

**200 Recetas  
con  
Thermomix**



## Indice RECETAS BEATRIZ

Albóndigas de bacalao	6
Albóndigas de soja con zanahorias	7
Alcachofas	8
Alcachofas salteadas con jamón	9
Almejas a la marinera	10
Arroz con almejas y gambas	11
Arroz negro	12
Babaganoush	13
Bacalao - gratinado de bacalao navideño	14
Bacalao a la nata	15
Bastoncitos de patata	16
Batido de mango	17
Batido de turrón	18
Bavaroise de turrón	19
Biscuit de cafe y dátiles	20
Biscocho de calabaza	21
Biscocho de chocolate y nueces	22
Biscocho de la abuela	23
Biscocho de limon	24
Biscocho de naranja con cobertura de chocolate	25
Biscocho de nata con cobertura de almendras	26
Biscocho de Navidad	27
Biscocho de peras	28
Bizcochuelo de mandarina	29
Blanquitos	30
Bolitas de coco	31
Bollitos de bacalao	32
Bombones de nuez	33
Bombones sorpresa	34
Brownies	35
Buñuelos de bacalao	36
Calamares en salsa	37
Caldeirada de sepia o pulpo al varoma	38
Caldereta manchega	39
Calzone	40
Carpaccio de atún y langostinos	41
Carpaccio de bacalao con salmorejo	42
Cesta de salchichas	43
Coca de verduras	44
Coktel de cava	45
Coliflor con bechamel, manzana y queso azul	46
Conchas de delicias de mar	47
Consome	48
Corazones de merluza con eneldo al vapor y guarnición de brécol y coliflor	49
Corona de chocolate y menta	50
Crema catalana	51
Crema de ave al jerez	52
Crema de brécol	53
Crema de calabacín y arroz	54
Crema de cangrejo	55
Crema de fiesta	56
Crema de garbanzos	57
Crema de mejillones	58
Crema de melocoton	59
Crema de membrillo	60
Crema de nueces	61
Crema de tomate y zanahoria	62

Crema de zanahorias .....	63
Crema fría de aguacate .....	64
Crema fría de espárragos .....	65
Crema marinera .....	66
Croissants .....	67
Croquetas de bacon y cheddar .....	68
Croquetas de chocolate .....	69
Croquetas de patatas .....	70
Crujientes de verduras con queso brie .....	71
Cuscús marroquí .....	72
Champiñones al graten: .....	73
Daiquiri .....	74
Delicias de mazapán .....	75
Delicias de salmon relleno en camisa de brioche .....	76
Donuts .....	78
Donuts (loren) .....	79
Donuts ii .....	80
Donuts iii .....	81
Dulce de leche cortada .....	82
Dulce de tres leches .....	83
Empanadillas argentinas .....	84
Ensaimadas .....	85
Ensalada de col .....	86
Ensalada de pasta de verano .....	87
Ensalada de pimientos .....	88
Escalopines de ternera .....	89
Espaguetis a la vóngole .....	90
Espárragos rellenos de salmón con salsa caliente .....	91
Espuma de limón .....	92
Espuma de turrón de jijona y naranjas .....	93
Fabas con almejas .....	94
Faisan con ciruelas pasas y grosellas negras .....	95
Fiambre .....	96
Filetes de lenguado a la naranja .....	97
Filetes de rape gratinados .....	98
Filetes de ternera en salsa de vino .....	99
Flan de arroz con leche .....	100
Flan de huevo .....	101
Flan de leche condensada y coco .....	102
Galletas saladas para aperitivos .....	103
Granizado esmeralda .....	104
Graten de champiñones .....	105
Guisadito de ternera de mar .....	106
Helado celestial .....	107
Helado de cabrales con salsa de manzana .....	108
Helado de romero .....	109
Huevo ilado .....	110
Huevos imperiales .....	111
Huevos revueltos al queso .....	112
Leche condensada con almendras .....	113
Lentejas estofadas: .....	114
Lomo en manteca .....	115
Marquesa de chocolate .....	116
Mayonesa de cilantro .....	117
Merluza a la gallega .....	118
Merluza sorpresa en papillot y espárragos al vapor .....	120
Mermelada de higos .....	121
Milhojas de salmón ahumado (o trucha) .....	122
Milhojas de verduras .....	123

Mini crepes de queso con salsa de fresas	124
Mini crepes de queso con salsa de fresas:	125
Mojo picon	126
Mojo verde	127
Mousse de calabacines y gambas	128
Mousse de castañas	129
Mousse de chocolate blanco y negro al perfume de naranja	130
Mousse de gofio	131
Mousse de nescafe	132
Mousse de roquefort con salsa de berros	133
Muselina de espárragos	134
Oso buco	135
Palitos de limón	136
Pan de molde	137
Panellets	138
Panettone	139
Pannacota	140
Pasta con setas, jamon y espinacas	141
Pasta de almendras	142
Pastel de avellanas y yemas	143
Pastel de cabracho ii	144
Pastel de hojaldre con pollo y champiñones	145
Pastel de zarangollo	147
Pastel fiesta en el cole:	149
Pastelitos de miel	150
Patata con bacalao	151
Pate a la pimienta verde	152
Paté de anchoas	153
Paté de cabracho	154
Paté de cangrejos y gambas	155
Paté de espárragos	156
Paté de huevo	157
Paté de jamón	158
Paté de marisco	159
Paté de palometa ahumada	160
Paté de rocío	161
Pechugas a la crema	162
Pechugas de pollo con cebolla confitada i	163
Pechugas rellenas y crema de champiñones:	164
Pepinos rellenos de queso fresco y verduras	165
Pimientos del piquillo rellenos con brandada de bacalao y salsa de tinta	166
Pollo al curry	167
Pollo en pepitoria	168
Pollo y arroz	169
Postre brasileño de plátanos	170
Pudding rápido	171
Pudin de queso	172
Puré de calabaza y patatas	173
Quiche de queso y gambas	174
Rollitos de jamón con tomate	175
Rollitos de ternera rellenos	176
Rollitos primavera	177
Roscón de reyes	178
Royal de plátanos	179
Salsa de café	180
Salsa de yogurt	181
Salsa verde	182
Salsa verde de cilantro	183
San francisco	184

Semifrio de chocolate y avellanas-----	185
Setas con langostinos-----	186
Solomillo en salsa rokefort-----	187
Solomillos al queso-----	188
Solomillos de cerdo en salsa-----	189
Sopa de mallorca-----	190
Sopa griega-----	191
Sorbete de fresas en thermomix-----	192
Sorbete de mandarina-1-----	193
Sorbete de mandarina-2-----	194
Sorbete de tomate-----	195
Steak tartare-----	196
Strudel de manzana (libro de las masas)-----	197
Tarta a los tres chocolates-----	198
Tarta chocolate-----	199
Tarta de chocolate-----	200
Tarta de manzana navideña-----	201
Tarta de moka-----	202
Tarta de nueces de valdedios-----	203
Tarta de queso-----	204
Tarta de turrón blando jijona-----	205
Tarta navideña de frutos secos-----	206
Tarta pura-----	207
Timbal de alcachofas con flan de foie-gras al oporto:-----	208
Tocino de cielo-----	209
Tomatitos rellenos de bonito asalmonado-----	210
Tronco de aguacate-----	211
Tronco relleno de mousse de salmón y gambas de Huelva cubierto de bechamel al aroma del mar-----	211
Troncos de calabacín rellenos de bacalao a la nata-----	213
Truchas con batata-----	214
Trufas de chocolate-----	215
Turrón de cadiz-----	216
Turrón de chocolate crujiente-----	217
Verbena de verduras con vinagreta-----	218
Yemas-----	219

### ***Albóndigas de bacalao***

500 g de patatas  
250g de bacalao (desalado)  
2 yemas de huevo  
50 g de aceite  
ajo, perejil, pimienta, canela, sal y piñones.

Cocer las patatas en el varoma o en el cestillo de 15 a 20 minutos. Sacar y pelar.  
Con la máquina a velocidad 5, dejar caer los ajos y el perejil, añadir 50 grs de aceite,  
Rehogar 3' 100º vel. 1.

Añadir el bacalao escurrido, picar 6 segundos en vel. 3 ½. Sacar y reservar.

Las patatas peladas se trocean 10 segundos vel 4, sin parar la máquina, añadir las yemas, el bacalao y sazonar con canela, pimienta y piñones (probar el punto de sal).

Pasar por las claras a punto de nieve las albóndigas y freír.

ibia sara

## ***Albóndigas de soja con zanahorias***

750 gr. De zanahorias  
100 gr. De cebolla o la mitad de una cebolla mediana  
3 ajos  
30 gr. De aceite virgen de oliva  
Perejil al gusto  
1 pastilla de caldo vegetal  
Albóndigas de soja texturizada al gusto

Antes de nada pondremos a hidratar las albóndigas de soja texturizada, en caldo vegetal o leche con una pizca de sal. Troceamos la cebolla a vel. 3 1/2 y reservamos. Lo mismo hacemos con los ajos (aunque yo personalmente prefiero filetearlos a mano).

Troceamos las zanahorias en cuadraditos o en tiras no muy gruesas, y reservamos.

En el vaso limpio y seco de la trikitrí, calentamos el aceite por 5 minutos, vel.1, temperatura varoma. A mitad del tiempo echamos por el bocal del cubilete los ajos, y esperamos a que acabe. (quitar el cubilete, para que realmente friamos los ajos). Una vez parada la máquina, ponemos la mariposa, y echamos la cebolla y la pastilla de caldo vegetal. Programamos 1 minuto, vel.1, temperatura 100°. Ponemos el cubilete.

Seguidamente echamos en el vaso las zanahorias troceadas y programamos de 12 a 15 minutos (esto depende de como os gusten las verduras, al dente o "demasiado" cocidas), echar un "pelín" de agua, vel.1, temperatura 100°.

A mitad del tiempo elegido, parar la máquina e incorporar las albóndigas de soja sazonar, y si al final os queda mucho líquido, programar 1 minuto, temperatura varoma, vel. 1, para que se evapore.

Petitas

## ***Alcachofas***

600gr. De patatas  
500gr.de alcachofas  
30gr. De ajos  
300gr. De agua  
50gs. De aceite  
Sal y pimienta.

Limpie bien las alcachofas, y partirlas en 4 o 5 trozos. Reserve.  
Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso todos los ingredientes.  
 programe 17 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Compruebe que este cocido, de no ser así, programe 2 minutos mas.

Lina



## ***Alcachofas salteadas con jamón***

50 grs. De aceite de oliva  
200 grs. De jamón serrano  
800 grs. De alcachofas congeladas  
Sal y pimienta blanca

Descongelar completamente las alcachofas y escurrirlas bien apretándolas entre las manos para que no tengan nada de líquido, secándolas incluso con papel absorbente de cocina. A veces conviene cocerlas primero 10 minutos, luego escurrirlas bien.

Cortar el jamón a daditos.

Calentar el aceite en el vaso del thermomix en velocidad 1, temperatura varoma, durante 5 minutos.

A continuación colocar la mariposa encajada en las cuchillas y añadir el jamón picado y sofreírle a velocidad 1, a 100 grados de temperatura, 5 minutos.

Añadir las alcachofas, salpimentarlas y programar velocidad 1, 100 grados y entre 8 y 10 minutos, dependiendo de la variedad de alcachofa y del punto que nos guste, si es necesario programar algún minuto más de cocción hasta que estén al gusto de cada uno.

Una vez que las alcachofas están tiernas, si han soltado mucho jugo, sacar del vaso las  $\frac{3}{4}$  partes, puesto que ya están cocidas y con las restantes programar 2 o 3 minutos velocidad 1 y temperatura varoma; se nos quedarán casi sequitas y el juguito restante estará muy concentrado.

Adela fortuný

## ***Almejas a la marinera***

½ kg. De almejas  
½ cubilete de aceite  
½ cebolla  
2 dientes de ajo  
1 cucharada de pan rayado  
El zumo de ½ limón  
1 cubilete de vino blanco  
Unas hojas de perejil  
Sal  
Guindilla

Poner en remojo las almejas con agua y sal un ratito, para que suelten la tierra. Enjuagarlas bajo el chorro de agua fría y colocarlas en el cestillo.

Verter en el vaso del thermomix todos los ingredientes, menos, el pan rayado, el vino y el perejil. Poner el cestillo con las almejas, cerrar y poner el colador encima.

Programar velocidad 1, temperatura 100º durante 15 minutos, hasta que se vea que las almejas se han abierto. Si no es así, programar unos minutos más.

Retirar el cestillo, verter las almejas en una fuente para servir, y añadir al vaso el pan rayado, el vino y un poco de agua, y programar velocidad 1, temperatura 100º durante 5 minutos.

Una vez terminado, añadir las hojas de perejil, se dan 2-3 intermitentes, se rectifican de sal y se vierte sobre las almejas.

Nota: servir bien calientes, adornadas con una ramita de perejil.

Plato: aperitivo-entrada

Típica de Asturias  
Anuska

## ***Arroz con almejas y gambas***

Para 6 personas

### **Fumet:**

250 g de gambas frescas o congeladas de pescanova

500 g de agua

500 g de almejas pequeñas (chochas)

### **Caldo para arroz:**

4 dientes de ajo

Azafrán en hebras

1 cubo lleno de hojas de perejil

2 1/2 pastillas de caldo de pescado

30 g de zumo de limón

300 g de agua (más el fumet)

1 cayenita (opcional)

### **Sofrito:**

50 g de aceite

2 dientes de ajo fileteados

250 g de champiñones fileteados o setas

200 g de tomate natural triturado

### **Para terminar:**

350 g de arroz

Ponga las almejas con agua y sal para que suelten la arena.

Eche las cáscaras de las gambas y las cabezas en el vaso del thermomix (reserve los cuerpos para el final) y el agua del primer paso y programe 3 min, temp. Varoma, vel. 4. Mientras tanto lave bien las almejas cambiando varias veces el agua. Colóquelas en el recipiente varoma. Coloque el recipiente sobre la tapadera y vuelva a programar 10 min, temp. Varoma, vel. 2. Procure que caiga dentro del vaso todo el jugo de las almejas. Cuando termine, reserve las almejas para el final de la receta, cuele el fumet por un colador fino y reserve el líquido.

Lave muy bien el vaso y la tapadera. Ponga en el vaso los ajos, el perejil y las pastillas de caldo del 2º paso y triture 10 seg. En vel. 4. Añada el líquido del fumet, el agua, el zumo de limón y el azafrán y programe 30 seg. En vel. 8. Reserve este líquido.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el aceite, los ajos y el tomate del sofrito y programe 5 min, 100º, vel. 1. Cuando termine, añada los champiñones y programe 5 min. Temp. Varoma, vel. 1. Sin abrir la máquina, incorpore a través del bocal el arroz y rehóguelo programando 2 min, temp. Varoma, vel. 1. Incorpore todo el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 12 min., Temp. Varoma, vel. 1 (coloque encima de la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras). Cuando acabe el tiempo programado, eche los cuerpos de las gambas a través del bocal y deje reposar durante un minuto dentro del vaso.

Mientras tanto ponga las almejas en una fuente grande de servir. Eche el arroz sobre las mismas extendiéndolo bien y moviéndolo con la espátula para que absorba todo el líquido. Sirva.

## **Arroz negro**

**Para el fumet:** 250g de agua, 250g de gambas

**Para el sofrito:** 100g de aceite de oliva  
100g de pimiento verde  
100g de pimiento rojo  
3 dientes de ajo  
3 bolsitas de tinta o las tintas de los calamares  
300g de tomate triturado

350g de calamares limpios en tiras finas  
1 hoja de laurel  
350g de arroz bomba  
500g de agua  
2 1\2 pastillas de caldo de pescado  
1 cayenita ( opcional)  
Perejil picado

Prepare en fumet con las cabezas y la cascara de las gambas ( reserve los cuerpos) y el agua 5minu, 100tem, 4velo. Cuele y reserve. Lave bien el vaso.

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito, trocee durante 6 seg en velo 3 y programe a continuación 10 minu, 100º, velo1

<b>ponga la mariposa en las cuchillas</b> y añada los calamares y la hoja de laurel. Programe 7 minu, varona, velocidad 1

Incorpore el arroz y programe 3 minu, 100º 1 velo

Cuando termine, agregue los líquidos, los calditos y la cayena y programe 7 minu, 100 º, velo1, y después 5 minutos , varona, velo 1, poniendo el cubilete invertido sobre la tapadera para evitar salpicaduras.

Cuando acabe, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar dentro del vaso durante 1 minu. Vuelque todo sobre una fuente plana y grande, extendiéndolo bien con una cuchara para que acabe de absorber el líquido, espolvoree con perejil troceado y sirva

Zaray

## ***Babaganoush***

2 berenjenas medianas  
2 dientes de ajo pelados y troceados  
2 cucharadas de zumo de limón  
2 cucharadas de tahini  
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto un chorrito de aceite de oliva para adornar  
Cortar las berenjenas por la mitad a lo largo, sazonar con sal y dejar reposar dadas la vuelta durante media hora para que pierdan el amargor.

Precalentar el horno a 180°.

Hornear las berenjenas durante 30 minutos, hasta que estén blandas. Quitar la pulpa con una cucharilla, desechando las pieles, y triturarla velocidad 8 junto con el ajo, el zumo de limón, el tahini y el aceite de oliva, y sazonar con sal.

Extender esta crema en un plato llano, verter un chorrito de aceite de oliva virgen extra por encima y espolvorear con un poco de pimentón.

Servir a temperatura ambiente acompañada de unos triángulos de pan de pita del tamaño de un bocado.

