

Nº 1. ALL I OLI

INGREDIENTES:

- 20 g. de zumo de limón
- 50 g. de agua
- 50 g. de aceite
- 50 g. de ajos
- Sal
- 450 g. de aceite

PREPARACIÓN:

1. Ponga un recipiente o jarra sobre la tapadera del Thermomix y pese 450g. de aceite. Reserve.

2. Ponga la máquina en marcha en velocidad 6. Eche los ajos a través del bocal para que se troceen y pare la máquina pasados 20 segundos.

3. Ponga en el vaso el resto de los ingredientes menos los 450 g. de aceite. Programe 3 minutos a velocidad 4. Pasado 1 minuto, aumente la velocidad a la 7 y pasado otro minuto, aumente la velocidad a la 9.

4. Cuando se pare la máquina, póngalo en marcha a velocidad 4, y sin retirar el cubilete del bocal, vaya añadiendo el aceite **MUY DESPACIO** echándole sobre la tapadera poco a poco hasta terminar todo.

5. Cuando todo el aceite haya bajado al vaso, espere unos segundos antes de parar la máquina para que quede bien unido.

NOTA: Para que nos salga sin problemas es imprescindible que la trituración del ajo con el aceite y el agua sea perfecta y quede como una crema, antes de empezar a echar en resto del aceite, el cual se incorporará muy lentamente.

Nº 2. BECHAMEL PARA COBERTURAS

INGREDIENTES:

- 600 g (6 cubilete) de leche
- 60 g (1 cubilete) de harina
- 30 g de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- Nuez moscada, pimienta y sal.

PREPARACIÓN

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 7 minutos, temperatura 90°, velocidad 4.

NOTA: Para la mitad de cantidad reduzca el tiempo a 5 minutos.

Nº 3. BECHAMEL PARA LASAGNAS

INGREDIENTES:

- 750 g (7 1/2 cubilete) de leche
- 90 g (1 1/2 cubilete) de harina
- 50 g de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- Nuez moscada, pimienta y sal.

PREPARACIÓN

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 8 minutos, temperatura 90°, velocidad 4.

NOTA: Para canelones quite 50 g de harina

Nº 4. COULIS DE PIMIENTO ROJO

INGREDIENTES:

1 cebolla	1 cubilete de agua
2 cucharadas soperas de aceite de oliva	1 cucharilla de café de azúcar
1 pimiento rojo grande (300 g)	$\frac{1}{2}$ cucharilla de café de sal
1 pastilla de caldo de ave	Pimienta (3 vueltas del molinillo)
	1 cucharilla de café de maicena

PREPARACIÓN

Poner la cebolla y el aceite de oliva en el vaso, y programar 3 minutos, 90°, velocidad 4.

Quitar las semillas al pimiento y cortarlo en trozos grandes. Ponerlos en el vaso con la pastilla de caldo, el agua, el azúcar, la maicena, la sal y la pimienta. Mezclar 15 segundos a velocidad 6. Después poner 10 minutos, 100°, velocidad 4. Rectificar. Si huele un poco amargo añadir una pizca de sal.

Este coulis se puede utilizar en frío con una terrina de legumbres, un flan de pescado, o en caliente con pescado al vapor, arroz, pasta,..

Se puede suavizar con una cucharada de nata.

La misma receta se aplica al pimiento verde.

Se puede realzar en coulis, según la utilización, con un poco de cayena o unas gotas de tabasco.

Nº 5. CHUMICHURRI

INGREDIENTES:

- 2 cabezas grandes enteras de ajos
- 2 manojos de perejil (sólo las hojas)
- 3 pimientos choriceros
- 6 guindillas
- Aceite (oliva o girasol)
- vinagre
- sal

PREPARACIÓN:

Se trituran los pimientos choriceros y las guindillas a velocidad 5-7-9 se retiran del vaso y se reservan.

Se tritura muy chiquito todo el ajo y perejil tirándolos desde la boca del cubilete con la Thermomix en marcha a velocidad 9.

Se le agrega los pimientos y guindillas, el aceite, el vinagre hasta cubrirlo y la sal y se revuelve solamente unos segundos en velocidad 1.

Se pone todo en un frasco de cristal y se guarda fuera de la nevera.

Nº 6. CREMA DE FIESTA

INGREDIENTES:

70 g de aceite de oliva.

3 dientes de ajo grandes (unos 20 g.)

1 litro de agua

1 Kg. de patatas peladas y troceadas.

2 y 1/2 pastillas de caldo de pescado o sal

Pimienta recién molida.

200 g de nata líquida (opcional), o 200 g de agua.

100 g de anguila ahumada (preferiblemente), u otro ahumado.

50 g de caviar de mújol.

PREPARACIÓN

Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añada los ajos y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 4. Incorpore el agua, las patatas, las pastillas de caldo o la sal y la pimienta. Programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. (ponga el cestillo invertido sobre la tapadera, en lugar del cubilete, para evitar salpicaduras). Cuando termine, triture durante 30 segundos en velocidad 3. Si lo desea puede añadirle la nata o 200 g más de agua. Salpimiente y ponga por encima la anguila troceándola previamente con unas tijeras, mezclando bien con la espátula. Sirva en taza de consomé, bien caliente, y ponga encima una cucharadita de caviar de mújol.

Nota: para que el puré le quede perfecto, triture en velocidad 3, tal y como le indicamos, pues de lo contrario le que dará chicloso. Puede añadir más nata o agua si lo quiere más claro.

Nº 7. CREMA DE QUESO A LA INGLESA

INGREDIENTES

250 g queso de untar

3 - 4 dientes de ajo

6 chalotas

un pellizco de perejil

1 cucharada de yogur

PREPARACIÓN

Introducir el perejil, ajo y chalotas en el vaso, y triturar en velocidad 6 durante 10 segundos. Añadir el resto de ingredientes, y triturar durante 20 segundos en velocidad 6, ayudándonos de la espátula.

Nº 8. FUMET DE PESCADO

INGREDIENTES

250 g de gambas,

600 g.(6 cubiletes) de agua.

PREPARACIÓN

Poner en vaso las cáscaras y cabezas de las gambas, eche también el agua y programe 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. Cuele y reserve, lo que le sobre lo puede congelar para otra receta. Las gambas las puede utilizar en otra preparación.

Nº 9. GRATINADO DE QUESO DE CABRA Y CEBOLLAS CONFITADAS

INGREDIENTES:

6 rodajas de queso de cabra de 70 ó 100 g. cada una

700 g. de cebollas.

70 g. de mantequilla

30 g. de aceite.

1 pastilla de caldo de carne.

30 g. de caramelo líquido.

Pimienta.

PREPARACIÓN:

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos en velocidad 3 $\frac{1}{2}$. Saque y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 minutos, varoma, velocidad 1.

Cuando termine, añada el caramelo líquido, la pimienta y la pastilla de caldo. Programe 3 minutos, 100°, velocidad 1.

Con la ayuda de un aro individual, corte una rebanada de pan de molde, mantenga el aro y rellene con cebollas confitadas y encima una rodaja de queso. Gratine hasta que el queso esté ligeramente dorado. Retire el aro y sirva.

NOTA: Esta cebolla sirve de guarnición para cualquier tipo de carne.

Nº 10. GUACAMOLE

INGREDIENTES:

2 Aguacates.	$\frac{1}{2}$ medida de aceite.
$\frac{1}{2}$ Cebolla.	Una pizca de sal.
El zumo de medio limón.	1 Guindilla (opcional).
1 cucharadita de Cilantro.	$\frac{1}{2}$ tomate pelado.

