

COCTEL CORONEL



Tiempo de Preparación: 20 seg

Ingredientes para 6 personas:

- 3 limones pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas
- 200 gr de azúcar
- 2 ó 3 bandejas de cubitos de hielo
- Un chorrito de vodka al gusto
- Un chorrito de cava al gusto.

Preparación:

- 1.-Ponga los ingredientes en el vaso y programe sin tiempo velocidad progresiva 5-10. Retire el cubilete, ponga la espátula y muévala hacia derecha e izquierda, con el fin de que el hielo baje hacia las cuchillas y se triture.
- 2.-Vierta el vodka y el cava en el vaso, mezcle con la espátula y sívalo en copas de champán.

PIÑA DE QUESOS



INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS:

- 2 Cucharadas de brandy
- 50 g de nata líquida
- El zumo de 1 limón
- 1 Diente de ajo
- Pimienta y un pellizco de cayena
- 300 g de queso semicurado
- 250 g de queso azul
- 130 g de queso Emmental
- 130 g de queso Philadelphia
- 130 g de requesón
- Para adornar: El penacho de una piña, pimentón dulce y aceitunas rellenas de pimiento morrón.

1. Vierta en el vaso el brandy, la nata, el zumo de limón, el ajo, la pimienta y la cayena y programe 4 min/Varoma/vel 4. Bajar con la espátula los restos de paredes y tapa.
2. Agregue todos los quesos y triture en vel 8, ayudándose de la espátula, hasta que queden todos los ingredientes bien mezclados. Si hiciera falta, prog 4 min/60°C/vel 6, tiene que quedar una crema homogénea. Forre el cestillo con una bolsa de plástico y vierta en ella la preparación. Introduzca en el frigorífico con el cestillo para que tenga una forma similar a la de una piña. Cuando esté compacta, mejore la forma y sáquela de la bolsa. Con las manos mojadas e impregnadas de pimentón, frote toda la piña hasta que quede un color homogéneo. Haga rombos con un cuchillo y ponga en el centro de cada uno aros de aceituna. Adórnela, poniendo el penacho de la piña en la parte superior, sujeto con 4 palillos clavados en el penacho y en la bola de quesos.

POLLO AL CHOCOLATE CON CIGALAS Y BOLETUS



Tiempo activo: 15 min

Tiempo total: 1h5min

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:

Picada

- 6 almendras
- 6 avellanas
- 1-2 ñoras sin pedúnculo ni semillas
- 40 gr de chocolate fondant
- 1 cucharadita de sal

Pollo y cigalas

- 30 gr de boletus deshidratados
- 500 gr de cebolla en cuartos
- 6 dientes de ajo pelados y enteros
- 100 gr de aceite de oliva virgen extra
- 6 contramuslos de pollo con piel salpimentados
- 150 gr de tomate maduro cortado en cuartos
- 150 gr de coñac
- 12 cigalas

Preparación:

Picada

1. Ponga en el vaso las almendras, las avellanas, las ñoras, el chocolate y la sal y programe 15 seg/vel 7. Retire del vaso y reserve.

Pollo y cigalas

2. Ponga los boletus a remojar en un bol con agua caliente y reserve.
3. Sin lavar el vaso, ponga la cebolla y trocee 4 seg/vel 4. Retire del vaso y reserve.
4. Sin lavar el vaso, ponga los dientes de ajo, el aceite y sofría 5 min/varoma/vel 1.
5. Incorpore los contramuslos de pollo y programe 5 min/varoma/giro invertido/vel cuchara.
6. Añada la cebolla y el tomate y programe 20 min/100°C/giro invertido/vel cuchara.
7. Agregue el coñac y la picada reservada y programe 20 min/varoma/giro invertido/vel cuchara.
8. Añada los boletus bien escurridos, sitúe el varoma en su posición con las cigalas y programe 10 min/varoma/giro invertido/vel cuchara.
9. Vierta el pollo con la salsa en una fuente y coloque encima las cigalas. Sirva inmediatamente.

CREMA DE RAPE A LA AMERICANA



• INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:

Paso 1º

- 100 gr de aceite de oliva virgen extra
- 300 gr de gambas(solo cabezas reservar los cuerpos)
- 50 gr de coñac
- 400 gr de agua

Paso 2º

- 70 gr de aceite de oliva virgen extra
- 300 gr de cebollas
- 3 dientes de ajo
- 400 gr de tomate triturado (1 bote pequeño)

Paso 3º

- Una cucharadita de estragón seco o una cucharada de fresco.
- 400 gr de rape congelado (limpio sin hueso ni piel) en trocitos.
- 2 ½ calditos de pescado o sal.
- 500 gr de agua, pimienta recién molida, cayena opcional.

Final de la receta:

Los cuerpos reservados de las gambas.

½ cubilete de perejil troceadito con las tijeras.

El agua que admita hasta llegar a los dos litros.

Preparación:

1. Sí el rape tiene un hueso, póngalo en el vaso del thermomix, con el agua del primer paso y cuézalos programando 7 min/varoma/vel 1. Cuele y reserve.
2. Eche el aceite del paso 1º en el vaso y programe 4 min/varoma/vel 1 ½.
3. Añada las cabezas de las gambas y programe 5min/varoma/vel 1 1/2, incorpore el coñac en los últimos segundos. Añada el agua del paso 1º y programe 5min/varoma/vel 4, saque y cuele por un colador fino. Resérvelo hasta el final.
4. Lave bien el vaso y la tapa; incorpore todos los ingredientes del sofrito y programe 7 min/ 100º/vel 1. Sobre el sofrito echamos lo reservado del tercer paso, el rape en trocitos, calditos, cayena y pimienta. Programe 10 min/100º/vel 1. Después triture 10 seg a vel 4. Añada después el agua que necesite hasta llegar a los dos litros del vaso. Programe unos min más para que hierva a la misma temperatura y velocidad y añadalé los cuerpos de las gambas troceaditos y el perejil. Rectifique el punto de sal y sírvala muy caliente.

TURRÓN DE JIJONA DE ELIDA



INGREDIENTES:

- 400 gr. de almendra tostada
- 170 gr. de azúcar.
- 70 gr. De chocolate blanco de cobertura.
- 40 gr. De miel.

Preparación:

1. Ponemos el azúcar en el vaso y trituramos el azúcar en vel progresiva 5-10 durante 1 min. Tiene que quedar bien molido.
2. Echamos las almendras, el chocolate y la miel. Programamos 7 min/50º/vel 4, ayudándonos con la espátula.
3. Lo colocaremos en un molde rectangular (por ejemplo, un Tetrabric cortado en diagonal) y lo dejaremos reposar 6 días.

Nota: Si vamos justos de tiempo, a los 4 días ya podemos comerlo.