Olaya

## ***Bacalao - gratinado de bacalao navideño***

6 u 8 lomos de bacalao congelado, desalado y sin piel

### **Tomate frito:**

50 g. De aceite  
1 bote de 1kg. De tomate triturado natural  
100 g. De cebolla  
2 dientes de ajo  
2 cucharadas de azúcar  
Sal y pimienta

### **Patatas a lo pobre:**

70 g. De aceite  
50 g. De agua  
600 g. De patatas  
100 g. De pimiento verde para freír  
Sal

### **Mayonesa sin huevo:**

150 g. Leche  
400 aceite  
2 dientes de ajo  
Sal

### **(tomate frito y bacalao)**

Descongelar el bacalao si tiene piel se le quita y se comprueba que no tiene espinas. Ponga el aceite con el diente de ajo y la cebolla en el vaso y programe 5 min. ,100º , vel. 4, cuando termine triture unos seg. En vel. 8. Baje los restos de las paredes, eche el tomate y programe 20 min. Temp. Varoma, vel. 1.

Seque bien el bacalao y envuélvalo en film transparente. Coloque los lomos en el recipiente varoma en sentido horizontal y cuando acabe el tiempo programado anteriormente, póngalo sobre la tapadera y programe 7 min. Temp. Varoma y vel. 1 saque y reserve todo.

### **Preparación patatas a lo pobre:**

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso el aceite y el agua. Programe 3 min. Temp. Varoma, vel. 1.

Mientras tanto, lamine las patatas, no demasiado finas. Corte los pimientos en trozos. Cuando acabe el tiempo programado, eche las patatas y los pimientos con un poco de sal y programe 13 min. Temp. Varoma, vel.1. Reserve.

### **Preparación de mayonesa sin huevo:**

Ponga en el vaso la leche y programe velocidad 5. Incorpore los ajos a través del bocal, con la máquina en marcha. Pare y programe 1 min. , 40º, vel. 5.

Cuando termine, prog. 2 minutos más a la misma temp. Y velocidad y vaya añadiendo el aceite medido con antelación, poco a poco sobre la tapadera sin quitar el cubilete.

### **Montaje del plato:**

Cubra el fondo de una fuente de horno con una capa de tomate frito, coloque sobre él los lomos de bacalao sin el film, por último, cubra estos con la mayonesa sin huevo y gratine, con el grill previamente encendido durante 3 o 4 min. Hasta que esté dorado. Ponga alrededor las patatas con pimientos. Sirva de inmediato.

## ***Bacalao a la nata***

Primer paso:

100 gr. De aceite

600 gr. De patatas (partidas como para tortilla)

200 gr. De cebollas (partidas en aros finitos)

200 gr. De agua

Segundo paso:

300 gr. De bacalao desalado, sin piel ni espinas

Tercer paso:

400 gr. De leche

200 gr. De nata líquida

50 gr. De mantequilla

1 cucharada de aceite

60 gr. De harina

1 pastilla de caldo de pescado

Nuez moscada, pimienta recién molida

Para adornar:

200 gr. De aceitunas negras

Pan rallado

Unas bolitas de mantequilla

Coloque la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes del 1er paso. Programe 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo, añada el bacalao desmenuzándolo con la mano, y programe 2 minutos más a las mismas temperatura y velocidad. Espolvoree un poco de sal (teniendo en cuenta la salazón del bacalao). No se preocupe si a la patata le falta un poco de cocción. Saque y reserve en un recipiente hondo.

Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes del 3er paso, menos la nata, y programe 5 minutos, 90°, velocidad 4. Cuando termine el tiempo añada la nata y programe 2 minutos más a las mismas temperatura y velocidad. Rectifique la sazón.

Vuelque toda la bechamel sobre el recipiente con las patatas. Envuelva delicadamente y póngalo en una fuente grande de horno. Espolvoree con el pan rallado, ponga unas bolitas de mantequilla y adorne con las aceitunas.

Hornéelo 10-12 minutos en el horno precalentado a 180°. Después gratine hasta que quede doradito.

Ibia sara

### ***Bastoncitos de patata***

100 gr de patatas  
80 gr de mantequilla  
200 gr de harina  
1/2 cucharadita de sal  
50 gr de queso rallado.

Hervir las patatas con piel. Cuando estén cocidas dejar enfriar un poco, Pelarlas y poner en el vaso mezclar a velocidad 6 , 3 o 4 segundos.

Añadir la harina mezclada con la sal y la mantequilla ablandada y el queso mezclar 15 o 20 segundos a velocidad 7 .

Tirar la masa formada encima Del mármol, formar una bola y dejar reposar en un lugar fresco media Hora.

Hacer unos bastoncitos de 1 cm. De ancho, pintarlos con huevo batido y cocerlos en el horno a 180° unos 20 o 25 minutos, hasta que estén bien doraditos.

Lina



### ***Batido de mango***

400g de pulpa de mango  
1 cubilete de edulcorante granulado  
6 cubitos de hielo  
400g de leche desnatada

Ponga en el vaso todos los ingredientes menos la leche y programe 30seg. En vel. 4  
Añada la leche y programe 2 min. Vel. 9

Sirva.

### ***Batido de turrón***

600 gr. O 2 tabletas de turrón de jijona blando

750 gr,. De leche entera o semidesnatada

4 cucharadas de azúcar, es opcional depende del grado de dulzor que desees.

2 cucharadas de canela en polvo.

Poner las tabletas de turrón cortadas en varios trozos, poner 30 seg. A velocidad 5 o un poco más hasta que tengamos una pasta.

Añadir la leche y el azúcar, programamos 40 segu a velocidad creciente de desde 3 a 9.

Si se quiere el batido más líquido, añadir más leche y si se quiere sin trocitos programamos un poco de más tiempo.

Se sirve con un poquito de canela

Sin autor

## ***Bavaroise de turrón***

Para 6 personas  
300 ml de nata líquida  
1 tableta de turrón de jijona  
2 huevos  
3 yemas de huevo  
50 ml de leche  
1 sobre de gelatina de limón  
3 claras de huevo  
Unas gotas de zumo de limón  
Un pellizco de sal  
Caramelo líquido para el molde

Coloque la mariposa en las cuchillas, con la máquina y el vaso bien fríos. Agregue la nata líquida y móntela en velocidad 3. Vuelque en un cuenco y reserve.

A continuación, retire la mariposa, añada el turrón y triture durante 20 segundos en velocidad 8, ayudándose con la espátula..

Seguidamente, agregue los huevos y las yemas y programe 4 minutos, 70°, velocidad 5. Incorpore la leche fría y la gelatina y mezcle durante 10 segundos a velocidad 4, hasta que quede homogéneo. Vierta en un cuenco y deje enfriar.

Lave muy bien el vaso, cuchillas y mariposa y monte las claras junto con el limón y la sal, programando 3 minutos a velocidad 2 1/2 ó 3.

Mezcle las claras, con la nata y la crema de turrón, con ayuda de la espátula y vierta en un molde caramelizado. Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir. Desmóldela y decórela al gusto.

## ***Biscuit de cafe y dátiles***

250 g. De dátiles sin hueso  
100 g. De nueces  
200 g. (2 cub.) De azúcar  
100 g. (1 cub.) De agua.  
8 yemas de huevo  
750 g.(7 cub. 1/2) de nata líquida para montar "la lechera" muy fría  
2 cucharadas de azúcar vainillada  
1 pellizco de sal.  
50 g. (1/2 cub.) De brandy.  
2 cucharadas de nescafé disuelto en un poquito de leche.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Con el vaso frío, monte la nata (que deberá estar muy fría) con el azúcar vainillada. Programe velocidad 3 y esté pendiente hasta que monte. Saque y reserve en la nevera.

Trocee los dátiles y las nueces durante 20 segundos en velocidad 4. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, haremos el almíbar. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 10 minutos a 100° en velocidad 2. Deje enfriar un poco.

Añada las yemas y programe 4 minutos a 70° en velocidad 4. A continuación añada el brandy, el nescafé disuelto y los dátiles y las nueces. Mezcle bien todo en velocidad 2. Saque y deje enfriar completamente.

Una vez frío, añada esta mezcla a la nata montada. Mézclelo delicadamente, con movimientos envolventes, ayudándose con la espátula, hasta que quede homogéneo.

Póngalo en un molde de corona de tupper y métalo al congelador. También puede cubrir un molde de cake con film transparente, para que desmolde fácilmente, y echar la mezcla en él.

Para servirlo, sáquelo del congelador un poco antes. Desmóldelo y adorne espolvoreándolo con fideos de chocolate, con guindas o a su gusto.

Petitas

### ***Bizcocho de calabaza***

250 grs. De calabaza (asada y limpia) 250 grs. De azúcar  
250 grs. De harina  
3 huevos  
1 papel de gaseosa azul  
1 papel de gaseosa blanco  
70grs. Aceite girasol  
Pasas y nueces

Con la calabaza y el azúcar programar 1 minuto , velocidad 6 añadir los huevos y aceite y programar 1 minuto en velocidad 6. Luego la harina y mezclar en velocidad 6 con el "papel blanco de gaseosa"

Al final añadir el azul. Poner un molde engrasado y añadir las pasas escaldadas v escurridas.

Adornar con nueces y azúcar. Meter al horno a 180º

## ***Bizcocho de chocolate y nueces***

100grs. De chocolate  
160grs. De mantequilla (blandita)  
250grs. De azúcar  
4 huevos enteros  
160grs. De harina  
1 sobre de levadura royal  
100grs de nueces picadas

Trocear las nueces 4 seg. Vel. 3 1/2 (reservar)

Trocear el chocolate y tritararlo bien en vel. 8 ó con golpes turbo

Añadir la mantequilla mezclar 4 minutos en vel.1 hasta que se quede como una pomada.

Añadir el azúcar y los huevos batir 3 minutos en vel. 3

Incorporar la harina con la levadura y mezclar 15 seg. Vel. 3 cuando queden 3 seg.

Incorporar las nueces.

Vierta la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado e introduzca en el horno precalentado a 180°, unos 30 minutos aproximadamente

Ibia sara

### ***Bizcocho de la abuela***

4 huevos enteros

120gr de azúcar

120gr de harina

Poner mariposa en las cuchillas y eche en el vaso los huevos con el azúcar, programe 6' 40º vel 3

Cuando acabe el tiempo quite temperatura y vuelva a batir 6' en vel 3

Añada la harina y programe 4 seg.en vel 3

Eche la mezcla en un molde engrasado y enharinado. Métalo en el horno, que habremos precalentado previamente a 180ºc durante 20 minutos.

Desmoldelo sobre una rejilla y espolvoréelo con azúcar glass.

Ibia sara

## ***Bizcocho de limon***

200 gr. De mantequilla  
4 cubiletes de azúcar  
1 limón pequeño pelado (sin nada de blanco)  
4 huevos  
4 cubiletes de harina  
1 trocito de cáscara de limón  
2 cucharaditas de levadura royal

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar a velocidad 4 durante unos segundos. Con la máquina en marcha incorporar el trocito de cáscara de limón

Añadir los huevos y el limón. Batir 2 minutos a velocidad 4. Añadir la mantequilla (que estará a temperatura ambiente) y batir a velocidad 4. Añadir la harina con la levadura royal y mezclar con 2 golpes intermitentes del 0 al 1, o pulsando el botón turbo 3 veces.

Engrasar un molde de tipo cake. Espolvorear con harina y sacudir. Verter la masa en el molde y dejar reposar. Poner el molde en el horno precalentado a 180 ° durante 45 minutos. Desmoldar templado

Colina



## ***Bizcocho de naranja con cobertura de chocolate***

250 gr de azúcar  
1 naranja entera de piel fina, especial para zumo  
2 yemas de huevo  
1 huevo  
100 gr de aceite o mantequilla  
1 yogur natural  
220 gr de harina  
1 sobre de levadura royal  
Un pellizco de sal

Para la cobertura:

30 gr de aceite de girasol  
250 gr de chocolate nestle postres

Ponga en el vaso el azúcar, la naranja troceada, las yemas y el huevo y programe 1 min a 50 °c, vel 4. De esta forma el bizcocho saldrá mucho mas esponjoso

Añada el aceite o la mantequilla y el yogur y mezclo todo unos segundos vel 4.

Incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle todo de nuevo 6 segundos, vel 2.

Termine de mezclar con ayuda de la espátula.

Engrase un molde plum.cake con mantequilla y enharínelo ligeramente. Vierta en el la mezcla (no debe llenarse el molde mas de la mitad), espolvoree la superficie con azúcar para formar una costra e introdúzcalo en el horno, precalentado a 180 °c, durante 30 min aproximadamente. Pínchelo con una aguja para comprobar que esta bien cocido

Mientras tanto prepare la cobertura. Vierta el aceite en el vaso y programe 4 min a 80 °c, vel 1. Vaya agregando el chocolate en trozos y después programe 30 segundos a vel 5-7-9, hasta obtener una crema homogénea.

Desmolde el bizcocho sobre una rejilla y cúbralo con la cobertura de chocolate. Adórnelo al gusto

Sin autor

## ***Bizcocho de nata con cobertura de almendras***

### **Para el bizcocho**

5 huevos  
250g. Azúcar  
1 brik de nata pequeño (250gr)  
Aceite de girasol  
1 sobre y medio de levadura royal  
270 gr de harina

### **Para la cobertura**

150 gr de almendras crudas  
130 gr de mantequilla  
100 gr de azúcar  
50 gr de agua

Se baten los huevos y el azúcar 4 minutos, a 40° a velocidad 3 .  
Se vuelve a batir 4 minutos a velocidad 3.. Se pesa la nata y el mismo peso de aceite y se bate 15 segundos a velocidad 3. Se echa la harina y la levadura y se vuelve a batir 10 segundos a velocidad 3 y medio. Se pone en un molde engrasado y se mete en el horno previamente calentado 30 o 35 minutos a 180°

Ponga en el vaso las almendras de la cobertura y programe 10 segundos vel. 3 1/2.  
No deben quedar muy trituradas sáquelas y reserve.

Ponga los demás ingredientes de la cobertura en el vaso y programe 3 min a 90 °c,vel 2 vierta esto sobre las almendras y reserve

Desmolde el bizcocho rocíe por encima el zumo de un limón extienda por encima la cobertura de las almendras e introduzca en el horno de 10 a 15 min a 180°

Deje enfriar el bizcocho

## ***Bizcocho de Navidad***

2 huevos enteros  
3 yemas  
200g de harina  
200g de azúcar  
100g de aceite  
100g de leche  
70g de avellanas  
50g de castañas asadas y peladas  
1 sobre de levadura en polvo  
½ cucharadita de canela en polvo  
Una pizca de sal

Echar en el vaso las avellanas y las castañas y trocear 15 seg.

A vel. 6 reservar en un bol.

Pesar la harina e incorporar al bol, junto con la levadura , canela y la pizca de sal, unir con la espátula y reservar.

Sin lavar el vaso, echar los huevos, yemas y el azúcar y programar 1 min. Temp.. 40, vel. 3. Añadir el aceite y la leche, Programar 30 seg. Vel. 3.

Incorporar la mezcla que tenemos en el bol y programar 6 seg. Vel. 3 ½ y terminar de unir con la espátula.

Verter la mezcla en un molde de hornear bizcocho debidamente engrasado y enharinado y poner a horno medio precalentado durante 25 ó 30 minutos.

Iliana benitez

## ***Bizcocho de peras***

La piel de un limón  
2 huevos  
70 g. De aceite de oliva virgen (que no sea fuerte)  
50 g. De leche  
200 g. De azúcar  
230 g. De harina  
1 cucharadita de levadura  
4 peras de agua cortadas a dados  
Azúcar glas para espolvorear el bizcocho

Echar la piel del limón (solo la parte amarilla) por la parte superior del vaso cuando este en marcha a velocidad 9 para que se triture.

Se añaden los huevos, el aceite, leche, azúcar, y se bate 1 minuto a velocidad 4. Se añade la harina y la levadura no batir, mejor mezclar con movimientos suaves para que la harina no reaccione, 30 segundos a velocidad 2 y 30 segundos a velocidad 3.

A este preparado se añaden las peras, y se mete al horno espolvoreado de azúcar a 190º durante 40 minutos, tapado 10 minutos con un cartón para que absorba la humedad del bizcocho.

Se puede servir caliente acompañado de natillas.

Petitas

### ***Bizcochuelo de mandarina***

2 mandarinas enteras, con piel y sin pepitas  
2 huevos  
250 g de azúcar  
100 g de aceite de girasol  
220 g de harina  
Esencia de vainilla  
1 sobre de levadura royal

Poner en la th las mandarinas a trozos (las he lavado antes con agua y unas gotas de lejía), los huevos, la esencia de vainilla y el azúcar.  
Programar 1m. 50º vel 4

Echar el aceite y mezclar unos segundos al 4

Por último añadir la harina y la levadura y mezclar bien

Engrasar un molde y poner al horno unos 30 m. +/- a 180º

Ana (varoma)

## ***Blanquitos***

4 claras  
200 gramos de azúcar

Para la cobertura:

250 gramos de chocolate blanco

50 gramos de leche

Poner en el vaso las claras más el azúcar. Tres minutos a 40º velocidad 2.

Cuando termine sin temperatura 7 minutos en velocidad 3, con mariposa.

Poner en una manga pastelera y reservar.

Para preparar la cobertura poner en el vaso la leche 3 minutos, temperatura 70º velocidad 1.

Parar y añadir el chocolate, dejar unos segundos y triturar a velocidad 8 sin calor.