PREPARACIÓN

Corta la cebolla en rodajas y colócalas entre las cuchillas del Iber Gourmet, añade el resto de ingredientes y pon el cestillo, programa 2 minutos de tiempo pasando por todas las velocidades hasta llegar a la máxima.

Sugerencia:

Esta salsa mejicana se suele comer acompañada con doritos.

Si no encuentras cilantro cámbialo por perejil.

Nº 11. GUARNICIÓN DE CEBOLLAS CONFITADAS

INGREDIENTES

700 g de cebollas.
70 g de mantequilla.
30 g de aceite.
30 g de caramelo líquido.
200 g (2 cubiletes) de buen vino tinto.
50 g (1/2 cubilete) de agua o el jugo del asado.
Pimienta.
2 pastillas de caldo de carne.

PREPARACIÓN

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 segundos en velocidad 3 1/2. sacar y reservar.

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 minutos a 100° en velocidad 1.

Cuando termine, añada el caramelo líquido, el vino, la pimienta, las dos pastillas de caldo y el agua o jugo del asado. Programe 5 a 7 minutos a 100° en velocidad 1.

NOTA: Es ideal para todo tipo de carnes asadas.

Nº 12. HUMMUS

INGREDIENTES

1 bote de garbanzos cocidos

1 limón exprimido

1 ajo

1 yogur griego o natural

1 cucharada de crema de sésamo o tahina

sal y pimienta

perejil

PREPARACIÓN:

Pones todos los ingredientes en el vaso y lo trituras hasta que quede una masa.

Velocidad 3 o 4.

Una vez triturado lo dejas enfriar en la nevera unas cuantas horas y cuando se sirve se pone un poco de perejil seco por encima

Notas:

La tahina o crema de sésamo se puede comprar en las tiendas naturistas.

Esta receta es del Líbano y se puede acompañar de dips tales como zanahoria, calabacín, pepino cortados.

Nº 13. JUGO DE PIÑA

INGREDIENTES:

El jugo de una lata de piña

1 cucharada de azúcar

1 huevo

1 cucharadita colmada de maicena.

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 5 minutos, a 100° velocidad 4.

Nº 14. MANTEQUILLA DE SABORES

Una vez que tienes hecha la mantequilla le añades los sabores que quieras:

Ajo.

Ajo y Perejil.

Ralladura de Naranja

Ralladura de Limón.

Cilantro.

PREPARACIÓN

Tienes que tener en cuenta que nunca lo puedes hacer junto con la mantequilla, sino añadirla una vez termines de hacerla y te quede totalmente emulsionada, ahí es cuando añades lo que quieras. Si el ingrediente es el ajo, por ejemplo, lo hechas y lo mezclas un par de minutos a veloc 5-7-9.

Si la hace de naranja, tienes que tener la ralladura de la naranja ya hecha, y lo emulsionas también a la misma velocidad anterior.

Nº 15. MAYONESA

INGREDIENTES:

1 huevo, el zumo de 1/2 limón o vinagre,

1/4 cubilete de agua,

sal,

400 g. (4 cubiletes) de aceite.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite y mezcle unos segundos a velocidad 5. Programe 45 segundos a velocidad 5, ponga el cubilete ligeramente inclinado y vierta el aceite sobre la tapadera para que vaya cayendo dentro del vaso. La cantidad del aceite dependerá del tamaño de los huevos. Una vez que haya echado todo el aceite, compruebe la textura y, si fuera necesario, añada un poco más. Si salpica mucho a la tapadera, ponga el cestillo dentro del vaso. Si en vez de utilizar 1 huevo, incorpora además 1 yema, podrá aumentar la cantidad de aceite a 6 cubiletos.

Nº 16. MAYONESA ANTISALMONELLA

INGREDIENTES

50 g de vinagre de manzana o vinagre corriente

1 cucharadita de sal

2 huevos

500 g de aceite de girasol o maíz.

PREPARACIÓN

Ponga en el vaso el vinagre y la sal, programe 4 minutos a 100 gados y velocidad 1.

Vuelva a poner la máquina en marcha programando velocidad 3 e incorpore los huevos -que habremos roto en un vaso previamente- a través del bocal.

Una vez incorporado todo, suba la velocidad a la 8 y vaya echando todo el aceite, poco a poco, sobre la tapadera con el cubilete inclinado.

VARIANTES: Se pueden incorporar encurtidos en vinagre o una cucharadita de mostaza, o cinco hojas de espinaca o remolacha cocida, ketchup, ajo, etc.

Nº 17. MAYONESA CON BASE

INGREDIENTES:

1 huevo,
el zumo de 1/2 limón o vinagre,
1/4 cubilete de agua, sal,
400 g. (4 cubiletos) de aceite, aproximadamente,
ingrediente al gusto (berros, aguacates, anchoas, pimientos, etc.)

PREPARACIÓN:

Añada a la mayonesa tradicional el ingrediente que desee: berros, aguacates, anchoas, pimientos del piquillo, etc. Triture siempre este ingrediente junto con el huevo y después incorpore el aceite.

Nº 18. MAYONESA DE CILANTRO

INGREDIENTES:

2 huevos
1 diente de ajo
2 cucharaditas de comino en polvo
Vinagre al gusto (puede ser de frambuesa, queda sabrosa)
20 g de hojas de cilantro fresco.
500 g de aceite de oliva y de girasol a partes iguales

Sal al gusto, (1/2 cucharadita).

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso todos los ingredientes excepto el aceite y triturar a velocidad 4 pasando después a la velocidad 9 hasta que esté todo triturado.

Poner la maquina a velocidad 4 o 5y sin retirar el cubilete ir echando sobre la tapadera el aceite poco a poco hasta terminarlo, rectificar de sal y vinagre según nuestro gusto.

Nº 19. MAYONESA DE LECHE

INGREDIENTES

200 g de leche

2 ajos

400 g de aceite

sal

PREPARACIÓN

Ponemos en el vaso la leche, en velocidad 4. Sin parar la máquina añadimos los ajos. Ponemos la sal y programamos la máquina 1 minutos, temperatura 40°, velocidad 5. Una vez templada la leche vamos añadiendo el aceite poco a poco con la maquina programada 2 minutos, velocidad 5, temperatura 40°.

Sale muy espesa

Si se quiere más clara poner menos aceite.

Nº 20. MAYONESA DE REMOLACHA COCIDA

INGREDIENTES:

- 2 huevos
- 100 g. de remolacha cocida
- Vinagre al gusto (mejor si es de frambuesa)
- 500 g. aproximadamente de aceite
(puede ser de oliva y girasol a partes iguales)
- Sal al gusto

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los huevos, la remolacha, el vinagre y la sal, y triture en velocidad 4 y después en velocidad 9.

2. Cuando vea que la remolacha esta perfectamente triturada, ponga la máquina en velocidad 4 ó 5 y, sin quitar el cubilete, vaya echando el aceite sobre la tapadera, poco a poco, para que vaya introduciéndose.

Rectifique la sazón.

Nº 21. MAYONESA SIN HUEVO

INGREDIENTES:

- 150 g. (1 1/2 cubiletes) de leche,
- zumو de limón,
- sal,
- 450 g. (4 1/2 cubiletes) de aceite,
- 2 ó 3 dientes de ajo (opcional).

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso la leche y la sal y programe 20 segundos a velocidad 7. Con las cuchillas en movimiento, agregue los ajos. A continuación, programe 40 segundos a velocidad 5, y agregue el aceite de igual forma que para la mayonesa. Añada al final el zumo de limón.

