



Brazo de gitano

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:

BIZCOCHO

- 5 huevos
- 140 g de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado o ½ cucharadita de vainilla líquida
- 120 g de harina de repostería
- 1 pellizco de sal

CREMA DE RELLENO

- 300 g de leche
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo
- 30 g de harina de repostería
- 60 g de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla líquida

MONTAJE

- 2 cucharadas de azúcar glas

PREPARACION

Precalienta el horno a 180°. Forra una bandeja de horno (30x40 cm.) con papel de hornear y reserva.

Coloca la mariposa en las cuchillas. Pon en el vaso los huevos, 120 g de azúcar y el azúcar vainillado y bate 6 min 37º Vel 4. Después 6 min Vel 4.

Añade la harina y la sal alrededor de la mariposa y mezcla 4 seg Vel 3. Retira la mariposa y termina de mezclar suavemente con la espátula. Vierte la mezcla en la bandeja preparada y extiéndela sobre toda la superficie con la espátula.

Hornea durante 9 minutos 180°C. Mientras tanto aclara en vaso. Desmolda el bizcocho en caliente sobre un paño de cocina limpio y espolvoreado con 20 g de azúcar. Enróllalo junto con el paño por la parte más estrecha y después, envuelve todo con papel de aluminio. Deja enfriar y prepare mientras tanto la crema de relleno.

CREMA DE RELLENO

Pon en el vaso todos los ingredientes de la crema y programa 7 min 100º Vel 4. Vierte la crema en una manga pastelera y deja templar (aprox. 1 h)

MONTAJE

Desenrolla cuidadosamente el bizcocho y retira del paño. Pon 2 cordones de la crema en un extremo del bizcocho y pon encima de los cordones un tercero para que el relleno sea más grueso en el centro una vez enrollado. Extiende el resto de la crema formando una capa fina y enrolle el bizcocho apretando bien para evitar que queden huecos. Reserva en el frigorífico durante aprox. 1 hora.

Espolvorea con el azúcar glas, corte en rodajas y sirva.



thermomix

Fricandó



INGREDIENTES PARA 4 RACIONES:

PICADA

- 4 ñoras sin tallo ni semillas
- 50 g almendras tostadas
- 50 g avellanas tostadas
- 1 puñado de piñones
- 3 nueces
- 4-5 dientes de ajo
- 1 ramita de perejil

FRICANDO

- 25 g de setas deshidratadas
- 350 g de agua caliente
- 300 g de cebolla cortada en cuartos
- 2-3 dientes de ajo
- 100 g de aceite de oliva virgen
- 150 g de tomate triturado natural

- Sal, pimienta
- 50 g de harina
- 800 g de filetes de ternera (de la culata de rabilla o llana)
- 1 cucharada de picada hecha previamente (50 g)
- 100 g de Brandy o vino

PREPARACION:

Picada

- Ponemos en el vaso limpio y seco las ñoras y pulverizamos 5 seg a vel 6.
- Añadimos las almendras, avellanas, nueces y piñones y picamos 7 seg a vel 6
- Agregamos los ajos y el perejil y picamos 7 seg a vel 6 (comprobamos si está picado, si no es así bajamos todo para el fondo y volvemos a picar 5 seg vel 6)
- Retiramos y reservamos.

Fricandó

- Ponemos en un bol las setas con el agua caliente para hidratarlas Durante 15 min.
- Ponemos en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite y troceamos 3 seg vel 5. Y sofreímos 10 min Varoma vel 1
- Agregamos el tomate triturado, salpimentamos y sofreímos 5 min Varoma vel 1
- Salpimentamos y enharinamos ligeramente los filetes y añadimos al vaso y programamos 2 min Varoma Giro a la izquierda Vel cuchara.
- Añadimos la picada (50 g), las setas hidratadas con el agua y el brandy, programamos 30 min Varoma Giro a la izquierda Vel cuchara.
- Volcamos en una fuente y servimos.



thermomix

Fideuá II



TM-31

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:

- 300 g almejas

CALDO

- 250 g de gambas arroceras
- 30 g de aceite
- 800 g de agua

PARA EL SOFRITO

- 2 ñoras
- 3 dientes de ajo
- 100 g de aceite de oliva virgen
- 80 g de cebolla
- 60 g de pimiento rojo
- 60 g de pimiento verde
- 70 g de tomate triturado natural
- 500 g de sepia en tiras con su salsa