Montaje

Se pone en una bandeja unas ocho galletas (al gusto) con la manga se forman unos montones encima, después se cubre con el chocolate blanco. Espolvorear con granillo de chocolate negro, colores, perlas, guindas, etc.

Si no tenéis manga pastelera, se coge unas bolsas de plástico transparente, se llenan y se abre un piquito muy pequeño, por el cual se trabaja.

Rusmeri

### ***Bolitas de coco***

6 cucharadas grandes de leche condensada

250 gramos de coco rallado.

25 gramos agua

125 gramos chocolate postres nestlé

Poner en un recipiente 200 gramos de coco rallado, añadir la leche condensada y mezclarlo muy bien.

Dejar reposar en la nevera hasta que la mezcla tome consistencia.

Hacer las "bolitas" y rebozarlas con el resto de coco rallado. Colocarlas en el congelador hasta el momento de servir las, en moldecillos

### **Para bolitas de coco bañada de chocolate:**

Verter en el vaso el agua y programar 3 minutos temp 70º velocidad 1. Para y añadir el chocolate, dejar reposar unos segundos y triturar a velocidad 8, ya sin calor hasta obtener una crema, bañar las bolitas y dejar enfriar en el frigorífico.

Poner en unos moldecillos.

Esta es una receta ideal para que los niños participen en la cocina estas Navidades con sus padres.

Paco

### ***Bollitos de bacalao***

300 gr. De bacalao desalado sin espinas ni piel y bien escurrido en papel de cocina  
200 gr. De papas peladas y troceadas  
300 gr. De agua  
1 cubilete de hojas de perejil  
3 huevos  
50 gr de cebollas o cebolletas  
Sal con moderación (el bacalao es saladito...), Y pimienta  
Aceite para freir

Poner la maquina en vel 8 y dejar caer por el bocal el perejil y la cebolla, debe quedar muy menudito.

Añadir el bacalao bien seco y trocearlo durante 4 seg. A vel 31/2.

Sacar todo del vaso, limpiarlo bien y reservar.

Sin lavar el vaso. Poner la mariposa y echar el agua y las papas y programar 015 min. Temperatura varoma veloc. 1. Comprobar que las papas han quedado bien cocidas. Poner las papas a escurrir en el cestillo.

Sin retirar la mariposa echar las papas bien escurridas y programar de 6 a 8 segundos en vel. 3. Añadir los huevos, el bacalao con las cebollas reservado, la sal y la pimienta y mezclar todo bien a velo. 3 hasta que quede homogéneo. Dejar reposar un poco.

Hacer pequeños bollitos ayudándote con dos cucharas y freírlos en aceite poniéndolos después en papel de cocina para que absorba el exceso de grasa.  
Sandra



### ***Bombones de nuez***

2 cubiletes de azúcar  
1 clara de huevo  
1 cdita. De esencia de vainilla  
1 cubilete de nueces picadas  
Agua fría

Se pone el azúcar en el vaso y se glasea a vel. 5-7-9 durante 20 segundos.

A continuación se añade la clara de huevo y la esencia de vainilla y se mezcla 6 segundos a vel. 6(se añade el agua necesaria para formar una masa espesa)

Dar forma de bolitas a la pasta. Pasarlas por nueces picadas y colocarlas en una bandeja, en la nevera, para que se compacten.

Olaya

### ***Bombones sorpresa***

100 gr de chocolate postres nestle  
100 gr de chocolate con leche nestle  
200 gr de dátiles sin hueso  
100 gr de nueces peladas

Para adornar, nueces en trocitos, guindas, pasas, piñones, almendras .....  
Capsulas para trufas.

Con el vaso bien seco, ponga los dátiles y las nueces y triture 20 seg. En velocidad 4. Saque y reserve en bolsa de plástico.

Sin lavar el vaso, eche los dos chocolates troceados. Triture con 5 golpes de turbo y a continuación programe 4 minutos, 40°C y velocidad 3.

Eche el chocolate fundido en un recipiente. Con ayuda de una cucharita, vaya echando un poco de chocolate en cada cápsula, sobre este coloque un poco de la mezcla de dátiles y nueces. Cubra con mas chocolate hasta tapar todo y procurando que quede al ras de la cápsula. Adorne con un trocito de nuez o de guinda..... Déjelos en el frigorífico.

Puede cambiar la nuez por cualquier otro fruto seco de su agrado.  
Agadela

## **Brownies**

150 gr de nueces  
150 gr de chocolate nestle postres  
150 gr de azúcar  
2 huevos  
100 gr de mantequilla a temperatura ambiente  
70 gr de harina  
1 cdta..levadura royal  
Un pellizco de sal

Ponga las nueces en el vaso y programe 8 a 10 segundos, vel.3 1/2. (no deben quedar muy pequeñas) retírelas del vaso y reserve

Ponga en el vaso el chocolate troceado y dele 5 golpes de turbo y a continuación, pase a la vel.9, 6 seg.. Viértalo en un cuenco y resérvelo.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Poner el azúcar y los huevos en el vaso y programar 5 min. A 40°C y vel. 3. Añada la mantequilla y el chocolate y mezcle 6 seg. Vel.2. Incorpore la harina, la levadura y la sal y programe 4 seg., Vel.2. Quite la mariposa.

Retire el vaso de la maquina, incorpore las nueces troceadas y mézclelas bien con la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.

Engrase un molde rectangular bajito con mantequilla y enharínelo. Vuelque en el la mezcla e introdúzcalo en el horno, precalentado a 170°C, durante 20 min. Aprox. Hasta que al introducir una aguja, esta salga limpia.

Desmoldelo sobre una rejilla y en caliente córtelo formando cuadrados.

Cuando este frío sívalos espolvoreando con azúcar glass si lo desea.  
Sin autor

## ***Buñuelos de bacalao***

Para la pasta choux:

125 gr de agua,

50 gr mantequilla,

Un pellizco de sal y otro de azúcar (mas sal que azucar)

2 huevos y 80 gr de harina.

Uno o dos ajos, perejil y pimienta.

El bacalao

Unos 250-300 gr de bacalao remojado, que pondremos a calentar en el fuego sin que llegue a hervir y retirar. Quitar pieles y espinas.

Primero hacemos la pasta (como dice el libro de un nuevo amanecer) poniendo el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar...5 minutos, temperatura 100° y velocidad 1. Agregamos la harina de golpe y programamos 15 segundos a velocidad 4. Dejamos reposar unos 5 minutos fuera, quitando el vaso del aparato. Batir los huevos un poquito, poner el vaso otra vez, poner velocidad 4 y echar poco a poco los huevos. Dejar reposar.

Meter el bacalao, los ajos, la pimienta y el perejil y triturar todo junto un poquito.

Freír en abundante aceite haciendo bolitas con dos cucharitas y dejar sobre papel absorbente para que no queden grasosas...servir calentitas.

Sin autor

### ***Calamares en salsa***

1 kg. De calamares  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharada de mantequilla  
1 cubilete de vino tinto  
3/4 de lata de tomate (de 1/2 kg.)  
1 diente de ajo  
1/2 cebolla mediana  
Perejil, sal y pimienta

Lavar y limpiar los calamares. Cortar los calamares en anillas de 1 cm. Poner en el vaso el aceite, el ajo, la cebolla y el perejil. Programar 3 minutos a 90° velocidad 4 y 1/2. Mientras poner en el recipiente varoma los Calamares.

Cuando pare la maquina, añadir el vino, el tomate .( Se puede Poner la tinta de los calamares si se desea). Colocar el recipiente varoma y programar 25 minutos temperatura varoma a velocidad 1.

Al terminar la cocción comprobar que los calamares estén cocidos. Acompañar de una corona de arroz blanco.

Lina

### ***Caldeirada de sepia o pulpo al varoma***

600 gr. De sepia limpia y troceada .  
200 gr. De tomate triturado  
100 gr. De aceite  
50 gr. De vinagre  
4 dientes de ajo  
400 gr. De cebolla  
3 hojas de laurel  
1 pimiento verde  
2 cucharaditas de sal  
3 cucharaditas de pimentón dulce  
1,400 kg. De patatas troceadas  
170 gr. De agua

Poner en el th la cebolla, el pimiento, los ajos y trocear 12 seg.

Vel 3 ayudándote con la espátula, añadir el tomate y el aceite y Programar a temperatura varoma velo 1. Añadir la sepia, el pimentón, vinagre, Sal y el laurel y programar 5 min temperatura varoma velocidad 1.

Añadir el agua y 200 gr. De patatas troceadas. En el recipiente varoma ponemos el resto de la patata a trozos y programamos 40 min temperatura varoma velo 1.

Una vez terminado juntamos las patatas y la sepia en un recipiente y lo Dejamos reposar. Mientras en el th ponemos un poco de agua con sal y la Calentamos 3 min varoma velo 5. Este caldo lo añadimos la sepia y lo dejamos

Reposar todo.  
Olaya

## ***Caldereta manchega***

½ kg. De espalda de cordero en trozos pequeños

½ cubilete de aceite

1 seso de cordero

1 hígado de cordero

2 dientes de ajo

1 cebolla

2 pimientos verdes

4 tomates muy maduros

1 hoja de laurel

Tomillo y orégano

La cantidad de agua que admita

Sal

Pimienta

Poner todos los ingredientes en el vaso menos la carne, el agua y las hierbas aromáticas. Tapar, cerrar y triturar a velocidad 4. Limpiar las paredes del vaso con la espátula, y poner el cestillo con la carne previamente condimentada con sal, pimienta, laurel, tomillo y orégano. Tapar y cerrar y poner el colador, programando velocidad 1, temperatura 100º, durante 15 minutos.

Una vez terminado el tiempo, incorporar 3 cubiletes de agua, y conectar 10 minutos más a velocidad 1 y temperatura de 100º. Si fuera necesario, añadir un poco más de agua.

Comprobar si el cordero está tierno, de no ser así, conectar nuevamente 10-15 minutos más.

Verter todo el contenido en una fuente de servir, rectificar la sazón, mezclar bien y servir muy caliente, junto con patatas fritas cortadas en cuadraditos.

Anuska

## ***Calzone***

100 gr de queso de burgos o requesón  
100 gr de jamón serrano a daditos  
100 gr de mozzarella rallada  
3 cucharadas de aceite de oliva  
Sal y pimienta  
Masa para pizza.

Preparar una masa de pizza , tal como se explica en el libro.

Picar en la thermomix ligeramente el jamón serrano, a continuación

Añadir el queso de Burgos y la mozzarella, la sal y la pimienta, y mezclar  
A velocidad 3, formando una pasta.

Con la masa de pizza se forma un disco, de 25 cm de diámetro y 1/2 cm.  
De grueso.

Untar el disco con una cucharada de aceite.

Se rellena , se pone la mezcla en la mitad del disco y la otra mitad se Dobla sobre  
esta formando una media luna. El relleno debe llegar a 3 cm.

Del filo, se aprietan los bordes y se unta por encima de aceite.

Se hornea unos 20 minutos hasta que este dorado. ( también se puede hacer en  
vez de un disco grande varios de pequeños.)

Lina



### ***Carpaccio de atún y langostinos***

500 gr. De atún limpio en un trozo con el que podamos hacer un rollo con film transparente

200 gr. De langostinos

El zumo de 3 limones

Sal, pimienta, aceite de oliva

4 tomates muy rojos sin semillas y pelados

Hojas de albahaca fresca

Hacer con el atún un rollo bien apretado y congelar 4 ó 5 horas.

Abrir los langostinos por la mitad, a lo largo y aplanar con una tabla o algo de peso. Meter en el congelador 30 ó 40 minutos.

Sacar el pescado y los langostinos..poner en un recipiente grande y plano el zumo de limón con sal y pimienta. Hacer lonchas muy finitas con el pescado y macerar en el limón. Lo mismo con los langostinos.

Hacer un puré con los tomates pelados, triturándolos en vel. Máxima. Poner en el plato, en el que se va a servir el carpaccio, el puré de tomate salpimentado verter un hilito de aceite de oliva por encima y colocar las láminas de pescado y los langostinos por encima.

Echar otro chorro de aceite por encima, sal, pimienta y adornar con albahaca.

Pilar

### ***Carpaccio de bacalao con salmorejo***

1/2 kg. De lomos de bacalao congelado, desalado y sin piel (guarde las pieles en el congelador, envueltas en film transparente).

Para el salmorejo:

1/2 kg. De tomates muy rojos y maduros

50gr. De migas de pan candeal

1 diente de ajo

1 cucharada de vinagre

Sal

50gr de aceite de oliva

Prepare el salmorejo según receta pág. 84 a del libro "nuevo amanecer".

Haga las láminas finas con los lomos de bacalao y póngalas sobre el film transparente de cocina. Cubra con otra capa de film transparente y pase por encima el rodillo de masas, delicadamente, para que queden más finas.

Cubra el fondo e una fuente plana con salmorejo y coloque encima las láminas de bacalao. A continuación riegue con un hilito e aceite de oliva virgen. Métalo en el frigorífico hasta el momento de servir, para que esté bien frío.

Ibia sara

## ***Cesta de salchichas***

1 pan payés de 1/2 kg.  
2 frascas de salchichas alemanas para aperitivo de 250 grs. Neto escurrido.  
300 grs. De ketchup (preferiblemente heinz)  
100 grs. De mostaza.  
2 cebollas grandes (400 grs. Aprox.,.)  
70 grs. De aceite.

Corte el pan por la parte superior como si fuese un sombrero, vacíe toda la miga con cuidado de no romper el pan, pues lo utilizaremos de recipiente (guarde la miga en el congelador, bien para rallarla o para utilizarla en un salmorejo, por ejemplo). Reserve.

Trocee la cebolla en cuartos, échela en el vaso del thermomix, junto con el aceite y programe 10 minutos, 100º, velocidad 4.

Añada el ketchup, la mostaza y las salchichas, bien escurridas, a lo anterior, y mezcle unos segundos en velocidad 1. Eche todo dentro del pan, remueva bien con la espátula para que quede homogéneo, cúbralo con la tapa de pan y envuélvalo en tres bandas de papel aluminio bien apretado. Métalo en el horno precalentado a 200º durante 1/2 hora.

Sírvalo caliente, cortando la tapa en triángulos a modo de cucharilla para comer las salchichas y después ir cortando el pan todo alrededor en tiras, con ayuda de una tijera.

Carol

## ***Coca de verduras***

Masa:

50 g aceite  
50 g manteca de cerdo  
100 g agua  
20 g de levadura prensada  
1 cucharadita de sal  
1 pellizco de azúcar  
300 g de harina

Para cubrir:

100 g cebolla  
100 g pimiento verde  
100 g pimiento rojo  
100 g de calabacín  
100 g aceite oliva  
1 cucharada pimentón  
2 cucharaditas de sal

Poner en el vaso los ingredientes de la masa menos levadura, harina y sal. Programar 1 min 40°C vel 2.

Añadir el resto de ingredientes de la masa y programar 20 seg vel 6. Estirar la masa muy fina.

Hacer la cobertura, poner todos los ingredientes y trocear 6 seg vel 3 y medio.

Cubrir la masa con las verduras y dejar en reposo unos minutos. Precalentar el horno y hornear a 225°C durante 20 min aproximadamente.

Carmina

## ***Coktel de cava***

Poner en maceracion con 1/3 de botella de cava  
Lo siguiente:

1/2 manzana

1/2 pera

2 mandarinas o 1 naranja

2 cubiletes de azúcar

Con el resto del cava hacer cubitos

Poner los 2 cubiletes de azúcar junto con un poco de piel de naranja en el vaso y pulverizar .

Añadir el cava de maceración, poner todo en una jarra añadir los cubitos del cava y trozos de fruta de la maceración.

Lina

## ***Coliflor con bechamel, manzana y queso azul***

Una coliflor (500-600gr.)

Para la bechamel

Una cucharada de mantequilla

60 gr.de harina

5 decilitros de leche

Una manzana reineta grande

100-125 grs.de queso azul

100 gr. De bacon

Sal, pimienta blanca y nuez moscada

Hervir la coliflor en agua con sal.

Pelar y trocear la manzana y cocerla en un recipiente tapado, al 100 por 100 de potencia ,en el microondas 2-3 minutos, hasta que este blanda.

Poner la mantequilla , la harina y la leche en el vaso de la th y programar 100º y velocidad 1 hasta que cueza.dejar cocer 2-3 minutos.

Añadir a la bechamel ya cocida, la manzana y el queso azul y triturar mezclando todo bien.

Por ultimo dorar el bacon cortado a trocitos en una sartén, con un pelin de aceite, o hacerlo en el microondas, para ello debéis envolverlo en papel absorbente de cocina, 1-2 minutos al 100 por 100 de potencia en el micro y cuidado que no se quemé.

Añadir el bacon a la bechamel y remover.

Colocar en una fuente la coliflor hervida y echar por encima la salsa bechamel.

Se puede servir así, o gratinar un momento en el horno.

Bettyboo

## ***Conchas de delicias de mar***

20 mejillones  
150 gr. De rape  
300 gr. De gambas  
2 cucharadas de mantequilla  
2 cucharadas de aceite  
5 champiñones blanqueados en limón  
1 pastilla de caldo de pescado  
1/4 de cebolla  
1 cubilete de harina  
3 cubiletes de leche  
1/2 cubilete de vino blanco  
1/2 cubilete de nata líquida  
150 gr. De queso parmesano  
2 yemas de huevo  
Pimienta y nuez moscada

Ralle el queso y reserve. A continuación, ponga en el vaso la mantequilla, el aceite, la cebolla, los champiñones y la parte carnosa del interior de las cabezas de las gambas. programe 5 minutos temperatura 100º Velocidad 4.