Nº 22. MOJO DE CEBOLLA

INGREDIENTES:

1 cebolla pequeña

1 yogurt natural

100 g de queso manchego

1 cucharadita de salsa perrins.

PREPARACIÓN

Rallar el queso y la cebolla, en velocidad 5 durante unos segundos. A continuación mezclar con el yogurt y la salsa perrins.

Dejar enfriar en la nevera.

Nº 23. MOJO PICÓN

INGREDIENTES.

1 pimiento rojo mediano limpio

3 tomates muy maduros (los partimos y escurrimos antes de usarlos)

1 cabeza de dientes de ajos (pelada, claro..)

1/2 cucharadita de orégano
1/2 cucharadita de cominos
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimentón dulce o picante (según tus gustos)
1 Guindilla pequeña (esto es opcional, yo lo prefiero solo con ajos, pero si te gustan las emociones fuertes.....)
250 g de aceite
125 g de agua
50 g + o - de vinagre.

PREPARACIÓN

Echamos todo en la Thermomix, y trituramos unos 3 minutos a velocidad 9, y un minuto más oscilando de la velocidad 6 - 9.

Nº 24. MOJO PICÓN II

INGREDIENTES:

3 dientes de ajo,
1 cucharada de pimentón dulce,
1 rebanada de pan,
1 cucharadita de cominos,
200 g. (2 cub.) De agua,
50 g. (1/2 cub.) De vinagre,
1 cayenita,
50 g. (1/2 cub.) De aceite de oliva,
sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, introduzca el cestillo en el vaso y programe 1 minuto a velocidades 5-7-9 progresivo. Si no quedase suficientemente homogéneo, repita la operación. Si desea preparar más cantidad puede doblar las cantidades

Nº 25. MOJO VERDE

INGREDIENTES

1 pimiento verde pequeño.

Unas ramitas de perejil

Un manojito de cilantro

5 ó 6 dientes de ajo (pelados)

1 cucharadita sal

Una guindilla pequeña (sin granos ni venitas)

200 g De aceite

150 g De agua

Un chorrito de vinagre.

PREPARACIÓN.

Poner todos los ingredientes en el vaso y moler bien a velocidad 6-9 durante 2 ó 3 minutos

Rectificar de vinagre o agua (si quedará muy espeso, pues depende del calibre del pimiento).

Nº 26. MUSELINA

INGREDIENTES:

4 yemas de huevo,
50 g. (1/2 cubilete) de agua,
130 g. De mantequilla,
1/2 cucharadita de sal, pimienta,
el zumo de 1/2 limón,
1 cubilete de nata líquida

PREPARACIÓN:

Vierta todo en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 70°C, velocidad 4.

Nº 27. MUSELINA DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES

2 latas de espárragos (peso de los espárragos escurridos 500 g)
6 huevos
1/2 litro de leche
sal y pimienta blanca.

PREPARACIÓN

Poner en marcha la thermomix a velocidad 10 ir echando los espárragos por el bocal. Parar después de echar el último espárrago.

Añadir la sal, la pimienta, los huevos y la leche y mezclar unos segundos en velocidad 8

Verter la mezcla en un molde de Plum-Cake antiadherente y cocer a baño maría a horno moderado 1 hora.

Nº 28. MUSELINA DE TOMATE Y PIMIENTOS ROJOS

INGREDIENTES:

-250 g de tomate maduro	-6 g de sal Grande
-50 g de pimientos rojos	-1 g de estragón
-25 g de concentrado de tomate	-1 g de cebollino
-2 gotas de tabasco	-1 g de perejil
-3 cl. de vinagre de vino	-1 g de perifollo
-1 dl. de aceite de oliva	

PREPARACIÓN:

La muselina de tomate y pimientos rojos es una salsa a la cual podemos dotar de la textura que más nos interese en cualquier momento, ya que si le añadimos una mayor cantidad de aceite obtendremos un coulis más líquido, con menos cuerpo, y si le añadimos poco aceite obtendremos una salsa totalmente ligada. De ambos modos de obtienen buenos resultados.

La prepararemos triturando los tomates y los pimientos rojos con la ayuda de la Thermomix. Mientras turbinamos añadiremos el concentrado de tomate y el resto de los ingredientes es decir el vinagre de vino, el tabasco, el aceite de oliva, la sal grande, el estragón, el cebollino, el perejil y el perifollo.

Por último colaremos la muselina por un colador de rejilla, y lo reservaremos.

Podemos utilizar biberones para dosificar el empleo de este coulis, ya que así podremos realizar líneas continuas con mayor facilidad

Nº 29. NATA AGRIA.

INGREDIENTES:

nata líquida (de la de montar 1 brik pequeño)

1 yogur natural,

zumo de limón (al gusto pero no menos de medio limón),

Sal, pimienta y eneldo

PREPARACIÓN

Se bate todo en la batidora y queda de espesa un poco menos que el queso philadelphia.

Nº 30. PATATAS A LO POBRE

INGREDIENTES:

- 600 g de patatas cortadas como para tortilla.

- 100 g de aceite.

- 100 g de cebolla.

- Pimiento verde (opcional).

- Sal

PREPARACIÓN

Se calienta el aceite 3 minutos a 100 grados y velocidad 1, mientras troceamos la patata, cebolla y pimiento. Cuando pare la máquina se pone la mariposa en las cuchillas, y se le incorpora lo troceado. Se pone en marcha de 18 a 20 minutos a 100 grados y velocidad 1, cuando acabe el tiempo dejad reposar 2 minutos.

Sirve tanto para guarnición como para tortilla de patatas.

Nº 31. PIMIENTOS AGRIDULCES

INGREDIENTES:

- 1 kg de pimientos rojos asados, con su jugo
- 1/2 kg de azúcar moreno
- 2 vasos (de los de vino) de vinagre
- 2 cucharaditas de sal
- guindilla al gusto

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso el vinagre, el azúcar y las guindillas. Programar 3 minutos a 100 grados y velocidad 1. Comprobar que el azúcar esté disuelta.

Añadir los pimientos asados, pelados, despepitados y cortados en tiras (con las manos), así como el jugo que hayan soltado en el horno. Mezclar unos segundos a velocidad 3. Programar 45 minutos a 100 grados y velocidad 1.

Tiene que tener la consistencia de una mermelada. Si se observa que queda líquido, programar 5 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Servir a temperatura ambiente.

Sirve para acompañar cualquier plato.

Este agridulce puede congelarse perfectamente. Para ello, ponerlo en recipientes rígidos de plástico o en bolsas de congelación.

Se reduce bastante, por ello es recomendable doblar la cantidades.

Nº 32. PURÉ DE PATATAS

INGREDIENTES:

Dosis para 4-5 personas

1 kg de patatas peladas y cortadas rodajas

400 g leche

50 g mantequilla (yo la sustituyo por aceite de oliva virgen extra)

50 g queso parmesano rallado

Sal

PREPARACIÓN

Poner la mariposa, meter las patatas, la leche, la sal (según tu gusto) y cocer de 25-35 minutos a 90° velocidad 1. Cuando termina la cocción echar la mantequilla (yo echo el aceite de oliva), el parmesano y mezclar durante 40 segundos a velocidad 3

Consejos: si es necesario durante la cocción se puede añadir un poco de leche y prolongar el tiempo de cocción si la calidad de las patatas lo pide.