PARA TERMINAR

- Sal al gusto
- Azafrán al gusto
- 500 g de fideos para fideuá (doraditos al horno con grill)

PREPARACION:

- Pon las almejas en agua fría con sal para que suelten la arena, durante 30 minutos.
- Para hacer el caldo: pela las gambas, reserva los cuerpos y pon las cáscaras y las cabezas de las mismas en el vaso junto los 30 g de aceite. Programa 5 min Varoma Vel 2. A continuación incorpora 400 gr. de agua. Coloca el Varoma en su posición con las almejas y programa 10 min Varoma Vel 2. Reserva las almejas abiertas en una cazuela y colar el fumet en una jarra y añade los 400 gr. de agua restante. Lava y seca bien el vaso.
- Para hacer el sofrito: Pon en el vaso las ñoras y los dientes de ajo y programa 8 s Vel 7-9 progresivamente. Añadir el aceite y sofreír 5 min Varoma Vel 1.
- Añade la cebolla, los pimientos y el tomate y trocea 5 seg Vel 5.
- Colocar la mariposa en las cuchillas y programa 10 min Varoma Giro Inverso Vel Cuchara.
- Añade la sepia con su salsa y programa 5 min Varoma Giro Inverso Vel Cuchara.
- Agrega el caldo, el azafrán y la sal. Programa 7 min Varoma Giro Inverso Vel Cuchara.
- Añade los fideos y programa 7 min 100º Giro Inverso Vel Cuchara. Cuando falte 1 minuto añade los cuerpos reservados de las gambas por el bocal. Vuelca la fideuá en la cazuela reservada con las almejas, remueve delicadamente y deja reposar 5 minutos.



thermomix

Coca de verduras



INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:

MASA

- 30 g de aceite de oliva virgen extra (y un poco más para untar la bandeja)
- 50 g de agua mineral
- 30 g de manteca de cerdo
- 1 pellizco de azúcar
- 10 g de levadura prensada fresca
- 150 g de harina de fuerza
- ½ cucharadita de sal

COBERTURA

- 1 diente de ajo
- 200 g de cebolla
- 150 g de pimiento verde
- 40 g de aceite de oliva virgen extra (un chorrillo más para regar)
- ½ cucharadita de sal
- 2 pellizcos de pimienta
- 100 g de calabacín en rodajas
- 70 g de pimiento rojo en tiras

ACCESORIOS UTILES

- Bolsa de plástico de uso alimentario
- Bandeja de horno

PREPARACION

MASA

Pon en el vaso el aceite, el agua, la manteca y el azúcar. Programa 30 seg 37º Vel 2.

Añade la levadura y mezcla 5 seg Vel 4.

Incorpora la harina y la sal y mezcla 20 seg Vel 4,5. Retira la masa del vaso, introdúcela en una bolsa de plástico y déjala reposar hasta que doble su volumen (mínimo 30 minutos)

Precalienta el horno a 225ºC.

Coloca la masa en una bandeja de horno engrasada con aceite y extiéndela con las manos aceitadas o con un rodillo , dejándola muy fina.

COBERTURA

Pon en el vaso el ajo, la cebolla, el pimiento verde, el aceite, la sal y la pimienta. Trocea 3 seg Vel 5 y sofríe 15 min Varoma Vel 1. Vierte el sobrito sobre la masa.

Distribuye encima las rodajas de calabacín, las tiras de pimiento rojo y riega con un chorrito de aceite. Baja la temperatura a 200ºC y hornea durante 10-12 minutos. Retira del horno, corta en porciones y sirve.

SUGERENCIA

Puedes utilizar cualquier tipo de verdura cruda o cocida.





Zumo de fresas y plátano

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:

- 300 g de fresas
- 1 plátano congelado en trozos
- 80 g de azúcar (opcional)
- 6 cubitos de hielo
- 300 g de agua

PREPARACION

Pon en el vaso los fresas, el plátano, el azúcar y los cubitos de hielo y tritura 1 min. Vel 10.

Agrega el agua y mezcla 10 seg Vel 2. Vierte en una jarra y sirve inmediatamente.