Agregue, con la maquina parada, la leche, la harina, el vino, la pastilla de caldo, la nata, 3 cucharadas del queso rallado y las yemas. sazone con pimienta y nuez moscada, y mezcle ligeramente en velocidad 8.

Ponga el rape y las gambas en el recipiente varoma. Programe velocidad 8 temperatura 100º, tiempo 10 minutos. Cuando falten 5 minutos ponga los mejillones, en el varoma para que se abran . Cuando pare la maquina vierta en el vaso, el rape y las gambas, y los mejillones, reservando, alguna gamba y algún mejillón para adornar. De dos o tres golpes intermitentes a velocidades 3-4, y rectifique la sazón.

Vierta la mezcla obtenida en conchas de vieiras si las tiene o cazuelitas individuales, espolvoree con el queso rallado y gratine en el horno.

Lina

## ***Consome***

2 zanahorias medianas troceadas.  
1 patata troceada  
1 puerro grande troceado  
1 rama de apio troceada  
1 latita de maíz  
2 pastillas de caldo de pollo o sal  
Agua hasta cubrir

Ponga todos los ingredientes troceados en el vaso del thermomix y cúbralos con agua, procurando que no pase de los 2 litros en total.

Programe, a continuación, 40 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Cuando empiece a salir el vapor, ponga sobre la tapadera el recipiente varoma con verduras, pechuga de pollo, pechuga de pavo o los ingredientes que vd. Desee.

Al terminar el tiempo, puede agregar más líquido, hasta completar los dos litros. Cuélelo y tome el caldo como un consomé, o bien triture en velocidad 4 para que las verduras queden gorditas. Puede servirlo con huevo duro troceadito y espolvorear con perejil.

Sin autor



## ***Corazones de merluza con eneldo al vapor y guarnición de brécol y coliflor***

para el recipiente varoma:

200gr. De ramitos de brécol y otros 200 gr. De ramitos de coliflor (sin los troncos).

para la bandeja del recipiente varoma:

600gr. Aproximadamente de corazones de merluza , fresca ó congelada  
ramitas de eneldo fresco.

aceite para pincelar.

film transparente para envolver el pescado.

sal y pimienta.

para el vaso del thermomix:

½ litro de agua.

un poco de sal.

Si utiliza el pescado congelado, deje descongelar y seque los trozos con papel de cocina. Salpimentar.

Corte un trozo de film transparente, pincele el centro con un poco de aceite de oliva, y ponga encima una ramita de eneldo. Pincele con un poco de aceite un trozo de pescado y póngalo sobre el eneldo. Cúbralo con otra ramita de eneldo (procure que las ramitas queden abiertas para que quede más bonito). Envuelva bien con el film transparente presionando bien para que quede apretado y redondito. Repita la operación con todos los trozos de pescado y colóquelos en la bandeja del recipiente varoma (pueden caber 10). Reserve.

Ponga los ramitos de brécol y coliflor en el recipiente varoma y sáelos (tenga en cuenta que después tendrá que poner la bandeja del pescado encima).

Eche en el vaso de thermomix el agua y la sal y programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando hierva, coloque encima de la tapadera el recipiente varoma con el brécol y la coliflor y programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Cuando termine, abra el recipiente varoma y coloque la bandeja con el pescado. Cierre y vuelva a programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Abra delicadamente los paquetitos y sirva el pescado con las verduras y con mayonesa de cilantro (ver receta en el apartado salsas) o al gusto.

Olaya

## ***Corona de chocolate y menta***

300 gr. De chocolate puro  
4 huevos  
1 ½ cubilete de azúcar  
2 cucharadas de mantequilla  
1 cubilete de licor de menta  
1 cubilete de nata líquida  
3 láminas de gelatina remojadas en agua fría

Poner en el vaso del thermomix muy seco, el azúcar y el chocolate troceado. Tapar y cerrar, y triturar todo a velocidad 4-6-8 progresivamente durante unos segundos. (antes de seguir, comprobar que la palomilla está bien cerrada).

A continuación, añadir el resto de los ingredientes , menos el licor de menta y la gelatina. Tapar, cerrar y poner el colador, programar velocidad 1, 100º durante 8 minutos. Transcurrido éste tiempo, añadir poco a poco el licor de menta.

Dejar unos segundos en velocidad 1 sin calor para no cortar la crema, y agregar la gelatina escurrida batir a velocidad 6 hasta que quede una mezcla homogénea, y la gelatina esté bien disuelta.

Verter el contenido del vaso en un molde de corona de plástico y poner en el frigorífico hasta que cuaje. Antes de desmoldarlo, sumergir la base del molde en agua caliente y desmoldarlo en una fuente redonda, adornando con la nata montada con unas gotas de colorante alimenticio verde.

Anuska

## ***Crema catalana***

7 ½ cubiletes de leche c

6 yemas de huevo

1 cucharada de almidón para cremas o maicena

2 ½ cubiletes de azúcar

Cáscara de un limón , solamente la parte de piel amarilla.

Poner en el vaso del thermomix, muy seco, el azúcar y la cáscara de limón. Se tapa y se cierra y se cubre con el cubilete. Se trabaja progresivamente a velocidades 5-6-7. Cuando está todo bien glaseado, se retira el cubilete y por el bocal del vaso, se añaden solamente 5 cubiletes de leche, las yemas y el almidón o maicena. Se tapa el vaso con el colador y se programa velocidad 1, temperatura 100° durante 10 minutos.

Un par de minutos antes de terminar el tiempo programado, se incorpora a través del colador, la leche restante.

Una vez que el tiempo ha terminado, se deja girar un par de minutos sin temperatura, para que la crema no se corte.

Se pone en cazuelitas individuales y se deja enfriar.

Anuska

## ***Crema de ave al jerez***

2 filetes de pechuga de pollo o de pavo, unos 350 gr  
1 cucharada de mantequilla  
1 chalota  
3/4 de decilitro de harina (unos 45 gr, vamos)  
1 latita de trufa con su caldo  
1 pastilla de caldo concentrado y agua, o un caldo bueno de pollo  
1 yema  
1 decilitro de jerez seco  
1 ó 2 decilitros de nata líquida  
Sal, pimienta blanca y nuez moscada

Colocar los filetes de pechuga en el cestillo metálico, tapizando las paredes del mismo, sin tapar los orificios del fondo por donde nos tiene que subir el vapor.

En el vaso añadir la chalota y la mantequilla, y sofreír durante 3 minutos a 100 grados y velocidad 1, introduciendo ya el cestillo con las pechugas.

A continuación añadir la harina y sofreírla durante 2 ó 3 minutos, siempre con el cestillo dentro del vaso.

Agregar ahora los 3 decilitros de agua, la pastilla de caldo y el caldo de la trufa, o 3 decilitros de caldo bueno de pollo y programar de nuevo 100 grados y velocidad 1 como unos 8 ó 10 minutos, hasta que el pollo esté cocido.

Volcar entonces el pollo en el vaso y triturarlo en velocidad 1.

Añadir más agua o caldo bueno, la yema y la nata y volver a programar 100 grados y velocidad 1 hasta que vuelva a cocer.

Picar la trufa finita y espolvorearla en cada taza de consomé al servir  
Sin autor

### ***Crema de brécol***

150 gramos. De brécol. (verdura de la familia de la col)

1 cebolla pequeña

1/2 cubilete de aceite de oliva

1 pastilla de concentrado de caldo de verduras.

5 cubiletes de agua

5 cubiletes de leche

1/2 cubilete raso de tapioca

Sal y pimienta blanca a gusto

Poner en el vaso el brécol troceado, la cebolla y el aceite. Programar 7 minutos, 100 grados, velocidad 4.

Cuando pare el reloj, añadir el agua y la leche con la pastilla de concentrado. Programar 10 minutos, 90 grados, velocidad 6.

Cuando faltan 5 minutos para terminar, añadir la tapioca y la sal.

Finalizado el programa, servir, caliente.

Piscis

### ***Crema de calabacín y arroz***

700 gr. De calabacines  
1/2 cebolla y 2 dientes de ajo  
2 patatas medianas  
120 gr. De arroz  
50 gr. De aceite  
800 gr. De agua

Especias al gusto y sal (yo hecho pimienta, una pizca de nuez moscada y una pizca de comino molido)

Echar en el vaso ajos, cebolla y aceite, 2 mts. 100º vel. 4.

Añadir las patatas peladas y troceadas y el calabacín troceado (yo los pelo todos menos un trozo), el agua, la sal y especias. Cocer 15 mts. A 100º, vel 1. Triturar 1 mt. A vel. 8.

Incorporar el arroz y cocer 15 mts. Vel. 1. Triturar de nuevo 5-7-9.  
Elbereth

## ***Crema de cangrejo***

600 gr. De cangrejo  
900 gr. De caldo de cocer los cangrejos  
200 gr. De nata liquida  
200 gr. De vino blanco  
60 gr. De brandy  
1 pastilla de caldo de pescado o sal  
Unas gotas de tabasco

Sofrito:

200 gr. De cebolla  
200 gr, de tomate natural triturado o  
2 tomates  
60 gr- de mantequilla.  
50 gr. De maicena.  
1 diente de ajo.  
1 rama de perejil.

Ponga a cocer en una cazuela 1 litro de agua con una hoja de laurel, sal y 200 gr de vino blanco. cuando rompa a hervir incorpore los cangrejos y deje cocer entre 4 y 7 m.( Dependiendo del tamaño de los cangrejos)

Ponga en el vaso todos los ingredientes del sofrito y trocee 6 seg. A velocidad 3 1/2. A continuación, programe 7 min. Temp.100 y vel.3.

Incorpore los cangrejos ( sin pelar) y triture 4 min. A vel.9. Cuando termine incorpore el agua de la cocción de los cangrejos, el caldo de pescado o sal , programe 5 min.temp.100 vel.6 y baje la vel. De forma progresiva hasta 3. Añada la nata , el brandy y el tabasco. Triture a vel.8.

Rectifique la sal a su gusto. Cuele la crema y sirva caliente.

Para que quede a su gusto de cremosidad, puedes añadir un poco de agua y remover a vel. 3.

También puedes añadir unas varitas de cangrejo troceadas.

Xisca

## ***Crema de fiesta***

70 g. De aceite de oliva.

3 dientes de ajo grandes (unos 20 g.)

1 litro de agua

1kg. De patatas peladas y troceadas.

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

Pimienta recién molida.

1 latita de nata para cocinar "la lechera" de nestle o 200 g. De nata líquida (opcional). En su defecto puede poner 200 g. De agua.

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

50 g. De caviar de mújol.

Vierta el aceite en el vaso y programe 3 min., Temperatura varoma, vel. 1. Añada los ajos y programe 3 min., Temperatura varoma, vel. 4. Incorpore el agua, las patatas, las pastillas de caldo o la sal y la pimienta. Programe 30 min., Temperatura varoma, vel. 1. (ponga el cestillo invertido sobre la tapadera, en lugar del cubilete, para evitar salpicaduras).

Cuando termine, triture durante 30 seg. En vel. 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 vel. 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. V

Loli



### ***Crema de garbanzos***

1/4 de garbanzos cocidos  
100 gr de beicon  
1 diente de ajo  
1/2 cubilete de aceite  
1 cebolla pequeña  
2 cubiletes de agua  
1 pastilla de caldo de carne.

Poner en el vaso el aceite el beicon y la cebolla. Programar velocidad 8  
3 minutos a 100°. Añadir los demás ingredientes junto con el agua y programar  
velocidad 8 a 100° 5 minutos.  
Lina

## ***Crema de mejillones***

Para el recipiente varoma

1 k y cuarto de mejillones frescos

1/2 l. De agua

Sofrito:

150 g. De puerro (sólo la parte blanca )

50 g. De aceite

3 dientes de ajo

150 g. De tomate natural triturado

1 manzana verde grande smith, pelada y sin corazón

Resto:

100 g. De biscotes de pan

50 g. De anís seco ( o pernau)

2 pastillas de caldo de pescado

Pimienta recién molida

El agua que admita hasta llenar el vaso

Para servir:

6 mejillones que habremos reservado

Tomatitos cherry partidos en rodajitas

Limpie los mejillones y deposítelos en el recipiente varoma. Reserve.

Ponga en el vaso de la thermomix ½ l. De agua y prog. 6 min., Temp. Varoma, vel. 2. Cuando acabe, coloque el recipiente varoma sobre la tapadera y proa. 12 min. Temp. Varoma, vel. 2.

Acabado el tiempo, saque y reserve el líquido del vaso. Saque los mejillones de su concha quitándoles el borde negro que les rodea. Resérvelos, separando 6 de ellos para servir.

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito y proa. 10 seg. Vel. 5. Baje lo que haya quedado en las paredes con la espátula y vuelva a programar 10 min. Temp. Varoma, vel. 2. Cuando termine, añada los mejillones, los biscotes, el anís, y un poco del agua reservada y proa. 2 min. En vel. 9 para que se triture bien. Baje los restos de las paredes con la espátula y añada el resto del líquido, los calditos, y la pimienta, mezcle 30 seg. En vel. 9. A continuación, proa. 10 min. Temp. Varoma, vel. 2.

Cuando termine añada agua hasta llenar el vaso y mezcle 20 seg. En vel. 6. Rectifique la sazón.

Para servirlo trocee los mejillones dejándolos menuditos, eche la crema en tazas de consomé, ponga en el centro un biscote pequeño y sobre él una rodajita de tomate con trocitos de mejillón por encima. Sírvalo muy caliente.

Maisa

### ***Crema de melocoton***

1 bote de melocotón grande.  
2 yogures  
1 bote pequeño de leche condensada

Triturar el melocotón con su jugo en vel. 5-7-9 durante algunos segundos hasta que este bien triturado.

Verter en el vaso la leche condensada y los yogures y programar 2 min. A vel. 4 y sin temperatura.

Echar en moldes individuales y poner en la nevera.

Pones 2 trozos de melocotón en un plato, luego pones nata montada alrededor y por encima mermelada de fresas.

## ***Crema de membrillo***

1 limón de 80 ó 100 g. Muy bien pelado y sin pepitas  
800 g. De membrillos ya limpios  
800 g. De azúcar.

Poner en el fondo del vaso el limón pesado. Pesar hasta añadir 400g. De membrillo, añadir otros 400g de azúcar, y luego los otros 400 de membrillo por último el resto de los 400 g. De azúcar (capas alternas ¿vale?).

Damos unos cuantos toques de turbo para que baje un poco el volumen y programamos 30 min. A 100 ° a velocidad máxima -en un primer momento-, introduciendo además la espátula para ayudar a triturar. En cuanto el limón empiece a triturarse y el azúcar a fluidificarse con el calor, los membrillos se hacen puré y podremos retirar la espátula iino antes!!, Entonces bajamos la velocidad hasta 4 ó 5. Si vemos que con la velocidad 5 la preparación no se mueve en su superficie, es porque está demasiado espeso, así que subiremos la velocidad hasta que veamos que emulsiona, en el momento que empieza a espesar y ya no salpica, retiramos el cubilete y colocamos el cestillo encima de la tapa para que haya una mayor evaporación.

A medida que el membrillo se va cociendo, y va espesando, habrá que subir la velocidad, hasta que lleguemos a la máxima. Cuando veamos que a esta velocidad la preparación no se mueve, ni siquiera metiendo la espátula y removiendo con ella, el membrillo se habrá hecho carne de membrillo.

Volcarlo en un recipiente donde lo vayamos a guardar (debe ser hermético. Al enfriarse endurecerá mucho más.

El tiempo es orientativo, dependerá de la madurez de los membrillos, debemos fijarnos siempre en la velocidad y la emulsión de la masa que se va formando.

Aunque parezca un poco rollo, es muy fácil, solo hay que agudizar el oído, pues la máquina va cambiando de sonido en cuanto el membrillo va espesando, y eso nos irá indicando que debemos cambiar de velocidad.

Guardado en un recipiente hermético en la nevera, aguantará de una temporada para otra.

Sandra

### ***Crema de nueces***

200 gr de nueces peladas  
2 cubiletes de azucar  
1/2 cucharadita de canela en polvo  
1 bote de leche evaporada ideal  
5 cubiletes de leche  
Vainilla.

Vierta en el vaso las nueces y triture a velocidad 5-7-9.

Añada los demás ingredientes y programe, velocidad 4, temperatura 100° 20 minutos. cuando pare programe 2 minutos velocidad 10.

Vierta en cuencos de individuales y deje enfriar y sirva adornado con una nuez y guinda, o con nata montada.  
Lina

### ***Crema de tomate y zanahoria***

1 cucharada de mantequilla  
½ cubilete de aceite  
2 puerros, sólo la parte blanca  
3 zanahorias  
½ kg. De tomates rojos o una lata de 112 kg. De tomate triturado  
1 diente de ajo  
2 pastillas de caldo de ave  
1 cucharadita de albahaca  
5 cubiletes de agua aproximadamente  
Sal  
Pimienta  
3 cucharadas de perejil, para adornar

Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla, los puerros, las zanahorias, los tomates y el diente de ajo. Poner el cestillo (para que no suban los ingredientes) programe 3' 100° vel 8

Baje a vel. 1 y continúe a la misma temperatura 5 minutos más. Pare y añada el agua, las pastillas de caldo, la albahaca, picada y la pimienta.  
Programe 20' 100° vel 1

Finalmente, con la máquina parada, compruebe la textura de la crema y añada el agua necesaria hasta que adquiera la consistencia deseada.

Pruebe y rectifique la sazón.