Nº 33. PURÉ DE PATATA DE GUARNICIÓN

INGREDIENTES

400 g de agua o de leche (4 cubilete)

800 g de patatas troceadas

1 $\frac{1}{2}$ pastilla de caldo o sal al gusto.

50 g de mantequilla o de aceite de oliva.

Pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso todos los ingredientes menos la mantequilla o aceite y la pimienta. Programe 25 minutos a 100° en velocidad 1.

Al terminar, añada el resto de los ingredientes y programe 20 segundos en velocidad 3. Rectifique la sazón. (Tiene que quedar todo homogéneo, de no ser así, póngalo unos segundos más.

NOTA: Si quiere hacer un puré para ponerlo en la manga pastelera y gratinarlo, póngale 2 yemas cuando añada la mantequilla o aceite. Haga rosetones con la manga y gratine.

Nº 34. SALSA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 yogur natural

- 1/2 cucharada de mostaza

- 1 cucharada de zumo de limón

- 1 cucharada de perejil

PREPARACIÓN

Colocar los ingredientes - el yogur, la mostaza, el limón, el perejil muy picado- en un recipiente apto para horno microondas, mezclándolo bien.

Se introduce el recipiente en el microondas, conectándolo a potencia baja durante tres o cuatro minutos.

Transcurrido este tiempo poner en una salsera y servir fría.

Ideal para acompañar verduras

Nº 35. SALSA A LOS TRES QUESOS

INGREDIENTES

50 g de roquefort o queso azul

75 g de queso parmesano

75 g de queso Emmental

2 huevos

400 g de nata para cocinar o leche (queda + buena con nata)

pimienta.

PREPARACION:

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 6 minutos a temperatura 85ª (todo = al libro) velocidad 4.

Volcar enseguida en un cuenco.

Esta salsa queda estupenda con verduras y gratinada al horno (coliflor, alcachofas, judías verdes....), y también con las pastas (macarrones, espaguetis...), pero no desmerece nada con las carnes (solomillo a la piedra...).

Nº 36. SALSA A LA PIMIENTA VERDE

INGREDIENTES:

50 g. De pimienta verde,
150 g. De champiñones blanqueados en limón,
1 cebolla mediana,
1 puerro (sólo la parte blanca),
1 diente de ajo,
300 g. (3 cubiletes) de nata líquida,
1 pastilla de caldo de carne o pescado,
2 cucharadas de mantequilla,
1 cucharada de aceite.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes menos la pimienta verde, la pastilla de caldo y la nata. Trocee 6 segundos, a velocidad 3 1/2. A continuación, programe 7 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. Seguidamente, añada la nata, la pastilla y una cucharadita de la pimienta verde. Programe 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. Cuando termine, añada el resto de la pimienta y programe 3 minutos más, temperatura 90°C, velocidad 1, para que no se triture.

Nota: si desea encontrar trocitos de champiñón en la salsa, haga el sofrito a velocidad 1 en vez de en la 4. Esta salsa se puede servir con entrecot, solomillo, pescado, etc.

Nº 37. SALSA AGRIDULCE

INGREDIENTES

1 cebolla mediana	1/2 cubilete de jerez oloroso
2 dientes de ajo	1/2 cubilete de aceite de oliva
1/2 cubilete de perejil	3 1/2 cubiletes de agua
100 g de ciruelas claudias sin huesos	sal y pimienta al gusto
100 g de zanahorias	

PREPARACIÓN

Poner el aceite en el vaso y programar 5 minutos, 100 grados, velocidad 4. Cuando falte 1 minuto para finalizar el programa, añadir perejil y el ajo. Agregar al vaso las ciruelas, la cebolla y las zanahorias troceadas. Triturar durante unos segundos a velocidad 4. Limpiar las paredes del vaso y añadir el vino oloroso y el agua. Salpimentar. Programar 18 minutos, 100 grados, velocidad 4. Cuando lleve 5 minutos, bajar la temperatura a 90 grados

Sacar y servir.

Nº 38. SALSA DE AGUACATE CON CAVA

INGREDIENTES:

1 aguacate
1 cubilete de nata líquida
1 cebolla mediana
Estragón, pimienta blanca molida, sal.
4 cucharadas soperas aceite de oliva

PREPARACIÓN

Picar la cebolla a velocidad 3 1/2 hasta que esté totalmente desmenuzada.

Añadir el aceite y el estragón y programar 3 minutos, 90°, velocidad 1. Añadir el resto de los ingredientes y programar 3 minutos a velocidad 3 1/2. Bajar a velocidad 1 durante 7 minutos. Si vemos que se derrama un poco, poner el cestillo invertido en lugar del cubilete.

NOTA: Esta salsa es ideal para pescado o para galletitas saladas.

Nº 39. SALSA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

1 cucharada sopera de almendras tostadas y peladas.

1 cucharada de harina

3 cucharadas aceite de oliva

3 tacitas de caldo de pollo

1 cubilete de vino blanco

1 cebolla mediana

nuez moscada y sal.

PREPARACIÓN

Poner en la Thermomix el aceite y la cebolla picada durante 5 minutos, velocidad 1 y temp. 100°. Cuando esté tierna añadir la harina y la nuez moscada a velocidad 1 durante 5 minutos más. Incorporar el caldo, el vino, las almendras y la sal y dejarlo 3 minutos más a velocidad 1. Servirlo muy caliente

Nº 40. SALSA DE ANCHOAS AL QUESO

INGREDIENTES:

1 tarrina de queso philadelphia

1 lata de anchoas.

PREPARACIÓN

Poner las anchoas escurridas en la th. Y batir hasta que estén bien desmenuzadas. Añadir la tarrina de queso y seguir mezclando a velocidad 3

1/2. Poner la mariposa en las cuchillas y batir a la misma velocidad hasta que esté una crema esponjosa.

Sirve como paté.

En lugar de las anchoas se puede usar barritas de marisco o atún.

Se puede congelar. Con las barritas de marisco (sushi) esta deliciosa. Yo eché 8 barritas y media tarrina de queso. Lo que me sobró lo congelé para hacer rollitos de pan de molde.

Nº 41. SALSA DE ANCHOAS

Para cuatro personas: dos latas de anchoas, 100 g de mantequillas, el zumo de medio limón, dos yemas de huevo. Se hace una pasta con las anchoas, se añade la mantequilla blanda y unas gotas de limón. En un cuenco se ponen las yemas y se mezclan con la mantequilla de anchoas. Se conserva en el frigorífico y antes de servir se saca a temperatura ambiente.

Nº 42. SALSA DE AVELLANAS Y MIEL

INGREDIENTES:

50 g Avellanas tostadas y ralladas gruesas

50 g Mantequilla

3 cucharadas soperas de miel

1 cucharada azúcar

1 cucharada zumo de limón

1 cucharada de agua.

PREPARACIÓN

Calentar la mantequilla en la thermomix, añadir las avellanas y dorarlas a temp. 40° durante 5 minutos, velocidad 1. Ya sin temperatura, añadir los demás ingredientes y mezclar todo a velocidad 1.

Ideal para rociar helados, natillas y yogures.

Nº 43. SALSA AL ESTRAGON

INGREDIENTES

200 g de gambas

150 g de champiñones blanqueados en limón

50 g de aceite

1 cebolla grande

2 cucharadas de mantequilla

2 cucharaditas de estragón

200 g de nata líquida

1 pastilla de caldo de pescado

pimienta

PREPARACIÓN

Poner en el vaso el vino con las cáscaras de las gambas. Programar 5 min., 100°, vel4. Colar y reservar. Enjuagar el vaso y la tapa.

