marca una línea con la parte roma del cuchillo, imitando los granos de café. Si lo deseas, puedes añadir ½ cucharadita de café soluble a la yema antes de pintarlos.
- **PIÑONES.** Forma bolas, clava o pega los piñones y pinta con la yema.
- **FRUTOS SECOS.** Forma bolas y decora a tu gusto utilizando almendras enteras, granillo de almendras, avellanas, nueces... Pinta con la yema.
- Colócalos en una bandeja de horno, preferiblemente forrada con papel de hornear, y hornea durante 10 min.



# thermomix

## Refresco de piña y kiwi



**TM-31**

**INGREDIENTES PARA 4 RACIONES**

**PREPARACIÓN 5 MIN**

**TOTAL 5 MIN**

- 1 lata pequeña de piña en su jugo (220 g)
  - 3-4 kiwis
  - 1 limón pelado (sin nada de parte blanca)
  - 1 lima pelada (sin nada de parte blanca)
  - 100 g de miel
  - 200 g de cubitos de hielo
  - 500 g de agua fría
- 
- Pon en el vaso la piña con todo su jugo, los kiwis, el limón, la lima, la miel, los cubitos de hielo y el agua fría y tritura 2 min Vel 10. Sirve inmediatamente.