Espolvoréela con perejil y sívala con cuadraditos de pan.  
Ibia sara

## ***Crema de zanahorias***

600 gr. De patatas  
1/2 cebolla pequeña  
250 gr. De zanahorias  
2 cucharadas de aceite (20gr.)  
2 cucharadas de mantequilla  
1 bote de leche evaporada ideal  
2 pastillas de caldo (avecrem de pollo va bien)  
400 ml. De agua  
Pimienta

Se echa la cebolla y las zanahorias y se trocean 8 seg. Vel. 3 1/2.  
(si se hace vacío ayudarse de la espátula)

Añadir el aceite y la mantequilla y ponerlo 5 minutos temperatura 100°, velocidad 4  
Añadir las patatas troceadas y el resto de los ingredientes y triturar 20 seg.  
Velocidad 6

Finalmente, programar 20 minutos temperatura 100° velocidad 4.

Cuando falten 5 minutos bajar a 90°.

Sale muy cremosa y suave.

Maisa

### ***Crema fría de aguacate***

2 aguacates grandes muy maduros  
2 cucharadas de zumo de limón  
30 gr de cebollitas francesas o cebolla corriente  
50 gr. De jerez seco  
30 gr. De mantequilla  
1 pastilla de caldo concentrado de carne o de pollo  
1 cucharada de bovril  
300 o 400 gr. De agua o de caldo bueno  
500 gr. De leche  
100 o 200 grl de nata líquida  
Sal y pimienta blanca.

Pelar los aguacates y trocearlos rociándolos con el zumo de limón para que no se oxiden y ennegrezcan

Poner en el vaso las cebollas o cebollitas y la mantequilla y sofreír a 100º vel. 25 durante 2-3 min.

A continuación añadir el jerez a la misma velocidad anterior y la misma temperatura y programar 1 min. Para dejar evaporar el alcohol.

Añadir ahora los aguacates, la pastilla de caldo, si se pone, el bovril, la sal, la pimienta y e agua y triturar muy bien en frío, a una velocidad media llegando incluso a la máxima, hasta conseguir una crema muy fina.

Agregar ahora la leche y la nata mezclando ya solo en la velocidad mínima. Si se tiene caldo bueno de pollo es preferible a la pastilla.

Si ponemos estas tener cuidado con la sal. Esta crema se puede servir poniendo en cada taza trocitos de aguacate o de pechuga de pollo cocida.

Sandra



## ***Crema fría de espárragos***

2 latas de espárragos blancos de 250 gr  
3 hojas de gelatina  
1 lata de nata para cocinar la lechera o 200 gr de nata líquida  
1 bote grande de leche ideal  
200 gr de agua  
300 gr de cubitos de hielo  
2 y 1/2 pastillas de caldo de ave o sal  
3 huevos troceados a velocidad 3'5 (para adornar)  
1 aguacate maduro en trocitos (para adornar)  
Cebollino picado (para adornar)  
Poner la gelatina a remojar en agua fría.

Echar en el vaso el agua con los calditos o la sal y programar 3 minutos a 70 grados y velocidad 2.

Añadir la gelatina bien escurrida y mezclar 20 segundos a velocidad 4.

Echar el resto de ingredientes (menos los de adornar), incluido el líquido de los espárragos y programar 2 minutos a velocidad 9.

Probar el punto de sal y rectificar si es necesario.

Pasar por chino o colador para evitar las posibles hebras del espárrago.

Servir muy fría, con los trocitos de huevo y aguacate, espolvoreada con el cebollino.

Se puede enriquecer la crema, añadiendo 150 gr de gambas cocidas y peladas, a la hora de servir.

Maisa

## ***Crema marinera***

2 filetes de pescadilla o merluza (puede ser congelada)  
2 filetes de rape  
2 carabineros  
100 gr. De gambas  
¼ kg. De mejillones  
½ cubilete de aceite  
2 cubiletes de tomate triturado, o 3 tomates maduros  
2 puerros, solamente la parte blanca  
2 zanahorias  
2 dientes de ajo  
1 hoja de laurel  
2 ½ cubilete de nata líquida  
½ cubilete de brandy  
2 pastillas de caldo de pescado  
1 litro de agua  
Pimienta y azafrán  
Unas gotas de tabasco  
Perejil

Hervir los mejillones, y reservar por separado el agua de la cocción y los mejillones.

Pelar las gambas y los carabineros. Poner las cabezas y las cáscaras en el vaso thermomix con dos cubiletes de agua. Cerrar y tapar con el colador en velocidad 1, temperatura 100º durante 5 minutos. Colar y reservar el caldo obtenido junto con el de los mejillones, y se enjuaga bien el vaso.

Se ponen en el vaso los ingredientes restantes, excepto la nata, el brandy, el agua, el perejil y los pescados, cerrar y tapar con el colador. Triturar, progresivamente, a velocidades 3-5-7 unos segundos, destapar, limpiar bien las paredes del vaso con la espátula, se pone el cestillo y se pone el pescado a velocidad 1, a 100º durante 15 minutos. Se añaden las gambas y los carabineros al cestillo, y se incorpora al vaso la nata, el brandy, el caldo reservado y 4 cubiletes de agua.

Se programa velocidad 1, a 100º durante 10 minutos.

Verter el pescado del cestillo y los mejillones reservados, en el vaso y triturar hasta que se forme una crema homogénea.

Si se quiere, reservar alguna gamba para adornar.

Rectificar la sazón, y comprobar la consistencia de la crema, añadiendo más agua si fuera necesario.

Espolvorear con perejil.  
Anuska

## ***Croissants.***

120g de leche  
100g de mantequilla  
50g de azúcar  
Un pellizco de sal  
20 g de levadura prensada o 1 sobre de levadura instantánea de panadería.  
1 huevo grande  
300g de harina(si es de fuerza, mejor)  
1/2 cda. De azúcar vainillado.

### **Para el almibar:**

150g de agua  
150g de azúcar  
Ponga en el vaso la leche, 50g de mantequilla, el azúcar y la sal y programe 1min a 40°C, vel.2. Agréguela levadura, el huevo, la harina y el azúcar vainillado y mezcle 10seg a vel.6  
A continuación programe 2min a velocidad espiga.

Retire la masa del vaso, envuélvala en hoja de plástico transparente y déjela reposar 30min.

Pasado ese tiempo ponga la masa en una superficie enharinada, espolvoréela con harina y estírela, dejándole muy fina. Déle forma de rectángulo.

Pinte el rectángulo con la mantequilla restante ablandada, dejando los bordes sin pintar, utilice toda la mantequilla. Doble el rectángulo en tres, déle medio giro hacia la derecha y estire otra vez formando de nuevo un rectángulo, repita esta operación tres veces, e introdúzcala de nuevo en el frigorífico, envuelta en plástico durante otros 30 min.

Estire la masa formando un rectángulo, divídala en dos y corte triángulos con un cortapasta, pinte los bordes con huevo batido o con leche, enrolle los triángulos como si fueran cigarrillos y doble las puntas hacia dentro, formando unos cuernecitos, píntelos con huevo batido o con leche e introdúzcalos en el horno, precalentado a 180°C, durante 15 ó 20min.

### **Mientras tanto prepare el almibar:**

Ponga en el vaso el agua y el azúcar y programe 15min a 100°C, vel.2  
Una vez horneados los croissants, píntelos con el almibar rápidamente para que brillen.  
Sin autor

### ***Croquetas de bacon y cheddar***

100 grs. Pan seco  
50 grs. Cheddar  
1 huevo  
250 grs. Bacon cocido  
100 grs. Champiñones  
Especies tipo orégano y albaca

Poner la mitad del pan+especies en el vaso y apretar el turbo hasta que se ralle.  
Poner el resto de los ingredientes 10 segundos a turbo.

Sacar la masa y reservar en un cuenco.

Por otro lado, poner la otra mitad del pan a velocidad turbo y rallar usando la espátula.

Coger la masa y hacer las croquetas, rebozarlas de huevo y pan y freírlas

Sin autor

## ***Croquetas de chocolate***

2 cucharadas de mantequilla o margarina  
2 cubiletes de harina  
800 gr. De leche  
1 cubilete de maicena  
2 cubiletes de colacao  
3 cucharadas de azúcar

Poner la mantequilla y la harina en el vaso y programar 6 minutos. 100º, vel.5.  
Añadir la maicena, la leche, el cola cao y el azúcar, mezclar todo en vel. 8 y programar 7 minutos, 90º, vel. 5.

Poner la bechamel en una fuente, dejar enfriar, formar las croquetas, rebozar y freir.

Pasar todavía en caliente por una mezcla de azúcar y canela.  
Sin autor

## ***Croquetas de patatas***

400 g. De patatas  
1 cucharada de margarina  
2 huevos  
Pan rallado, sal, aceite.

Lava bien las patatas y ponlas en el varoma (o cuécelas de la manera tradicional) hasta que estén tiernas (pinchándolas).

Pélaslas en caliente y cháfalas con un tenedor, añadiendo la margarina. Formar las croquetas y pásalas por el huevo batido y el pan rallado.

Fríelas en abundante aceite caliente y déjalas escurrir antes de servir las a la mesa (puedes añadir, si lo deseas, un relleno de carne picada, pollo picadito asado, jamón picadito, paté, etc).

Sin autor

## ***Crujientes de verduras con queso brie***

1 paquete de pasta philo o pasta china o pasta brick o 2 laminas de pasta bric ( receta en libro nuevo amanecer)

Mantequilla derretida para pintar la masa

100 gr de calabacín sin pelar

100 gr de cebolletas (sólo la parte blanca)

100 gr de repollo

100 gr de zanahorias

200 gr de queso brie

Escarola

Granos de granada

Sal y pimienta

Ponga en el vaso del thermomix las verduras en trozos regulares y trocéelas muy menuditas durante 6 a 8 segundos en velocidad 3 y medio. Sáquelas y póngalas en el recipiente varoma.

Eche medio litro de agua en el vaso y póngala a hervir durante 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 . Cuando empiece a salir el vapor, ponga el recipiente varoma con las verduras sobre la tapadera y programe 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. (tienen que quedar al dente) cuando termine, saque las verduras y añádales sal, pimienta y un poco de la mantequilla.

Coja a dos láminas de la masa elegida, píntelas con mantequilla por ambos lados y rellénelas de la siguiente manera: ponga un poco de verdura, queso brie en láminas sobre ellas y otro poco de verduras. A continuación proceda a cerrar el paquete? Este tiene que tener forma cuadrada y deberá estar bien cerrado y apretado para que no se salga el relleno. Selle bien los bordes con agua para que quede bien cerrado.

Coloque los paquetitos en una fuente de horno y hornéelos a 200° durante 10 o 12 minutos hasta que estén bien dorados.

Sírvalos sobre un lecho de escarola con granos de granada, y acompañados de una salsa vinagreta o bien la salsa para foie.

Sin autor

## ***Cuscús marroqui***

1 kg de cuscús.  
150 grs de mantequilla.  
1 pollo  
2 kgs de cebollas blancas.  
1/4 kgs de almendras crudas.  
1/4 kgs de pasas.  
1/2 kgs de ciruelas.  
Pimienta, azafrán y canela.  
Laurel y pastilla de caldo.

Manera de cocer el cuscús: se remoja con agua y sal y se deja esponjar. Luego se coloca agua en el vase de la thermomix con unas hojas de laurel y se program 5 minutos a temperatura varoma a velocidad 2.

Cuando empiece a salir vapor colocamos el accesorio varoma con el cuscús dentro de el y programamos 15 minutos a temperatura varoma en velocidad 2. Comprobamos si está cocido ya que dependerá un poco de la clase de cuscús utilizada.

Una vez cocido se añade un poco de mantequilla que iremos mezclando con las manos hasta que esté suelto y se reserva.preparación del pollo: las alas, el cuello y el caparazón se ponen a hervir junto con el agua, un avecrem, pimienta molida y canela y se reserva este caldo.el resto de pollo se trocea, se incorpora al vaso con la mariposa.

Se le añade una cebolla a casco, 70 cm<sup>3</sup> de aceite y se programa 10 minutos a 100° y a velocidad 1. Cuando está dorado se añade pimienta, azafrán, canela, avecrem y 125 cm<sup>3</sup> del caldo anterior, y se programa de 10 a 15 minutos a 100° en velocidad 1, hasta que todo este tierno y quede en su jugo. Se aparta y se reserva. Volvemos a poner en el vaso de la thermomix la mariposa, la cebolla a tiritas,30 cm<sup>3</sup> de aceite, 70 grms de mantequilla programando 5 minutos a 100° en velocidad 1.

Añadir 125 cm<sup>3</sup> del primer caldo, canela, pimienta, azafrán y las pasas que habrán estado un par de horas en remojo así como el almíbar de las ciruelas que previamente has sido hervidas con dos cucharadas de azúcar y 50 cm<sup>3</sup> de agua. Programar 25 minutos a 100° en velocidad 1, o hasta que la cebolla esté tierna. Se junta el primer caldo con el jugo del pollo y el caldo de la cebolla.

Se remoja el cuscús con la mezcla de estos tres caldo al gusto, se coloca por encima la cebolla, pasas y ciruelas, junto con el pollo y las almendras ya peladas y fritas. En una salsera se pone el resto del caldo para servir al gusto.

Petitas



### ***Champiñones al graten:***

500 gr. De champiñones  
2 dientes de ajo  
1/2 cubilete de aceite de oliva  
1 y 1/2 cubiletes de harina  
7 cubiletes de leche  
100 gr. De queso rallado  
Sal y pimienta al gusto

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos, a 100º, velocidad 4

Cuando falte 1 minuto para finalizar el tiempo, añadir el ajo por el bocal

Abrir la maquina y colocar la mariposa. Introducir los champiñones laminados y rehogar 2 minutos, 100º, velocidad 2.

Añadir el cubilete y medio de harina y programar 1 minuto, 100º, velocidad 4.

Añadir los 7 cubiletes de leche y programar 6 minutos, 100º, velocidad 2

Se vierte el contenido en una fuente de horno, se espolvorea con el queso y se pone en el horno a gratinar.

Maisa

## ***Daiquiri***

Ingredientes para una medida:

40gr zumo de limón

50gr azúcar

60gr ron blanco (preferentemente (bacardí)

240gr de hielo

Ingredientes por cuatro:

160gr zumo de limón

200 de azúcar

240 de ron blanco (bacardí)

960 de hielo

Poner todos los ingredientes en el vaso 40 seg a vel 3, 5, 8

Quiere decir que pases por las vel 3 y 5 despacio para que el hielo quede frapé.

Esta medida da tres o cuatro raciones

Sin autor

## ***Delicias de mazapán***

250 gr de almendras crudas  
250 gr de azúcar  
1 clara de huevo  
Cascara de limón ( solo la parte amarilla).

Para la terminación:  
100 gr de nueces peladas  
100 gr de dátiles sin hueso  
100 gr de ciruelas sin hueso  
1 bolsita de guindas confitadas.

Poner en el vaso muy seco, el azúcar y glasear en velocidad 9.

A continuación, vuelva a poner la máquina en la misma velocidad y eche las pieles del limón bien secas, rallar bien.

Baje lo que haya quedado en las paredes con la ayuda de la espátula y agregue las almendras. Programe 20 segundos en velocidad 6.

Verifique que este todo bien rallado.

Por último, incorpore la clara de huevo y mezcle en velocidad 6 hasta que se haya incorporado totalmente.

Saque del vaso, envuelvala en film transparente y deje reposar.

Presentación:  
Prepare una fuente redonda con una bonita blonda.

Ponga en cada dátil una porción de mazapán. Haga lo mismo con las ciruelas.

Coloque otra porción de mazapán entre dos nueces a modo de bocadillo.

Parta las guindas por la mitad, haga un pequeño cilindro con una porción de mazapán y ponga en cada extremo la mitad de una guinda.

Una vez preparados los frutos secos, colóquelos en la fuente formando círculos de la siguiente manera: un círculo de dátiles, otro de nueces, otro de ciruelas, otro de guindas y así sucesivamente hasta terminar con todos los ingredientes. Si lo desea, también puede hacer bolitas de mazapán y rebozarlas en azúcar en grano, o con cacao amargo.

Lina

## ***Delicias de salmon relleno en camisa de brioche***

### **Para el fumet:**

250 gr de gambas,  
300 gr de leche entera,  
50 gr de vino blanco.

### Para el sofrito:

50 gr de mantequilla,  
50 gr de aceite,  
250 gr de champiñones (blanqueados en limón),  
1 diente de ajo.

### Para la bechamel:

el liquido sobrante del sofrito,  
50 gr de cebollas,  
80 gr de harina,  
10 mejillones (abiertos y sin el borde negro),  
250 gr de nata líquida,  
50 gr de queso parmesano rallado,  
sal, pimienta y nuez moscada.

**Resto:** masa brioche (pág. 24 del libro "un nuevo amanecer"), una cola grandecita de salmón sin piel ni espinas, un huevo batido para pintar.

Poner los mejillones limpios en la varoma y reservar.

Poner en el vaso ½ litro de agua y programar 8 min., Varoma, velocidad 1.

Colocar la varoma sobre la tapadera y programar 10 min., Varoma, velocidad 1.

Comprobar que se han abierto bien, separar de las conchas y quitar el borde negro. Reservar.

Hacer el fumet con la leche, el vino y las cabezas y cáscaras de las gambas (se reservan los cuerpos). Programar 6 min., A 100°, velocidad 4. Colar y reservar el líquido. Lavar la tapa y el vaso.