Poner el aceite, mantequilla, cebolla y los champiñones. Trocear 4 seg., vel. 3 1/2. A continuación programar 5 min., 100°, vel 4. Cuando termine, bajar todo de las paredes, agregar la pastilla, estragón, pimienta el caldo reservado, la nata y algunas gambas. Triturar 10 seg. a vel 8. Programar 15

min., 100°, vel 4. En los últimos minutos meter el resto de las gambas.
Añadir agua si fuera necesario y rectificar de sazón.

Nº 44. Nº 43 SALSA BOLOÑESA

INGREDIENTES:

1 cebolla
1 zanahoria
400 g de carne picada
1 cubilete de tomate
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de orégano
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de perejil
 $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite
 $\frac{1}{2}$ cubilete de vino blanco
1 cucharada de azúcar
2 dientes de ajo
sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Pon en el vaso la cebolla cortada a rodajas y el aceite. Programa 7 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Transcurrido el tiempo introduce en el vaso la zanahoria cortada en trozos y el ajo. Añade el vino blanco y deja cocer 5 minutos, temperatura 100, velocidad 5.

Finalizado el tiempo añade el resto de los ingredientes y programa 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Nº 45. SALSA DE CABRALES

INGREDIENTES:

Un cubilete de Nata Liquida

100 g de Requesón

100 g de Leche

1 Cucharada de mantequilla

1 Cucharada de maicena

75 A 100 g Queso Cabrales o similar

1 Chorro de Coñac

Sal y Pimienta

PREPARACIÓN:

7 minutos-100°-4 o 5 velocidad

Nº 46. SALSA DE CHAMPIÑÓN

INGREDIENTES:

100 g. (1 cub.) De vino blanco,

125 g. De gambas, 1 diente de ajo,

2 puerros (sólo la parte blanca),

250 g. De champiñones,

200 g. (2 cub.) De nata, 1 cucharada colmada de mantequilla,

50 g. (1/2 cub.) De aceite, sal o un cubito de pescado,

pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso las cáscaras y cabezas de las gambas junto con el vino blanco y haga un caldo. Programe 4 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. Cuele por un colador fino y reserve. Lave bien el vaso y la tapa. A continuación vierta en el vaso el aceite, la mantequilla, el ajo, y los puerros y programe 6 segundos a velocidad 4, para trocear todo. Baje bien los residuos de las paredes del vaso con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. Añada los champiñones troceados, ponga la mariposa en las cuchillas, agregue la nata y el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. En el último minuto, incorpore las gambas. Compruebe que los champiñones han quedado tiernos. Sirva esta salsa sobre cualquier pescado. Si lo desea, añada el zumo de 1/2 limón

Nº 47. SALSA DE CURRY

INGREDIENTES:

3 yemas,
250 g. (2 1/2 cub.) De leche,
1/2 cucharadita de curry en polvo,
pimienta y sal.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 80°C, velocidad 4.

Nº 48. SALSA DE MEMBRILLOS

INGREDIENTES para el sofrito:

- 350 g de cebollas o cebolletas
- 50 g de mantequilla
- 30 g de aceite

2º Parte

- 200 g de nata para cocinar
- 200 g de dulce de membrillo

Para Finalizar

- 150 g de champiñones laminados
- sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

- Lavar bien los champiñones, y rociarlos con jugo de limón, para que no se oscurezcan. Poner en el vaso de la Thermomix los ingredientes del sofrito, y trocee durante 6 segundos en velocidad 3 y 1/2. A continuación programar 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añadir la nata, y el membrillo, si es la marca Santa Teresa es mejor, y triturar en velocidad máxima durante 25 segundos. Por ultimo, incorporar los champiñones, sazonar con sal, y pimienta y programar 10 minutos, velocidad 1 a temperatura 100° C Es una exquisita salsa para completar un corte de carne de cerdo, o de jamón etc.

Nº 49. SALSA DE MOSTAZA

INGREDIENTES:

2 yogures griegos

1 chorreón de aceite

1 chorreón de mostaza

Sal al gusto

PREPARACIÓN

Todo en el vaso emulsionado a velocidad 4 durante unos segundos.

Queda muy buena.

Nº 50. SALSA DE NARANJA

INGREDIENTES:

4 cubiletes de zumo de naranja

1 cubilete de zumo de limón

1 huevo

1 cucharadita colmada de mantequilla

2 cubiletes de azúcar

1 cucharadita de maicena.

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes en el vaso, y programar 100° velocidad 4, 7 minutos.

Nº 51. SALSA DE ROQUEFORT

INGREDIENTES:

200 g. De roquefort o queso azul,

2 huevos,

400 g. (4 cub.) De leche o nata,

pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta los ingredientes en el vaso y programe 6 minutos, temperatura 85°c, velocidad 4. Vuelque enseguida en un cuenco.

Nº 52. SALSA DE SOLOMILLO

INGREDIENTES:

1cucharada de margarina

1cucharada de jugo de carne(Ej. bovril)

3 cucharadas de nata

1cub de oporto

1 1/2 latas pequeñas foie grass mina o similar.

1 cucharadita de mostaza

1/2 cebolla

PREPARACION:

Poner en el vaso la margarina, el paté, y media cebolla 3 minutos 100°
velocidad 1

Echar el jugo, el oporto y la mostaza. Programar 8 minutos 100°
velocidad 1. Cuando falten 2 minutos. Añadir las 3 cucharadas de nata. Se
sirve caliente.

Nº 53. SALSA DE TOMATE

INGREDIENTES:

3 latas de 1/2 kilo de tomate triturado,

100 g. De cebolla,

1 diente de ajo,

1 zanahoria

1 cucharadita de azúcar,

50 g. (1/2 cub.) De aceite,

sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso el aceite, la cebolla, el ajo y la zanahoria. Triture 10
segundos a velocidad 5. Limpie las paredes del vaso y después programe 3
minutos, temperatura 100°c, velocidad 2. Agregue el tomate, sazone y
programe 30 minutos, temperatura 100°c, velocidad 1. Si desea que la salsa
salga muy fina, triture 20 segundos a velocidad 8.

Nº 54. SALSA DE TRUFA

INGREDIENTES:

1 lata de trufa,
8 cebollitas francesas,
2 cucharadas de aceite,
2 cucharadas de mantequilla,
2 puerros (sólo la parte blanca),
1 diente de ajo,
100 g. (1 cub.) De vino blanco o tinto,
1 pastilla de caldo de carne,
100 g. (1 cub.) De nata,
el caldo de la trufa,
50 g. (1/2 cub.) De brandy, pimienta.

PREPARACIÓN:

Pele la trufa y resérvela. La parte negra, viértala en el vaso junto con las cebollitas, el aceite, la mantequilla, los puerros y el ajo. Trocee todo 8 segundos a velocidad 3 1/2, baje de las paredes del vaso los residuos que hubieran quedado, con ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2. Añada los ingredientes restantes, excepto la trufa, y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2. Si desea la salsa más fina, triture 15 segundos a velocidad 8 y después con la máquina parada, agregue la trufa picadita, mezcle bien con la espátula y rectifique la sazón.

Nº 55. SALSA DE YOGUR A LA MENTA (BURANI)

INGREDIENTES

2 yogures naturales desnatados

1 pellizco de azúcar

1 cebolla pequeña picada fina.

2 cucharadas de menta fresca, picada

Sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN:

En velocidad 1, batir el yogur para "romperlo".

