



## **Bacalao con tomate y patatas panadera**

### **TM-31**

**INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:**

**Kcal/Ración 314**

**Tiempo de preparación 20 min**

**Tiempo total: 1 h**

- 100 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 150 g de aceite de oliva virgen extra
- 800 g de tomate triturado (natural o en conserva)
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal
- 1 pellizco de pimienta
- 6 lomos de bacalao desalado
- 100 g de agua
- 600 g de patatas (cortadas como para tortilla)
- 100 g de pimientos verdes cortados en tiras
- 6 cucharadas de lactonesa

### **PREPARACION:**

- Pon en el vaso la cebolla y el ajo y trocea 4 seg Vel 4. Con la espátula, baja las verduras hacia el fondo del vaso.
- Añade 50 g de aceite y sofríe 5 min Varoma Vel 1.
- Agrega el tomate, el azúcar, una cucharadita de sal y pimienta, programa 25 min Varoma Vel 1 y en lugar del cubilete, coloca el cestillo sobre la tapa para favorecer la evaporación evitando salpicaduras.
- Engrasa el recipiente Varoma con aceite y coloca dentro el bacalao con la piel hacia arriba. Asegúrate de que algunos de los agujeros queden descubiertos para que pueda pasar el vapor.
- Retira el cestillo, sitúa el Varoma en su posición y programa 6 min Varoma Vel 1. Retira el Varoma y vierte la salsa en una bandeja de horno. Reserva.

- Con el vaso limpio y seco, coloca la mariposa en las cuchillas, vierte en el vaso 100 g de aceite y 100 g de agua. Programa 4 min Varoma Giro Inverso Vel cuchara.
- Precalienta el grill del horno a 220°C.
- Incorpora las patatas, los pimientos y un poco de sal. Programa 13 min Varoma Giro inverso Vel cuchara.
- Retira la mariposa. Vuelca las patatas en el cestillo colocado sobre un bol para que escurra.
- Pon las patatas y los pimientos sobre la salsa de tomate, coloca encima los lomos de bacalao y vierte sobre cada lomo una cucharada de lactonesa.
- Gratínelo unos minutos, hasta que la lactonesa adquiera un color dorado.





## Potaje de Cuaresma con langostinos

### TM-31

**INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:**

**Kcal/Ración 250,4**

**Tiempo de preparación 15 min**

**Tiempo total: 50 min**

- 200 g de langostinos crudos enteros
- 70 g de aceite de oliva virgen extra
- 500 g de agua
- 130 g de cebolla en cuartos
- 2 dientes de ajo
- 75-80 g de zanahoria en trozos
- 400 g de garbanzos cocidos en conserva (aclarados y escurridos)
- 2 cucharaditas rasas de sal
- 1 cucharada de pimentón
- 1 hoja de laurel
- 1 pellizco de comino en grano (opcional)
- 150 g de bacalao en salazón remojado y desalado (migas)
- 120 g de hojas de espinacas frescas

### **PREPARACION:**

- Pela los langostinos y reserva los cuerpos.
- Pon en el vaso las cáscaras y cabezas y 20 g de aceite. Sofríe 2 min Varoma Vel 1.
- Incorpora el agua y programa 4 min 100º Vel 1. Cuela a través de un colador de malla fina y reserva. Lava el vaso.
- Pon en el vaso la cebolla, el ajo, la zanahoria y 50 g de aceite. Trocea 2 seg Vel 5 y sofríe 8 min Varoma Vel 1.
- Incorpora 60 g de garbanzos y 50 g de fumet de langostinos y tritura 15 seg Vel 6.
- Añade los garbanzos y el fumet restante, la sal, el pimentón, el laurel y el comino. Programa 25 min 100º Giro inverso Vel cuchara.

- Agrega el bacalao, los cuerpos de langostinos y las espinacas. Programa 5 min. 100º Giro inverso Vel cuchara.
- Vierte el potaje en una fuente honda, deja reposar unos minutos y sirve.





## 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.



# thermomix

## Cóctel Rossini

### TM-31

#### **INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:**

**Kcal/Ración 126**

**Tiempo de preparación 1 min**

**Tiempo total: 1 min**

- 300 g de fresas (limpias, sin hojas)
- 15 g de zumo de limón
- 80 g de azúcar
- 100 g de cubitos de hielo
- 500 g de champán o cava

#### **PREPARACION:**

- Pon en el vaso las fresas, el zumo de limón, el azúcar, el hielo y 100 g de champán. Tritura 1 min Vel 10. Reparta en 6 copas de champán y completa añadiendo el champán restante. Sirva inmediatamente.







## Mona de pascua

**INGREDIENTES (Para 8-10 raciones):**

***Para el bizcocho***

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

***Para la crema de mantequilla***

- 350 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 120 gr de leche
- 120 gr de azúcar glass
- 40 gr de cacao en polvo
- 150 gr de almendras laminadas tostadas o en cubitos

***Para el relleno***

- 350 gr de mermelada de albaricoque o el gusto que prefiramos (en realidad la podemos rellenar como queramos)

***Para la decoración***

- Tantas figuras de chocolate como queramos

**PREPARACIÓN:**

***Para el bizcocho***

1. **Precaliente el horno a 180°C.** Engrasa el molde (*24 cm aprox*).
2. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga los huevos y el azúcar y blanquee programando **6 min/37°C/vel 3 ½**.
3. Vuelva a programar **6 min/vel 3 ½**, *esta vez sin temperatura*.
4. Agregue por el bocal el aceite y la leche. Mezcle **6 seg/vel 2**.
5. Incorpore la harina y la levadura mezclando **15 seg/vel 2**. Termine de envolver con la espátula y vierta en el molde reservado. **Hornee durante 20-30 min.**

***Para la crema de mantequilla***

6. Lave el vaso y la mariposa y vuelva a colocarla en las cuchillas. Ponga la mantequilla, la leche y el azúcar glass y programe **3 min/vel 3**. Retire la mitad de la crema a un bol.
7. Añada el cacao al vaso y mezcle **30 seg/vel 3**. Retire a una manga pastelera con boquilla rizada y reserve.

***Para el montaje y decoración***

8. Corte el bizcocho por la mitad una vez haya enfriado y rellene con la mermelada, cubra con la otra mitad.
9. Cubra con la crema de mantequilla toda la superficie y laterales del bizcocho con una capa fina y pegue la almendra por los laterales presionando un poquito para que se enganchen bien.
10. Por último decore la superficie con la crema de mantequilla al cacao y las figuras de chocolate.





## Crema de Trufa

---

### INGREDIENTES (Para 750 gr.):

- 500 g de nata para montar (mínimo 35% de materia grasa)
- 75 g de azúcar
- 200 g de chocolate fondant

### PREPARACIÓN:

- Vierte la nata y el azúcar en el vaso y programa 6 min 90º Vel 2
- Añade el chocolate troceado y mezcla 30 seg Vel 3 hasta que el chocolate esté fundido. Retira a un recipiente, deja enfriar y reserva en el frigorífico un mínimo de 12 horas.
- Coloca la mariposa en las cuchillas, vierte la crema de trufa y programa vel 3 sin programar tiempo, hasta que esté montada.