Hacer el sofrito. Poner la mariposa en las cuchillas. Añadir la mantequilla, el aceite, los champiñones laminados y el diente de ajo en trocitos. Programar 10 min. Varoma, velocidad 1. En el último momento añadir los cuerpos de las gambas troceados. Poner el cestillo en un recipiente y volcar sobre el mismo el contenido del vaso para que escurra bien el líquido. Reservar el sofrito y volver a poner el líquido escurrido en el vaso de la th.

Hacer la bechamel. Incorporar la cebolla y programar 4 min., 100°, velocidad 4.

Añadir la harina y volver a programar 2 min., 90°, velocidad 4.

Agregar los mejillones, el líquido del fumet, la nata y el queso rallado. Sazonar y mezclar 10 seg. En vel 8. Bajar con la espátula los restos y programar 7 min. 90°, vel 2 y ½. Cuando falten 2 min. Incorporar el sofrito de champiñones y gambas. Comprobar el punto de sal, sacar y reservar.

Preparar la masa brioche tal y como se indica en el libro.

Sobre papel albal o vegetal del tamaño de la bandeja del horno, poner la mitad de la masa estirándola muy finita. Poner encima una de las mitades de la cola de salmón, cubrirla con la bechamel y poner encima el resto del pescado a modo de

bocadillo. Cubrir con la otra mitad de la masa, dándole forma de pescado y sellando bien los bordes. Pintar toda la superficie con huevo batido. Hacer redondeles con el resto de la masa a modo de escamas y pintar con huevo. Hornear de 20 a 25 min. A 180° c (si se dora demasiado cubrirlo con papel de aluminio).

Servir caliente.  
Gadita

## **Donuts**

1 huevo  
250 grs de leche  
125 grs de aceite girasol  
30 grs levadura prensada  
100 grs de azúcar  
500 grs de harina  
1 cucharita de sal  
Ralladura de un limón ó naranja

Para el almibar:

3/4 de un vaso de agua  
3/4 de un vaso de azúcar

Preparación: glasear el azúcar y la ralladura de limón. a continuación

Añadir todos los líquidos en el vaso de la th y mezclar durante 2 m  
temp.40, velocidad 6.

Añadir la levadura, el huevo, la sal y la harina y programar 5 sg. A velocidad 6.  
Seguidamente programar 3 m. A velocidad espiga.

Cuando acabe el tiempo, vierta la mezcla en un bol y dejar reposar 2 h. Hacer las  
roschas con las manos mojadas en aceite. Freírlas en aceite caliente. Una vez fritas  
mojarlas en el almíbar, que se prepara en frío con el agua y el azúcar

Nocilla

### ***Donuts (loren)***

200 g leche  
50 g margarina  
Ralladura de limón  
1 cucharadita de azúcar  
1 pizca de sal  
2 yemas de huevo  
25 g levadura prensada  
480 g harina  
Almíbar: 300 g azúcar 100 g. Agua

Se echa la leche y se programa 2 min. A 40º vel. 2

Se pone todo lo demás menos la harina, se programa 20 seg. Vel 4.

Se echa la harina y se programa 10 seg. Vel. 6 y después 1 min. Vel. Espiga.

Se deja reposar la masa 20 min. Y se extiende la masa con 1 cm. De grosor, se le da forma de donuts con un vaso haciendole el agujero del medio con un tapón, se fríen en aceite no muy caliente y se van empapando en chocolate o en almíbar.

Almíbar: el zumo de medio limón. Se echa todo en el vaso y programe 4 min. 100º vel. 4.

Loren

## ***Donuts ii***

400gr de harina tamizada  
20gr de levadura de panadero (3 sobres)  
150gr de azúcar  
1/2 vaso de leche templada  
30gr de mantequilla  
3 huevos  
1 paquete de azúcar avainillado  
Una pizca de sal  
Aceite para freír

Para el almibar:  
Raspaduras de naranja.  
10 cl. De agua.  
200 grs. De azúcar.

En un cuenco, coloca la harina y haz un hoyo en el centro, añade la levadura, junto con la leche tibia y una pizca de azúcar. Trabajar todo junto hasta que empiece a formarse una masa. Añadir entonces el azúcar restante, la sal, la mantequilla en trocitos y los huevos. Se amasa todo, se cubre la masa y se deja reposar 1 hora en un lugar caliente.

Extenderla sobre una superficie enharinada con ayuda del rodillo hasta que tenga 8mm. De espesor mas o menos y cortar la masa con un corta pastas redondo de 4cm. De diámetro, hacer un agujero de 1cm. De diámetro en el centro con un vaciador de manzanas.

Tápalos y déjalos reposar en un lugar caliente unas 2 horas.

Freírlos en abundante aceite caliente con el lado que haya subido mas hacia abajo. Dóralos por ambos lados, sácalos y déjalos escurrir sobre papel de cocina.

Preparamos un almíbar de naranja con las raspaduras de una naranja y agua. Lo ponemos ha hervir y lo colamos. Añadimos el azúcar y bañamos los donnuts ya fritos con el almíbar.  
Sapito



### ***Donuts iii***

40 gr levadura prensada  
125 gr de leche  
125 gr de agua  
65 gr de mantequilla  
65 gr de azúcar  
1 huevo  
1 cucharada de sal  
550 gr de harina

Echar en el vaso los líquidos y la mantequilla y programar 2 min. A 40°C y velc. 1.

Añadir el resto de los ingredientes y la mitad de harina y unir 15 seg. En velocidad 6, después añadir el resto de la harina y amasar en velocidad espiga 2 minutos. Se deja la masa reposar hasta que suba. Se forman los donuts y se fríen en abundante aceite no muy caliente. Luego se glasean.

Sapito

### ***Dulce de leche cortada***

2 latas de leche ideal  
2 yogurt natural danone  
2 medidas de azúcar (envase de la leche ideal faltándole dos dedos)  
1 cucharada de vinagre

Preferentemente en una cazuela de fondo difusor, echar la leche ideal, los yogurt y el azúcar (coger el envase de la leche y llenar de azúcar hasta que le falten dos dedos del borde)

Poner al fuego medio vigilar y cuando rompa a hervir añadir el vinagre y bajar la llama, dejar hervir hasta que gaste el líquido y se forma como una almíbar y coje un color dorado.

Para remover coger una cuchara de madera y no mover mucho para conservar los grumos gordos que se forman o ver la cantidad de líquido que queda por consumir. Tardara alrededor de 40 a 50 minutos según el fuego que mantengan.  
Ibia sara

## ***Dulce de tres leches***

3 huevos.  
1 taza de azúcar.  
1 cucharadita de vainilla.  
1 taza harina sin preparar.  
1 1/2 cucharadita de polvo de hornear.  
1/4 taza leche fresca.  
1 taza leche evaporada pura,  
1 taza de leche condensada.  
1 taza de crema de leche.  
Un chorrito de coñac

Colocar los huevos junto con el azúcar en un tazón y batirlos hasta que estén espumosos, luego agregar la vainilla y batir hasta que la preparación tome punto cinto o hasta que los batidores dejen huella en la preparación.

Retirar la batidora y agregar los ingredientes secos cernidos tres veces, primero echamos una tercera parte, mezclamos envolventemente y luego echamos la leche fresca de golpe, después el resto de ingredientes secos.

Vaciar en un molde refractario de preferencia de 18 x 28 centímetros, sin engrasar ni enharinar a 170 c por 25 minutos aproximadamente. Aparte licuar la leche evaporada, crema de leche, la leche condensada y agregarle el chorrito de coñac.

Cuando la preparación este lista, retirar del horno y así caliente bañar con la preparación de las tres leches (procurar que las leches estén a temperatura ambiente, pues si están heladas el molde se romperá), ir agregando de a pocos pues sino se cortará, en caso de utilizar un molde refractario, se dará cuenta en que momento esta completamente embebido el postre.

Cuando haya agregado toda la mezcla de leches hay que dejar reposar hasta que enfríen y luego llevar a la refrigeradora por una hora.

Iliana benitez

## ***Empanadillas argentinas***

Masa: relleno:

250 gramos de carne picada

50 gramos de harina .1 cebolla grande

60 gramos de mantequilla . Perejil

1 yema .2 huevos duros

½ cucharadita de azúcar .aceitunas verdes deshuesadas

150 g. De leche

Cominos

1 pizca de sal

30 gramos de pasas

30 g. De aceite

Pimienta y azúcar

40 g. Aceite

1 huevo batido

Aceite y sal

Masa:

Ponga en el vaso todos los ingredientes (deshacer la mantequilla previamente en el microondas un poco), excepto la harina y mezcle 20 segundos en velocidad 4.

Agregue la harina y amase 40 segundos en velocidad 6. Saque la masa del vaso, déjela reposar unos minutos y estírela muy fina.

Relleno:

Trocear la cebolla durante 6 segundos, velocidad 3 ½.

Añada el aceite y programe 5 minutos a 100°, velocidad 1. V

Agregar la carne, cominos, una pizca de azúcar, sal, pimienta, el perejil y las pasas. 5 minutos, 100°, velocidad 1.

Añadir al relleno huevo duro picado y aceitunas (2 por empanadilla)

Dejar enfriar el relleno y hacer las empanadillas. Se pueden freír u hornear (si se hornea pintarlas con huevo batido).

Adela fortuney

## ***Ensaimadas***

50 gr. De aceite.

100 gr. De leche.

150 gr. De azúcar.

2 huevos.

1/2 cucharadita de sal.

40 gr. De levadura prensada.

400 gr. De harina (aproximadamente).

50 gr. De manteca de cerdo.

Se ponen en el vaso la leche, el aceite, el azúcar y la sal. Programamos 1 minuto, 40º, velocidad 1.

Se añaden los huevos y la levadura y se mezcla a velocidad 4.

A continuación se añade la harina y se programa 2 min. Velocidad espiga.

La masa no se tiene que pegar en las manos. Se deja la masa en el vaso hasta que doble su volumen.

Se saca del vaso, se extiende muy fina, se pincela con la manteca de cerdo previamente fundida y se dobla sobre si misma, se extiende de nuevo y se repite la operación.

Cortamos la masa en tiras y la enrollamos como si fuera un cigarro. Después la doblamos como si fuera un caracol, dejando un poco de separación en cada vuelta, formando la ensaimada.

Las ponemos sobre una placa de horno pincelada de aceite, separadas entre sí.

Se dejan reposar hasta que doblen su tamaño.

Las pulverizamos con agua fría y las metemos en el horno previamente calentado a 200º, durante 15 min. Aproximadamente.

Se sacan del horno y se espolvorean con azúcar glass.

Carol

## ***Ensalada de col***

350 g. De repollo, aproximadamente  
3 zanahorias peladas y troceadas  
1 manzana golden o al gusto  
100 g. De pasas de corinto  
2 pimientos verdes de los de freír  
1 cucharada de mostaza  
2 cucharadas de azúcar  
2 yogures naturales  
3 ó 4 cucharadas de vinagre  
Sal  
30 g. De cebolla  
1 cucharada de aceite

Vierta en el vaso las zanahorias y trocéelas 10 seg. Vel.3 ½.

Póngalas en un recipiente hondo y reserve.

Corte el repollo en trozos pequeños, ponga la mitad dentro del vaso y trocee 8 seg.vel.3 ½

Sáquelo y póngalo en el recipiente de las zanahorias. Haga lo mismo con la otra mitad.

Corte la manzana en 6 trozos y póngala dentro del vaso 5 seg.vel. 3 ½.

Viértala en el mismo recipiente y agregue las pasas encima.

A continuación, prepare la salsa.

Ponga el resto de los ingredientes en el vaso y triture durante 30 seg.vel.6, hasta que los pimientos y la cebolla queden bien triturados.  
Rectifique la sazón.

Vierta todo sobre las verduras reservadas, remueva y déjela reposar por lo menos 1 hora a ser posible. Quedará mucho más sabrosa.

Ibia sara

## ***Ensalada de pasta de verano***

Pasta corta (tipo mariposa o lacitos): 400 gr  
Tomates maduros: 4  
Atún en aceite: 150 gr  
Pimientos: 2  
Huevos: 3  
Aceitunas deshuesadas: 15/20  
Ajo: 2 dientes  
Albahaca: unas hojas  
Cebollino picado: dos cucharadas  
Aceite de oliva virgen: 2 ó 3 cucharadas  
Sal y pimienta en grano

Vierte en el vaso de la th. Los tomates pelados, los dientes de ajo pelados, un poco de sal, pimienta recién molida y albahaca. Programar 2 minutos a vel. 5. Cuando empiece a funcionar la máquina, ir añadiendo el aceite, poco a poco, por el bocal de la tapa. Rectificar de sazón si hace falta.

Cocer la pasta como se indica en el libro nuevo amanecer.

Mientras tanto, cortar los pimientos (verdes o amarillos) a daditos muy pequeñitos (o bien trocear en la th. 7 segundos a vel. 3 1/2). Cocer los huevos, pelarlos y trocearlos. Escurrir el atún en aceite y desmenuzarlo.

Mezclar en una ensaladera grande: la pasta cocida y escurrida, el aliño de tomate, los pimientos en daditos, los huevos troceados, el atún y las aceitunas. Mezclar bien y añadir un poco de aceite si es necesario. Espolvorear con el cebollino y servir.

Os viene bien para acompañar cualquier plato de carne (además es un excelente complemento de proteínas, vitaminas y sales minerales y a los niños les encanta) cualquier pasta corta sirve para este plato, las espirales de 3 colores quedan muy bien porque combinan con los tonos del pimiento y el atún.

Isa

## ***Ensalada de pimientos***

Ingredientes:

4 o 5 pimientos de asar rojos, verdes y si los encuentra amarillos.

Para la vinagreta:

200 gr de aceite de oliva

50 gr de buen vinagre

1 cucharadita de comino molido y sal

Para el vaso:

500 gr de agua con un poco de sal

Ponga el agua y la sal en el vaso y programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Mientras tanto limpie los pimientos de semillas y nervios. Pártalos a lo largo en 2 ó 3 trozos y colóquelos en el recipiente varoma, en batería.

Cuando se pare la máquina, coloque el recipiente encima de la tapadera y programe 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Parta los pimientos en tiras y colóquelos en una ensaladera.

Ponga en el vaso los ingredientes de la vinagreta y mezcle en velocidad 6.

Vierta la vinagreta sobre los pimientos y sirva la ensalada.

Colina



### ***Escalopines de ternera***

1 cubilete de vino marsala  
1 cubilete de agua  
1 pastilla caldo de carne  
1/2 cubilete de harina  
1 chorro zumo de limón  
2 cucharadas rasas de mantequilla  
1/2 cubilete de nata  
3 o 4 champiñones  
1/2 kg filetitos de ternera

Se colocan los filetitos de ternera salpimentados entremezclados con las laminas de champiñones en el cestillo.

En el vaso se pone la harina, mantequilla y la pastilla de caldo. programamos 100º v1 3 minutos con el cestillo colocado.

Transcurrido este tiempo añadimos el resto de los ingredientes menos la nata v1 100º de 10 a 12 minutos.

Añadimos la nata y mezclamos ligeramente.

Sacamos los filetes y los mezclamos con la salsa.

Pitufa

## ***Espaguetis a la vóngole***

50 de aceite  
4 dientes de ajo grandecitos  
Un puñado hojas de perejil  
1 bote de 1 kg. De tomate natural triturado  
Cayena al gusto (opcional)  
1 cucharadita de azúcar  
1 pastilla de caldo de pescado ó sal  
Pimienta negra recién molida  
1 kg. De chirlas o berberechos  
½ kg. De espaguetis

Lave bien las chirlas y déjelas en un recipiente con agua y sal para que suelten la tierra.

Ponga la máquina en vel. 6 y eche los ajos y la mitad de las hojas de perejil a través del bocal para que se trocean. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes, añada el aceite y programe 3 min. 100° vel. 1 v

Añada el tomate, pastilla de caldo o sal, azúcar y cayena (si la pone) y programe 15 min. Tem varoma vel 1. mientras tanto, enjuague las chirlas y póngalas en el recipiente varoma. Resérvelas.

Cuando acabe el tiempo programado, quite el cubilete y ponga encima el varoma. Programe a continuación 10 min. Tem varoma vel 1

Vuélquelas sobre la salsa y déjelas reposar unos minutos. saque del vaso y espolvoree con el perejil troceadito con una tijera. Reserve.

Ponga a coser los espaguetis. Vierta en el vaso 1500 gr. De agua, sal y un poco de aceite y programe 12 min. 100° vel.1 . Cuando el agua esté hirviendo, quite el cubilete y a través del agujero de la tapa, ponga los espaguetis enteros y empújelos suavemente (el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia dentro) ayudándose con la espátula. Programe el tiempo que indique el fabricante en el paquete, 100° vel 1.

Por último, escurra los espaguetis y colóquelos en una fuente de servir. Caliente la salsa y viértala sobre los espaguetis. Puede coser otro tipo de pasta a su gusto.  
Ibia sara

## ***Espárragos rellenos de salmón con salsa caliente***

6 espárragos de lata gruesos  
125 gr. De salmón ahumado  
6 yemas  
150 gr. De mantequilla  
1 limón el zumo  
1/2 cubilete de agua  
Sal y pimienta.

Abra los espárragos longitudinalmente, rellénelos con el salmón troceado Y reserve.

Ponga en el vaso, la mantequilla a 70º cuando esté líquida, retire y reserve en una jarrita.

A continuación, ponga en el vaso las yemas, el zumo del limón, el agua y sazone con sal y pimienta. Programe a velocidad 4, temperatura 70º, 3 Minutos.