Agregar el resto de los ingredientes y mezclarlos bien en la misma velocidad, refrigerar un buen rato antes de servir

Nº 56. SALSA HOLANDESA

INGREDIENTES:

4 yemas de huevo,

50 g. (1/2 cubilete) de agua,

130 g. De mantequilla,

1/2 cucharadita de sal,

pimienta,

el zumo de 1/2 limón.

PREPARACIÓN:

Vierta todo en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 70°C, velocidad 4.

Nº 57. SALSA MORNAY

INGREDIENTES:

400 g. (4 cub.) De leche,
200 g. (2 cub.) De nata o leche evaporada ideal,
100 g. De queso gruyere,
50 g. (1 cub.) De harina,
50 g. De mantequilla,
nuez moscada,
sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Ralle el queso, agregue los ingredientes restantes y programe 8 minutos, temperatura 90°C, velocidad 4. Es ideal para gratinar pescado, pollo, verduras cocidas, etc. A esta salsa se le pueden agregar 5 huevos al final de la preparación y el ingrediente que queramos y tendremos el relleno de una deliciosa quiche de tamaño grande, sólo nos quedará hornearla.

Nº 58. SALSA PARA ALCACHOFAS

INGREDIENTES:

Primero se cuecen las alcachofas, yo lo hago en la olla superrápida y mientras hago la salsa en la trikitri.

PREPARACIÓN

Pones 30 cc de aceite de oliva 3 minutos a temperatura varoma. Luego echas media cebolla y pones en temperatura Varoma y velocidad 3,5 durante 3 ó 4 minutos, mirando de vez en cuando hasta que veas que la cebollita va tomando color. Luego echas 4 cucharadas de tomate frito y reduces la velocidad a 1 durante 3 minutos. Al minuto o así y con la Thermomix en marcha, echas un chorrito de vino blanco y otro chorrito de agua de cocer las alcachofas para darle sabor.

Echas la salsa sobre las alcachofas escurridas y están riquísimas, de verdad y es muy sencillito.

Nº 59. SALSA PARA ACOMPAÑAR EL POLLO

INGREDIENTES:

600 g de vino "Pedro Ximénez",

200 g de zumo de naranja,

70 g de orejones,

70 g de ciruelas pasas sin hueso.

360 g de nata para cocinar o 2 latitas de nata La Lechera para cocinar de Nestlé, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes del apartado A en el vaso y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (Se pondrá el recipiente con el pollo sobre la tapadera para que se haga al mismo tiempo).

2. Cuando termine, añada la nata, sal y pimienta, y triture durante 20 segundos en velocidad máxima. A continuación programe 7 minutos, 100°, velocidad 2.

3. Rectifique de sal y sírvala caliente.

Nº 60. SALSA PARA BARBACOA

INGREDIENTES

2 aguacates (300 g aprox.) pelados y sin hueso

Unas gotas de limón

2 tomates rojos (150 g aprox.) y maduros

150 g de cebolla

2 dientes de ajo

150 g de pimiento rojo

100 g de pimiento verde

200 g de aceite

50 g de vinagre

Orégano y comino al gusto

Tabasco al gusto Sal

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso los aguacates, los tomates y los ajos y triture todo durante 1 minutos en velocidad máxima.

Agregue el resto de los ingredientes y trocéelos en velocidad 3 y $\frac{1}{2}$ hasta que queden trocitos muy pequeños.

Reserve en el frigorífico hasta que vaya a utilizarla

Nº 61. SALSA PARA BLINIS

INGREDIENTES:

4 pepinillos en vinagre

Alcaparras

75cc de aceite

1 cucharada de vinagre

1 cucharada de salsa de mostaza calve

10 g de azúcar

2 huevos duros

PREPARACIÓN

Se trocea a velocidad 3 1/2 empezando por los ingredientes mas duros y con la maquina en marcha

Nº 62. SALSA PARA CALÇOTS

INGREDIENTES

3 ñoras

200 g de almendras tostadas

2 tomates maduros asados

1 cebolla asada

1 cabeza de ajos asada

2 ajos crudos

50 g de vinagre (opcional)

500 g de aceite

sal
pimentón

PREPARACIÓN

Con la máquina en marcha en velocidad 6 echar las ñoras por el bocal.

Cuando estén pulverizadas, repetir la operación con las almendras.

Añadir los tomates, la cebolla, 6 dientes de ajos asados y los ajos crudos, triturar a velocidad 5-7-9.

Añadir el pimentón, la sal y el vinagre, mezclar 10 segundos a velocidad 6.

A continuación echar el aceite encima de la tapadera a velocidad 5 sin sacar el cubilete.

Si se quiere la salsa más clara añadir un poco de agua.

Nº 63. SALSA PARA CARNE

INGREDIENTES:

300 g. De cebolla

150 g. De champiñones blanqueados en limón,

2 dientes de ajo,

2 zanahorias,

50 g. (1/2 cub.) De aceite,

2 cucharaditas de concentrado de carne o 1 pastilla de caldo de carne

200 g. (2 cub.) De vino tinto (el mismo que servirá en la comida).

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes excepto el vino y la pastilla o el concentrado. Programe 6 segundos a velocidad 3 1/2. Baje los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso, con ayuda de la espátula. A continuación, programe 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. Añada el vino, la pastilla o el concentrado y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 6. Si desea que sea una salsa más fina, triture 15 segundos a velocidad 8. Rectifique la sazón.

Variantes: puede cambiar el vino tinto por nata, yogur, sidra, vino blanco, etc.

Nº 64. SALSA PARA PATATAS FRITAS

INGREDIENTES

1 yogurt natural

2 dientes de ajo (si pican mucho sólo uno)

8 quesitos

eneldo una cucharadita de moka

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Triturar durante 20 segundos a velocidad 8. Comprobar que el ajo no quede entero.

Nº 65. SALSA PARMESANA

INGREDIENTES

1/2 cubilete de aceite de oliva

1/2 cubilete de mantequilla

3 cucharadas soperas de queso parmesano rallado

2 dientes de ajo

1/2 cucharadita de orégano

pimienta y sal

PREPARACIÓN

Poner en la thermomix la mantequilla y el aceite. Programar a 40° velocidad 2 durante 2 minutos. Incorporar los ajos pelados y machacados, el orégano, la pimienta molida y la sal. Mezclarlo todo durante 1 minuto, 40°, velocidad 2. Cuando transcurra el tiempo, añadir el queso rallado y programar 2 minutos más a velocidad 2.

Con esta salsa también se pueden untar rebanadas de pan.

Nº 66. SALSA "PEDRO XIMENEZ" PARA FOIE

INGREDIENTES

1 botella de vino Pedro Ximénez

250 g de nata líquida

el zumo de una naranja

un poco de sal y pimienta

PREPARACIÓN

Ponga el vino en el vaso del Thermomix y programe 30 minutos, temperatura Varoma y velocidad 2

Cuando haya acabado, compruebe que el líquido se ha reducido a la mitad, aproximadamente.

Añada la nata, el zumo y los condimentos y programe 15 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

NOTA: Esta salsa también resulta exquisita para acompañar pavo, pato, cerdo, etc.

Nº 67. SALSA PESTO

INGREDIENTES:

100 g. De parmesano,

50 g. De hojas de albahaca,

2 dientes de ajo,

50 g. De piñones,

250 g. (2 1/2 cub.) De aceite,

sal,

50 g. (1/2 cub.) Del agua de cocer la pasta.

PREPARACIÓN:

Trocee el queso y rállelo presionando el botón turbo 5 veces y luego programando 15 segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. A continuación añada los ajos, los piñones y la albahaca. Vuelva a repetir la misma

operación. Cuando tenga todo bien triturado y homogéneo como si se tratase de una mayonesa, vierta poco a poco el aceite a velocidad 5, añada el agua y mezcle. Rectifique la sazón si fuera necesario.

Nº 68. SALSA PICANTE

INGREDIENTES:

1 tomate

2 jalapeños

1 cebolla

1/4 cubilete de vinagre de yema

Sal al gusto

PREPARACIÓN

Poner todos los ingredientes y picar en 4 golpes de turbo ó a velocidad 4.

Nº 69. SALSA ROSA

INGREDIENTES:

3 yemas,

el zumo de 1 naranja,

100 g. (1 cubilete) de ketchup,

1/4 cubilete de brandy,

unas gotas de tabasco,

sal,

400 ó 500 g. (4 ó 5 cubiletos) de aceite.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite y mezcle unos segundos a velocidad 5. Programe 45 segundos a velocidad 5, ponga el cubilete ligeramente inclinado y vierta el aceite sobre la tapadera para que vaya cayendo dentro del vaso. La cantidad del aceite dependerá del tamaño de los huevos. Una vez que haya echado todo el aceite, compruebe la textura y, si fuera necesario, añada un poco más. Si salpica mucho a la tapadera, ponga el cestillo dentro del vaso.

Nº 70. SALSA ROSA DE LECHE

INGREDIENTES

200 g de leche
100 g de ketchup
El zumo de una naranja
Una cucharada de brandy
Unas gotas de tabasco
Sal
800 g de aceite de girasol

PREPARACIÓN

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche todos los ingredientes, excepto el aceite, en el vaso y bata unos segundos en velocidad 2.

Con la máquina en marcha en velocidad 2 y el cubilete puesto en la tapadera, vaya echando el aceite sobre la misma para que vaya filtrándose

poco a poco, hasta completar los 800 g aproximadamente y veamos que ha espesado un poco.

A continuación aumente despacio la velocidad a la 4 y manténgalo así por espacio de unos 10 ó 12 segundos; verá como espesa de golpe. Compruebe la sazón. (Así le quedará una salsa espesa, no se manchará la tapadera y, sobre todo, no se le cortará).

NOTA: Utilice esta salsa para cubrir el "Sandwichon" o para cualquier pudín o ensaladilla.

Nº 71. SALSA TAHINI

INGREDIENTES

3 Cdas tahini (crema de sésamo o ajonjolí)

1 diente ajo triturado

$\frac{1}{2}$ cda sal

3 Cdas jugo de limón

3 Cdas agua

1 Cda yogurt al natural

PREPARACIÓN

Todo muy bien mezclado en la thermomix y si quieres puedes echarle un poco de perejil.

Nº 72. SALSA TÁRTARA

INGREDIENTES:

Pepinillos y cebollitas en vinagre,

aceitunas sin hueso,

alcaparras,
perejil y todos los ingredientes de la mayonesa tradicional.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los encurtidos en el vaso y programe 5 segundos a velocidad 3 1/2. Retire y reserve en un plato. Haga la mayonesa e incorpórela los encurtidos picados, mezclando con la espátula.

Nº 73. SALSA TEMPLADA PARA ENSALADAS Y VERDURAS

INGREDIENTES:

150 g. (1 1/2 cub.) De aceite,
50 g. De mantequilla,
50 g. (1/2 cub.) De salsa de soja,
3 cucharadas de mostaza o al gusto,
tabasco al gusto,
70 g. De nueces.

PREPARACIÓN:

Ralle las nueces en el vaso durante unos segundos a velocidades 5-7-9 progresivo. Retírelas y reserve. A continuación, ponga el resto de los ingredientes en el vaso y programe 4 minutos, temperatura 60°C, velocidad 4. Seguidamente, añada las nueces reservadas y programe 1 minuto, temperatura 60°C, velocidad 1. Sírvala caliente. Utilice esta salsa para

ensaladas de endibias, espárragos, achicoria, repollo, lechuga, etc. Y con verduras cocidas.

Nº 74. SALSA VERDE

INGREDIENTES:

3 cubiletes de hojas de perejil
1 huevo duro
la miga de un panecillo, mojada de vinagre
3 dientes de ajo
2 1/2 cubiletes de aceite
sal
3 filetes de anchoa.

PREPARACIÓN

Cortar los dientes de ajo y el huevo duro en 5 o 6 trozos. poner en el vaso primero el perejil, luego los ajos, el huevo (que este frío) la miga de pan, la sal y las anchoas. Mezclar a velocidad 8 durante 30 segundos Destapar, limpiar los bordes y volver a poner en funcionamiento la maquina a velocidad 6. Añadir el aceite por el vocal sin levantar el cubilete Verter la salsa en una salsera y guardar en la nevera tapada. Es muy buena para acompañar pescados, patatas asadas o hervidas, ensaladilla, arroz blanco frío etc.

Nº 75. SALSA VERDE DE CILANTRO

INGREDIENTES

20 g de cilantro fresco (con rabillos incluidos)

3 dientes de ajo
2 cucharadas de cominos en grano (o una cucharadita de comino en polvo)
1 cucharada de vinagre
70 g de aceite de oliva
2 chiles frescos sin semillas (se encuentran en el corte inglés)
Sal al gusto
200 g de agua

PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso de la thermomix, excepto los ajos, y programe velocidad 5 unos segundos. Con la máquina en marcha, eche los ajos a través del bocal y déjelo unos 40 segundos en velocidad 9.

Programe, a continuación, velocidad espiga durante un minuto y termine programado un minuto más en velocidad 9. Rectifique de sal.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Sugerencia:

Esta salsa se puede servir con patatas cocidas, pescado hervido.

Nº 76. SALSA VERDE FRÍA

INGREDIENTES:

1 cubilete de hojas de perejil,
6 filetes de anchoas,
1 diente de ajo,

2 cucharadas de alcaparras,
3 yemas de huevo duro,
12 aceitunas verdes sin hueso,
250 g. (2 1/2 cub.) De aceite de oliva,
un trozo de miga de pan o 4 bizcotes,
sal,
3 cucharadas de vinagre.

PREPARACIÓN:

Vierta todos los ingredientes en el vaso, excepto el aceite de oliva, introduzca el cestillo en el vaso y programe 2 minutos a velocidad 5. En el momento que la máquina se ponga en funcionamiento, vaya añadiendo el aceite, poco a poco, por el bocal de la tapa. Rectifique la sazón.

Nº 77. SALSA VINAGRETA

INGREDIENTES:

½ pimiento verde en aros
½ pimiento rojo en aros
1 cebolla en aros
2 huevos duros
hojas de perejil
2 cubiletes de aceite de oliva
1 cubilete de vinagre
sal

PREPARACIÓN:

Picar todo en velocidad 3 $\frac{1}{2}$ hasta conseguir el tamaño deseado.

Se le puede poner palitos de cangrejo.

Nº 78. SALSAS DE YOGUR

INGREDIENTES

*1 yogurt natural

*mostaza

*perejil picado

*tabasco

*sal

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso de la Thermomix el contenido del yogurt, una cucharadita de mostaza, otra de perejil picado, tres gotas de Tabasco y una pizca de sal.

Triturar bien y programar unos minutos a 70°, velocidad 4. No dejar que llegue a calentarse en exceso, se tiene que servir templada.

Va con todo, carnes, pescados, verduras.