Pasado la mitad del tiempo programado, vaya añadiendo a través del vocal, la mantequilla derretida anteriormente.

Cuando pare el reloj, deje la máquina girando unos minutos para que no se corte la salsa, y a aumente la velocidad a 8.

Finalmente, vierta la salsa sobre los espárragos y gratine en el horno ,  
Hasta que la superficie esté dorada.

Lina

## ***Espuma de limón***

100 gr. De azúcar  
Piel de limón  
El zumo de dos limones  
1 bote de leche ideal semicongelada

Poner en el vaso del thermomix el azúcar y las pieles de limón 2 minutos a velocidad 1-4-8-9. Retirar.

Poner en el vaso la mariposa.

Verter la leche semicongelada 1 minuto a velocidad 4.

Añadir el azúcar que ya teníamos, el zumo de los limones y mezclar rápido.  
Nocilla

### ***Espuma de turrón de jijona y naranjas***

250 gr. De turrón de jijona

250 gr. De mantequilla

3 huevos

2 naranjas ( el zumo).

Colocar la mariposa en las cuchillas e introducir las claras. Programar 4 minutos, velocidad 2. Sacar y reservar.

Trocear el turrón y ponerlo en el vaso. Programar 4, minutos, 65º, velocidad 4.

Añadir las yemas, la mantequilla y el zumo de naranja. Poner a velocidad 1, añadir muy lentamente por el bocal las claras que teníamos reservadas.

Volcar la crema recipientes individuales y poner 2 horas en el congelador

Servir adornado con ralladura de naranja.

Lina

## ***Fabas con almejas***

Sofrito:

50 g de aceite de oliva virgen  
300 g de cebolla  
2 dientes de ajo  
1 cucharada de pimenton

Resto:

2 frascos (800g) de judías blancas cocidas  
500g almejas pequeñas  
1 hoja de laurel grande  
600 g de agua  
2 pastillas de caldo de pescado o sal  
1 cayena (opcional)  
Perejil picado para decorar

Poner las almejas en un recipiente con agua y sal para que suelten la arena

Volcar las judías en el recipiente varoma y lavarlas bajo el grifo. Reservarlas

Poner en el vaso th las cebollas en trozos y los ajos. Trocear 10 seg en vel 3 1/2. Añadir el aceite y programar 10 min. Temp. Varoma vel. 1 1/2

Cuando termine añadir el pimentón y dejar reposar unos seg. A continuación echar tres cucharadas de judías y el agua y triturar durante 40 seg. Vel. Máxima.

Poner la mariposa en las cuchillas, añadir la hoja de laurel, las pastillas de caldo o sal y la cayena si deseas ponerla. Programar 6 min. Templ varoma vel. 1 incorporar las judías y programar 10 min. Temp varoma velo 1.

Mientras tanto lavar bien las almejas cambiándole varias veces el agua. Ponerlas en el recipiente varoma y colocarlas sobre la tapadera para que se abran y caiga el jugo dentro del vaso.

Acabado el tiempo, agitar el recipiente varoma para que termine de caer el jugo

Echar las almejas en el vaso, rectificar la sal y dejar reposar unos minutos.

Verter en una fuente y servir calientes espolvoreando con perejil picado.

Sandra

## ***Faisan con ciruelas pasas y grosellas negras***

2 faisanes de 1 kg cada uno  
1 decilitro de aceite de oliva  
1 decilitro de brandy  
1 decilitro de jerez seco  
1 hoja de laurel  
1 ramita de tomillo  
1 ramita de romero  
6 bayas de enebro  
24 cebollitas francesas  
24 champiñones pequeños  
1 diente de ajo  
2 chalotas  
Sal y pimienta negra  
300 gr de ciruelas pasas deshuesadas  
2 o 3 cucharadas de confitura de grosellas negras

Machacar las bayas de enebro en un mortero con un poquito de sal para que no salten fuera.

Pelar las cebollitas dejándolas enteras

Picar las chalotas menuditas

Pelar el ajo y machacarlo con las bayas de enebro

Limpiar los champiñones dejándolos enteros

Precaentar el horno a 225-250°

Sofreír un poco las cebollitas enteras y las chalotas picadas hasta que empiecen a tomar color. Después añadir todos los demás ingredientes menos la confitura y dejar asar los faisanes durante 1 1/2 ó 2 horas hasta que las patas se muevan con facilidad.

Retirar la hoja de laurel y las ramitas de tomillo y romero.

Añadir a la salsa o jugo que ellos han soltado la confitura de grosellas removiendo con cuchara de palo para unificar.

La salsa se puede servir así o triturarla en la th a velocidad 4 unos minutos hasta que esté muy fina.

Sapito

## ***Fiambre***

250 gr. De pechugas de pollo

250 gr. De jamón de york

1 huevo

Sal y pimienta

Trocear la pechuga y el jamón de york a vel. 3,5

Añadir el huevo, la sal y la pimienta y mezclarlo todo bien.

Sobre un film transparente, enrollar todo en forma de salchichón colocándolo en la bandeja varoma durante 25 min.

Olaya



### ***Filetes de lenguado a la naranja***

300 gr. De filetes de lenguado fresco o congelado  
1 cubilete de vino blanco seco  
El zumo de media naranja  
La pulpa de media naranja  
100 gr. De mantequilla  
2 yemas de huevo  
2 naranjas en lonchas para acompañar.

Lavar los filetes de lenguado y ponerlos en el recipiente varoma. En el vaso poner el vino blanco, una cucharada de agua, un pedazo de mantequilla, la pulpa de la naranja, sal y pimienta. Colocar el recipiente varoma y programar 13 minutos temperatura varoma velocidad 1.

Cuando pare sacar el recipiente varoma y añadir en el vaso las 2 yemas de huevo, el resto de la mantequilla a trozos, el zumo de naranja y rectificar la sazón. Programar 4 minutos 100° y velocidad 4. Verter la salsa encima de los filetes, que habrán sido colocados en una fuente. Las lonchas de naranja las pasaremos un poco por la sartén , con un poco de mantequilla, las pondremos alrededor de la fuente.

Lina

### ***Filetes de rape gratinados***

600 gr. De rape  
70 gr. De mantequilla  
1 cubilete de harina  
50 gr. De champiñones  
5 cubiletes de harina  
3 huevos  
80 gr. De queso enmenthal rallado  
Sal y pimienta  
Nuez moscada .

Poner en el vaso de la thermomix la mantequilla, la harina, los champiñones bien limpios, la leche, sal, pimienta y nuez moscada.

Programar 7 minutos a 100º velocidad 4. Cuando pare el minuterero añadir los huevos y la cuarta parte del queso. Mezclar 2 ó 3 segundos sin calor.

Verter la mitad de la preparación en una fuente de horno, colocar encima los filetes de rape , uno al lado del otro espolvorearlos con el resto del queso rallado y cubrirlos con el resto de la salsa.

Poner en el horno a 180º 20 o 25 minutos. ( también se puede hacer con otra clase de pescado ).

Lina

## ***Filetes de ternera en salsa de vino***

6 filetes de ternera  
Para la salsa  
2 cucharadas de azúcar  
1/2 cubilete de un buen vinagre  
1/2 cubilete de aceite de oliva  
1 zanahoria pequeña  
1 cebolla pequeña  
6 ramitas de perejil  
2 hojas de laurel  
2 cucharadas de tomate concentrado  
1 cucharada de manteca de cerdo  
1 cucharada de mantequilla  
25 gr. De chocolate negro  
1 cubilete de vino tinto  
Sal y pimienta  
2 cubiletes de agua  
3 cucharadas de piñones y pasa opcional.

Freír en una sartén los filetes de ternera, reservar en una cazuela.

En un cazo al fuego, haga un caramelo con el azúcar y 2 cucharadas de agua. cuando se forme un almíbar dorado, agregue el vinagre. Déle un hervor y reserve.

Vierta en el vaso de la thermomix, todos los ingredientes para la salsa, menos el almíbar que tenemos reservado, el agua, el vino, el chocolate y la mantequilla, añadir el aceite de freír los filetes. Programe velocidad 4 temperatura 100º, 15 minutos.

Cuando la maquina se pare, añada el almibar, la mantequilla, el vino, el chocolate y el agua. Rectifique la sazón y programe 5 minutos mas a velocidad 1 temperatura 100º añadir si gusta las pasas y piñones.

Cubrir con la salsa los filetes que tenemos reservados, dejar hervir con la salsa un momento . (añadir algo de agua si fuera necesario.) Servir con bolitas de puré de patatas gratino.

Lina

## ***Flan de arroz con leche***

100 gr de arroz  
200 gr de azúcar  
Piel de limón rallada  
3 huevos  
1 pizca de sal  
800 gr de leche  
Un molde de flan previamente acaramelado

Triturar primeramente el azúcar a velocidad máxima para hacerla glas, a continuación hacer lo mismo con el arroz y encima de estos dos ingredientes rallar la piel del limón.

Agregar el resto de los ingredientes, pero sólo 600 gr (6 cubiletes) de leche y programar en el thermomix 12 minutos, 100 grados, velocidad 5. Si el que tenéis es el thermomix 3300 15 minutos, 100 grados y velocidad 1.

Cuando notemos por el ruido que la crema ya ha espesado, añadir los dos cubiletes restantes de leche, si detener la máquina agregándolo por encima de la tapa.

Cuando veamos que ha vuelto a cuajar, aunque no haya pasado todo el tiempo, paramos la máquina y lo ponemos en la flanera previamente caramelizada. Esperar que enfríe y a disfrutarlo.

Maisa

### ***Flan de huevo***

4 huevos

120 gr. De azúcar

500 gr. De leche

Azúcar avainillado.

Caramelizar un molde de albal, de plum cake, de 1 litro de capacidad. Reservar.

Eche en el vaso los ingredientes y bátalos durante 10 segundos en velocidad 4.

Vierta la preparación en el molde y cubra con papel albal. A continuación, colóquelo en el recipiente varoma.

Ponga en el vaso 1/2 litro de agua. Cierre i coloque el varoma encima de la tapadera, bien cerrado. Programe 30 minutos en temperatura varoma y velocidad 2 1/2.

Lina

## ***Flan de leche condensada y coco***

1 bote de leche condensada  
El mismo bote de leche entera  
4 huevos  
60 gr. De coco rallado  
Caramelizar un molde que quepa en el varoma

Poner todos los ingredientes y mezclar 15 seg. A vel. 3

Poner la mezcla en el molde y meterlo en el varoma cubierto con papel albal y papel de cocina.

Poner el agua en el vaso y programar 5 min. A temperatura varoma velocidad 2. Colocar el varoma y programar 30 min. A temperatura varoma velocidad dos . Añadirle unos min. Mas si lo vemos blando.

También lo podemos hacer en el horno a baño maria a temperatura 180 ° poniendo un recipiente con agua debajo de la flanera. Dejarlo unos 30-45 min.(para los que no tienen varoma, o los que os guste más la consistencia del horno)

A mi particularmente me gusta más como queda en el horno. Queda más compacto que en el varoma, pero eso depende de vuestros gustos, si os gusta el flan mas blandito, en el varoma queda muy bien.

Sandra

### ***Galletas saladas para aperitivos***

150 gr. De harina  
100 gr. De mantequilla  
1 cucharadita de sal  
1 cubilete de leche.

Poner en el vaso, la harina, la mantequilla, la sal y la leche y mezclar de 15 a 20 segundos a velocidad 8 1/2. Volcar la masa en el mármol ligeramente enharinado, aplanar con un rodillo hasta un grosor de 1/2 cm.

Y cortar las galletas con cortapastas de distintas formas.

Pintarlas con huevo batido, en unas ponerles un poco de queso rallado, en otras una almendra o bien una aceituna etc. Cocer al horno unos 15 minutos, hasta que estén ligeramente doradas.

Lina

### ***Granizado esmeralda***

2 manzanas verdes "grand smith" bien lavadas, sin el corazón ni el rabito.  
2 limones grandecitos ó 2 limas (50gr. Aprox.) Bien pelados sin nada de parte blanca.

- 200gr. De azúcar
- 300gr. De agua
- 800gr. De hielos
- 8 ó 10 hojas de menta

ponga todos los ingredientes en el vaso excepto el agua y los hielos programe 30 seg. En vel. 4.

añada unos 5 hielos y programe 3 mts. En vel. Máxima para que la trituración sea perfecta.

por último añada el agua y los hielos y programe vel. 5 hasta que no oiga ruido de hielos grandes.

Iliana benitez



## ***Graten de champiñones***

500 gr. De champiñones  
2 dientes de ajo  
1/2 cubilete de aceite de oliva  
1 y 1/2 cubiletes de harina  
7 cubiletes de leche  
100 gr. De queso rallado  
Sal y pimienta al gusto

Poner en el vaso el aceite y programar 5 minutos, a 100°, velocidad 4 cuando falte 1 minuto para finalizar el tiempo, añadir el ajo por el bocal abrir la maquina y colocar la mariposa. Introducir los champiñones laminados y rehogar 2 minutos, 100°, velocidad 2.

Añadir el cubilete y medio de harina y programar 1 minuto, 100°, velocidad 4.

Añadir los 7 cubiletes de leche y programar 6 minutos, 100°, velocidad 2 se vierte el contenido en una fuente de horno, se espolvorea con el queso y se pone el horno a gratinar.

Lina

### ***Guisadito de ternera de mar***

3 ajos.  
70gr de aceite.  
1 pimiento verde.  
3/2kg de tomate.  
1kg de pescado troceado y enharinado.  
2 pastillas de caldo de pescado.

Trocear los pimientos 4 segundos, velocidad 3½. Reservar.

Picar los ajos velocidad 5. Añadir el aceite. programar 3 minutos 100° v-1

Añadir el tomate y la pastilla de caldo y programar 10 minutos mas.

Finalmente añadir el pescado y programar 7 minuto 100°, velocidad 1 y dejar reposar.

Ernesto

## ***Helado celestial***

Para el praline  
200g de azúcar  
100g de almendras crudas peladas

Para el resto:  
100g de galletas chiquilin, maria, digestive o al gusto  
6 claras de huevo, unas gotitas de limón y una pizca de sal  
500g de nata líquida "la lechera" para montar muy fría  
180g de leche condensada " la lechera" ( mitad bote peq)

En una sartén de fondo grueso, haga en caramelo con el azúcar y cuando empiece a dorarse añada las almendras ( debe quedar de un color dorado oscuro). Eche sobre papel de horno y deja enfriar.

Cuando la plancha este bien fría, parta en trozos y échelos en el vaso (que deberá estar muy seco, así como las cuchillas). Rállelo sin llegar a pulverizar, durante 12 se. En velocidad 3 y 1/2 (tiene que quedar grueso) saque y reserve en una bolsa de plástico. Todo lo anterior deberá estar hecho antes de continuar con la receta.

Pulverice las galletas echándolas con la mantequilla en marcha en vol.6 (si queda algún trozo repita la operación) saque y reserve.

Lave bien el vaso y las cuchillas para que no queden restos de grasa. Séquelos. Ponga la mariposa en la cuchillas añada las claras, el azúcar, unas gotas de limón y la pizca de sal, y programe 6m v3. Saque y reserve

Sin lavar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, monte la nata bien firme en velo3. Saque a otro recipiente

Haga un hueco en el centro de la nata montada, eche la leche condensada y a continuación las claras montadas, mezcle delicadamente son movimientos envolventes, hasta conseguir una mezcla homogénea. Proceda a montar el helado rápidamente, para evitar que se baje la mezcla.

En un molde redondo y desmoldable, eche una capa de galletas, a continuación la mitad de la mezcla, una capa de praliné y el resto de la mezcla, cubriendo todo con una mezcla de praline

Métalo en el congelador. Desmolde y adorne a su gusto, sívalo con un coulis de frutas ( las que usted quiera) q preparara triturando las mismas con zumo de limón

Varientes: en lugar de praline en el centro, puedes poner frutas del bosque o mermelada de grosellas, arandanos....etc...

Zaray

## ***Helado de cabrales con salsa de manzana***

### **Para el helado:**

1 litro de leche entera, 130 gr de nata líquida, 8 yemas de huevo, 300 gr. De azúcar, 80 gr. De queso de cabrales.

### **Para la sopa de manzana:**

1 kg de manzanas golden, 200 gr. De azúcar, ½ litro de sidra, 200 gr. De agua, 1 palito de canela, 1 ramita de vainilla.

Se pone la mariposa en las cuchillas. Se echa en el vaso de la th la leche, la nata, las yemas, el azúcar y el queso troceado. Se programa 12 m.85°, vel.1 si en este tiempo no ha tomado cuerpo se aumenta la temperatura a 90° y se programa 4 m. Más a la misma velocidad. Se vuelca en un recipiente bajo, se tapa con film transparente y se coloca en el congelador.

Para la sopa de manzana. Se pelan las manzanas y se trituran con un poco de agua a vel máxima. Una vez triturado se pone el resto de los ingredientes y se programa 20 m. A 100° vel.1. Cuando termine se quitan la canela y vainilla. Si saliera demasiado espesa se pone un poco de agua. Se sirve muy fría en plato o copa con la bola de helado encima.

Gadita

## ***Helado de romero***

70 gr. De glucosa  
550 gr. De azúcar  
Zumoy ralladura fina de 8 limones verdes  
1 litro de nata  
500 gr. De leche  
60 gr. De hojas de romero

Este helado de romero se elabora sin realizar una infusión directa de esta hierba aromática con la leche u otro lácteo, si no que se prepara directamente fundiendo el azúcar junto con el zumo de limón y la glucosa.