Ideas de salsa de yogurt

Para que las salsas de yogurt salgan más espesas utilizar el yogurt griego, que tiene más consistencia, y no utilizar una velocidad demasiado rápida, por Ej. la 1 ó 1 $\frac{1}{2}$.

Para las verduras crudas, hago una mezcla de yogurt y nata montada, ligeramente salada. Y para las ensaladas y verduras cocidas, mezclo yogurt, mayonesa y especias variadas (estragón, romero, cilantro...).

Nº 79. TARAMASALATA

INGREDIENTES para 4 personas.

75 g de huevas de carpa o de bacalao, sin membranas.

1 rebanada de pan blanco mas bien gruesa, sin corteza.

1 patata mediana, hervida y pelada.

1 cebolla picada.

Media taza de aceite de oliva.

El zumo de un limón recién exprimido

Gajos de limón y perejil fresco picado para decorar.

PREPARACIÓN

Vierta las huevas de pescado en el robot de cocina (yo lo copio tal cual y después vosotros adaptarla a la Thermomix).

Rociar la rebanada de pan con agua, y exprimirlo, verterlo en el robot

Añadir la patata y la cebolla y triturar a velocidad mínima posible. Con el robot en marcha deje caer el aceite de oliva y el zumo de limón, en un chorrito continuo hasta que la mezcla quede fina y cremosa.

Sirva la salsa bien fría y decorada con los gajos de limón y el perejil.

Nº 80. TOMATE FRITO

INGREDIENTES:

2 botes de kilo de tomate triturado,
2 dientes de ajo,
1 zanahoria o 1 cucharada de azúcar,
100 g. De cebolla,
50 g. (1/2 cub.) De aceite,
sal,
pimienta,
unas hojas de albahaca (opcional).

PREPARACIÓN:

Vierta el aceite en el vaso y programe 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. A continuación, añada los dientes de ajo, la cebolla y la zanahoria. Tritúrelo 12 segundos a velocidad 5. Baje lo que haya quedado en las paredes del vaso con la ayuda de la espátula y programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 5. Pare la máquina, añada el tomate y programe 30 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Si lo desea más espeso, puede programar la temperatura varoma 5 ó 10 minutos más, así se evaporará el líquido. Si utiliza albahaca, añádala en los últimos minutos. Si usa tomates naturales, éstos deberán estar muy maduros y rojos y tendrá que escurrir bien su líquido.

Nº 81. VINAGRETA

INGREDIENTES:

200 g. (2 cubiletes) de aceite de oliva,

50 g. (1/2 cubilete) de vinagre y sal .

PREPARACIÓN:

Vierta en el vaso todos los ingredientes y programe 15-20 segundos a velocidad 5.

Nº 82. VINAGRETA "ANA"

INGREDIENTES

1 cucharada de mostaza a la antigua Maillé

· 1 huevo duro

· $\frac{1}{2}$ pimiento rojo

· 1 diente de ajo

· 50 g de aceite

· vinagre al gusto

· sal

· un poco de agua

· 1 puñado de almendras peladas

· 1 puñado de sésamo tostado

PREPARACIÓN:

Poner todos los ingredientes en el vaso. Programar 1 minuto velocidad 5 - 7 - 9 .

Nº 83. VINAGRETA AROMATIZADA

INGREDIENTES:

200 g. (2 cubiletes) de aceite de oliva,
50 g. (1/2 cubilete) de vinagre,
sal,
eneldo,
albahaca,
estragón,
avellanas.

PREPARACIÓN:

Prepare la vinagreta base, agregue eneldo, albahaca, estragón, avellanas, etc. Programe unos segundos a velocidad 7 para triturar los aromas y emulsione a velocidad 5.

Nº 84. VINAGRETA DE REMOLACHA

INGREDIENTES

400gr de aceite de Oliva
100gr de remolacha cocida
50gr de buen vinagre
Sal al gusto

PREPARACIÓN

Ponga la remolacha en el vaso y trocéela en Vel.3 1/2

Añada el resto de los ingredientes y triture en Vel 5 pasando hasta la 9 hasta conseguir una perfecta trituración.

NOTA: Puede darle a esta vinagreta otros sabores, bien triturando el ingrediente o dejándolo entero para aromatizarla Albahaca, cilantro, guindilla, ajos, etc.

Puede calentarla a 70° y dejarla en reposo en una bonita botella

Nº 85. YURUMÚ DE CALABAZA (RECETA CUBANA)

INGREDIENTES:

800g de calabaza pelada y cortada en trocitos

50g de aceite de oliva

1 $\frac{1}{2}$ cebolla cortada en cuartos

3 chorritos de leche (5 cucharadas aproximadamente)

Sal a gusto

PREPARACIÓN:

Poner el aceite a calentar 1 min., 100°, velocidad 1

Cuando termine, echar la cebolla y trocear 6 se., velocidad 3

Programar 5 min., 100°, velocidad 1

A continuación poner la mariposa en las cuchillas y echar la calabaza, la sal y un chorrito de leche, programar 20 minutos 100° velocidad 1; durante ese tiempo añadir por el bocal dos chorritos más de leche.

Al terminar el tiempo, programar 2 minutos Temperatura Varoma, velocidad 1 (para que reduzca un poco del líquido).

Quitar la mariposa y dejar enfriar un poquito.....

Programar 6 segundos velocidad 6; para que quede como un puré gordo y con algunos grumitos.

Esto es una guarnición perfecta para acompañar carnes y pescados a la plancha, queda delicioso.

Nº 86. SALSA DE ESPARRAGOS

INGREDIENTES:

1 lata de espárragos

Limón

$\frac{1}{2}$ taza de nata líquida

2 cucharadas de queso parmesano

Perejil

Sal

PREPARACIÓN:

En el vaso de la batidora, se echan los ingredientes, salvo el perejil. Se bate todo junto hasta conseguir una crema, agregando un poco de perejil picado. Es una salsa muy suave que puede acompañar cualquier tipo de plato: ensaladas, pescados, patatas, etc.

Nº 87. SALSA DE CEBOLLA Y CHAMPIÑONES

Ingredientes para cuatro personas: una cebolla, 300 g de champiñones, una tacita de aceite de oliva, un diente de ajo, una rama de perejil, un vaso de leche, $\frac{1}{2}$ vaso de agua, dos cucharadas de harina, sal y pimienta blanca.

Se sofríe la cebolla picada con el aceite y un poco de sal. Cuando la cebolla está tierna, se añaden los champiñones cortados en trocitos mezclando rápidamente. Se vierte el agua y se mezcla sin dejar de remover. Cuando ha roto el hervor se añade la leche caliente y se sigue removiendo hasta conseguir una salsa espesa. Se rectifica de sal y se salpica con un poco de pimienta blanca. Mantenerla al baño maría, removiendo de vez en cuando para que no se forme nata.

Nº 88. SALSA DE PUERROS

Cuatro puerros (la parte blanca), una cebolla pequeña, una zanahoria, un tomate pequeño, una tacita de aceite de oliva, medio litro de caldo de carne, medio vasito de brandy, un diente de ajo, una rama de perejil, sal.

Se pica en juliana la cebolla y los puerros. La zanahoria se raspa y se corta en rodajitas, el tomate se pela y se pica. El ajo se prensa. En una sartén se fríen todas las verduras con aceite y sal. Cuando estén suaves se agrega el brandy y el caldo de carne. Se deja cocer a fuego suave 12 minutos. Se pasa por el pasapurés y se sirve caliente con el perejil espolvoreado.