Para fundir estos tres ingredientes no usaremos fuego, si no que deberemos mantener estos tres ingredientes en una zona de la cocina en la cual reciba un calor moderado, pero lo suficientemente apreciable como para que funda el azúcar.

Deberemos dejar el conjunto unos 20 minutos para que funda correctamente.

Seguidamente añadiremos las hojas de romero. Con una thermomix miraremos a velocidad máxima para lograr una mezcla uniforme. Una vez lograda esta mezcla bien uniforme, colaremos dicha mezcla por un colador de rejilla.

El siguiente paso será añadir la ralladura de limón verde, la nata y la leche. Batimos el conjunto para lograr que sea uniforme antes de pasar el helado por la sorbetera.  
Petitas

## ***Huevo ilado***

600 gr. De azúcar  
200 gr. De agua  
9 yemas de huevo separadas de las claras

Se pone en el vaso el agua con el azúcar

Se programan 15 min temperatura 100° velocidad 2

Se le pone una cucharadita de yema en el agua para que no haga espuma

Cuando este el almíbar hecho se pone dos minutos en 100°, se incorporan las yemas por un colador que caiga un hilito fino, después se cuela por el cestillo y se le echa un chorro de agua fría para que se despeguen. No mucha cantidad de agua para que no pierda el dulzor.

Ibia Sara

## ***Huevos imperiales***

4 huevos  
150 gr. De jamón serrano  
1 cebolla  
1 berenjena  
1 cucharada de harina  
1 cucharada de salsa de tomate  
½ vasito de vino blanco  
1 vaso de leche  
4 cucharadas de nata líquida  
Nuez moscada  
4 triángulos de pan frito  
Aceite virgen extra hojiblanca  
Sal  
1 nuez de mantequilla  
Perejil picado

En el vaso de la thermo ponemos el aceite, la cebolla, la berenjena cortada en cuatro trozos 5 segundos, velocidad 3 1/2. Posteriormente, programamos 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 y sofreímos el contenido (debe quedarnos doradito, si no, volver a programar unos minutos más).

Cuando este hecho el sofrito echamos el jamón, que ya picamos anteriormente.(en trozos no muy pequeños) sofreímos un poco un poco, agregamos la harina sofreímos otro poco, agregamos y ponemos un minuto con las mariposas para mezcla, velo-2, añadimos la salsa de tomate, el vino, la leche y la nata.

Ralla encima un poco de nuez moscada.

Vertemos la mezcla en una fuente refractaria ( que se pueda introducir en el horno), coloca encima los huevos, sazónalos y gratinamos en el horno durante 1-2 minutos.

Espolvoreamos con perejil picado. Untamos una punta de los triángulos en la mantequilla e introduce la punta en el perejil. Coloca los panes para decorar  
Bocadito

### ***Huevos revueltos al queso***

5 huevos  
50 gr. De mantequilla  
1/2 cubileta de queso rallado  
Sal y pimienta

Poner en el vaso del thermomix una cucharadita de mantequilla, 4 huevos enteros y una clara, sal y pimienta. Programar 8 minutos a 80° velocidad 4y1/2 .

Cuando falte 3 minutos para terminar añadir la mantequilla restante a trocitos y el queso y en los últimos segundos la yema que queda sacar inmediatamente del vaso mezclar con la espátula y verter en una fuente de servir.  
Lina



## ***Leche condensada con almendras***

1 bote pequeño de leche condensada "la lechera"  
150 g. De almendras crudas peladas

Se tiene que hacer la mezcla de un día para otro.

En un recipiente eche toda la leche condensada y reserve.

Con el vaso del thermomix muy seco, ponga las almendras y tritúrelas 15 segundos en velocidad 4 (no deben quedar totalmente trituradas).

Vuélquelas en la leche condensada que teníamos reservada, mézclelo bien con la espátula y deje en reposo como mínimo 5 horas (mejor de un día para otro) en la nevera tapado.

Precaliente el horno a 180°. Prepare la bandeja del mismo poniéndole papel vegetal engrasado o lámina antiadherente.

Antes de empezar a hacer las pastitas, mezcle bien con la espátula para que quede todo homogéneo. Con ayuda de dos cucharillas mojadas en agua, vaya haciendo pequeños montoncitos bien separados unos de otros, pues en el horno crecen mucho.

Cuando el horno esté caliente, introduzca la bandeja con las pastitas y hornéelas de 4 a 5 minutos aproximadamente.

Antes de desprenderlas deje que se endurezcan un poquito y, si lo desea, deles la forma de teja colocándolas sobre el rodillo de estirar masas, apretando ligeramente.

Olaya

### ***Lentejas estofadas:***

350 g. De lentejas.  
100 g. De calabaza troceada.  
1 pimiento verde troceado.  
1 zanahoria troceada.  
1 cucharada de pimentón.  
50 ml de aceite.  
2 pastillas de caldo o sal.  
2 dientes de ajo.  
1/2 cebolla troceada.  
750 ml de agua.  
1 hoja de laurel.

Ponga las lentejas en remojo la noche anterior a su preparación.

Al día siguiente, ponga la mariposa en las cuchillas. Escurra las lentejas del agua del remojo y viértalas en el vaso.

Agregue todos los ingredientes restantes, finalizando con el agua y, sin poner el cubilete en el bocal, programe 30 minutos, temperatura 100º, velocidad 1.

A mitad de la cocción, si comprueba que hierven muy fuerte, baje la temperatura a 90º. Cuando pare la máquina, compruebe si las lentejas están tiernas. De no ser así, programe unos minutos más.

Finalmente, si lo desea, añada más agua, rectifique la sazón y deje reposar unos minutos antes de servir.

Bocadito

### ***Lomo en manteca***

1 kg de lomo de cerdo en trozos  
1 paquete de manteca blanca  
2 ñoras orégano  
5 ó 6 dientes de ajo sal

Poner la manteca en el vaso 5 min. Tempe.90°C y velocidad 2.

Echar los condimentos y se trituran en velocidad 5-7-9 poner la mariposa añadir la carne y se programa 30 minutos, 90°C y velocidad 1.

Se vuelca en un recipiente y se deja enfriar por lo menos 24 horas  
Petitas

### ***Marquesa de chocolate***

2 cub de azúcar  
1 tableta chocolate fondant  
5 cub de leche  
6 yemas  
175gr de mantequilla  
1 cucharada de coñac

Triturar el chocolate partido dejándolo caer por el bocal con la maquina en marcha.

Añadir el resto de los ingredientes, mezclar en v 4 unos segundos y programar 8 minutos 100° v 1, en el momento que aparézcala salida del vapor acelerar unos segundos a v5 parar y volcar rápidamente en un molde de corona meter en el frigorífico 4 o 5 horas.

Desmoldar y adornar  
Pitufa

### ***Mayonesa de cilantro***

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 gr. De aceite de oliva y de girasol a partes iguales

Sal al gusto, con 1/2 cucharatida

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

Poner la maquina a vel. 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.  
Sandra

## ***Merluza a la gallega***

800 grs. A 1 kilo de merluza (filetes o rodajas)

70 grs. De aceite

2 ajos grandes

Patatas

1 cebolla mediana

1 cucharada de pimentón

Sal

Ponemos el aceite a calentar 5 minutos a temperatura varoma y velocidad 1  
Cortamos los ajos en láminas para que se frían, 3 minutos a velocidad 1 y 100 grados. Una vez fritos los ajos, paramos el thermomix y añadimos el pimentón, mezclando bien a velocidad 1 (sin calor).

Añadimos al sofrito 400 gr. De agua, la cebolla troceada, una hoja de laurel y sal.  
Programamos 30 minutos en varoma a velocidad 2.

Mientras, podemos ir cortando las patatas en rodajas y las colocamos en el varoma que pondremos sobre el thermomix cuando empiece a salir vapor.

A falta de 7 minutos aproximadamente (y dependiendo del espesor de la merluza), destaparemos con cuidado el varoma e introduciremos la bandeja con la merluza, tapando y dejándolo hasta que termine el tiempo.

Ponemos las patatas en una fuente, con la merluza encima y rociaremos con la salsa.

Ibia sara

### ***Merluza marinera***

4 lomos de merluza  
1/2 kg. De patatas  
200 grs. De gambas peladas  
300 grs. De almejas  
1 cebolla  
1/2 pimiento  
2 dientes de ajo  
1 dl. Aceite de oliva  
50 grs. De margarina  
1 cucharada de harina caldo de pescado sal laurel perejil  
Picar la cebolla el pimiento y el ajo.

En una cazuela ponemos el aceite y la margarina y rehogamos la cebolla, el pimiento y el ajo a continuación añadimos el laurel.

Cortamos las patatas en rodajas finas las freímos y reservamos.

Añadir la harina al sofrito, lagar la salsa con el vino blanco y el caldo de pescado.

Cuando hierva ponemos los lomos sazonados, las patatas fritas las gambas y las almejas.

Cuando comience nuevamente a hervir la introducimos en el horno para acabar de hacer y gratinar 10 minutos.

Al salir espolvoreamos con perejil picado y servir.

Tessa

## ***Merluza sorpresa en papillot y espárragos al vapor***

Ingredientes para el vaso del thermomix

800 de agua (también puede hacer una sopa en el vaso, si lo desea vea otras recetas )

Ingredientes para el recipiente varoma

8 filetes de merluza finitos sin espinas (pueden ser congelados)

4 lonchas de jamón york

4 lonchas de queso para dieta

Sal, pimienta, hojas de albahaca o de estragón

Un poquito de aceite

Papel de aluminio de doble cara "suprem" o papel vegetal

Cueza los huevos y separe las yemas de las claras. Trocee las claras en el thermomix durante 4 segundos en velocidad 3 1/2 . Saque y reserve. A continuación, trocee las yemas programando el mismo tiempo y la misma velocidad. Saque y reserve.

Corte cuatro láminas cuadradas de papel, pincélelo con aceite y vaya colocando un filético de merluza sobre éste, una loncha de jamón york, otra de queso y otro filético de pescado. Salpimiente, ponga unas hojas de albahaca o de estragón y cierre bien el paquete.

Vaya colocando los paquetes en el recipiente varoma. Sobre éstos coloque la bandeja del varoma en el que pondrá los espárragos bien lavados y espolvoreados con un poco de sal gorda. Tape bien y reserve.

Ponga en el vaso del thermomix el agua, tape y sobre la tapadera, coloque el recipiente varoma reservado. Programe 30' tem. Varoma, vel.1.

Cuando termine el tiempo, espere un poco a que baje la temperatura antes de destaparlo. Compruebe que los espárragos están cocidos. Póngalos en una fuente de servir, adornándolos con el picado de los huevos duros.

Sirva el pescado caliente en su paquete. Si ve que se han enfriado, vuelva a calentarlos en el recipiente varoma, sin abrirlos, durante 5' tem. Varoma, vel.1.

Ibia sara



## ***Mermelada de higos***

700 g.de azúcar.

700 g.de fruta (en este caso higos)

1 limón

Pelas el limón con cuidado de quitar toda la parte blanca y las pepitas.

Lo echas al vaso y después pones la fruta(quitando los rabitos a lo higos, claro) y el azúcar.

Programas en velocidad 4 ó 5 (depende de si quieres que queden trocitos o no) temperatura 100º,20 minutos.

Si pones 1/2 kilo de fruta y 1/2 de azúcar, programas 15 minutos.

Retiras el cubilete de la tapa y colocas en su lugar el cestillo, para que evapore más. Si aún así la mermelada resulta clara a tu gusto, se programa algunos minutos en varoma hasta que esté cómo te guste.

Maisa

## ***Milhojas de salmón ahumado (o trucha)***

(para 6 personas)

200 g. De trucha o salmón ahumados.

200 g. De queso philadelphia.

70 g. De agua.

3 hojas de gelatina.

2 cucharaditas de zumo de limón.

2 cucharaditas de eneldo seco o 2 ramitos de eneldo fresco.

Pimienta blanca recién molida.

Gotas de limón

Eneldo

Pimienta

Onga la gelatina en agua fría durante 2 ó 3 minutos para que se hidraten. Reserve. Ponga en el vaso el agua, la pimienta, el zumo de limón y el eneldo, y programe 3 minutos, 70º, velocidad 2.

Escorra bien la gelatina, añádala al vaso y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3.

Incorpore el queso y vuelva a mezclar durante 12 segundos en velocidad 3.

Montaje: forre un molde bajito y rectangular con film transparente y cubra todo con el salmón o la trucha (si no está muy fino, póngalo entre dos capas de film transparente y afínelo pasando el rodillo de masas por encima). A continuación ponga encima la mitad de la mezcla del vaso. Cubra con otra capa de salmón. Distribuya sobre ésta el resto de la mezcla y vuelva a cubrir con otra capa de salmón, tape con film transparente y métalo en el frigorífico para que coja cuerpo la gelatina.

Para servirlo, córtelo en tiras y a continuación en trozos del tamaño de un biscote pequeño, poniéndolos sobre los mismos.

También se puede poner: cortar a daditos y poner tostadita de canapé, encima rodajita de tomatito cherry y encima un trocito del milhojas.

Carol

## ***Milhojas de verduras***

Para el pisto:

En el vaso: 100 g de aceite, (250 g de berenjenas, 250 g de calabacines) sin pelar, 150 g de pimientos verdes, 150 g de pimientos rojos, 200 g de cebollas, 1 bote de ½ k de tomate natural triturado, 2 pastillas de caldo o sal, pimienta al gusto.

Para el recipiente varoma:

600 g de patatas 4 huevos.

Para el resto:

2 o e calabacines sin pelar, 300 g de queso de mozzarella rallada, 50 g de queso parmesano rallado unas bolitas de mantequilla para gratinar.

Un molde desmontable de 26 cm. De diámetro y 7 de alto. Para adornar aceitunas verdes y negras un poco de mujol aceite de perejil (optativo).

Si deseas poner aceite de perejil, al servir, tritura 300 g de aceite de oliva con 20 g de hojas de perejil durante 30 seg en vel. 5. Resérvalo en una botella o recipiente para que tome gusto. Lava bien el vaso.

Trocea las verduras del pisto en 4 veces: trocea la mitad de la cebolla con los pimientos verdes y la otra mitas con los rojos. Programando 4 seg en vel. 3 ½ . Saca y ponlas sobre una capa doble de papel de cocina para que escurran el liquido. Reserve. Procede igual con los calabacines y por último las berenjenas. Pon la mariposa en las cuchillas. Echa todos lo ingredientes menos el tomate y los condimentos y programa 15 min. Temp. Varoma en vel. 1.

Incorpora el tomate y los condimentos y programa 20 min. Misma temperatura y velocidad. Coloca el recipiente varoma en el que habrás puesto las patatas en rodajas, y es- polvoréalas con sal, y los huevos envueltos en film transparente.

Lava los calabacines restante y sin pelarlos haz láminas muy finas ayudándote con un pela vegetales o con un corta fiambres. Salpimienta y reserva sobre el papel de cocina.

Cuando el pisto esté hecho, observa si a ha quedado caldoso, de ser así vuélcalo en el cestillo para que escurra un poco. Forras el molde con papel de aluminio, para evitar que escurra líquido dentro del horno, y engrásalo por dentro. Pon una capa de tiras de calabacín, a continuación una de pisto, espolvorea con queso de mozzarella rallado y así sucesivamente hasta terminar con una de tiras de calabacín. Espolvorea con el que so parmesano rallado, y encima unas bolitas de mantequilla. Introduce en el horno caliente y cuécelo a 200º durante 25 min. (el calabacín debe que dar el dente).

Pasa un cuchillo alrededor del molde para despegarlo de las paredes y desmóldalo con cuidado. Sirve adornado con patatas en rodajas alrededor, encima de ellas una lámina de huevo cocido (puedes hacerlo con un corta huevos) y encima de esta un poco de mujol o una aceituna (puedes alternar las aceitunas con el mujol). Echa por encima de ellas un hilito de aceite de perejil,

Variantes: también se puede hacer con capas de lascas de bacalao desalado, con arroz blanco, laminas de champiñones o setas crudos o al gusto.

Maisa

### ***Mini crepes de queso con salsa de fresas***

225 gr de queso crema (filadelfia) a temperatura ambiente  
1 cda de azúcar  
¼ cucharadita de sal  
3 huevos a temperatura ambiente  
1 cda de nata o leche  
1 cda de brandy o cognac  
Esencia de vainilla  
1 taza de harina

Salsa de fresas o frambuesas:

3 tazas de fresas frescas o congeladas.  
De ½ a ¾ taza de azúcar.  
1 cda de zumo de limón.

- colocar en el vaso de la thermomix, el queso con la sal, y el azúcar hasta que este espumoso, (en el numero 3 aprox. 3 minutos) agregarle los huevos uno a uno, e integrarlos bien,(seguir batiendo y colocarlos por la tapa ),también con la nata, la esencia, de vainilla y el brandy, y de a poco la harina. Retirar del vaso, y mantener en la nevera como mínimo 1 hora. En una sartén, para hacer crepes derretir un trozo de mantequilla e ir haciendo los crepes en ella.

Aprox, 1 cucharadita para cada crepe. Cocinar hasta que la mezcla cuaje y los bordes estén dorados, darlos vuelta y cocinar por el otro lado. Asi hasta el final.

Para servir, colocar los crepes tibios en platos individuales rodeados por la salsa de fresas y encima espolvoreados con azúcar glas.

Colocar las frambuesas en el vaso, durante unos segundo en el nivel 6. Hacer un puré con las fresas y dejar algunas para decorar ,agregarle el zumo de limón y el azúcar y dejar cocinar a 90º durante aprox, unos 10 minutos o hasta que espese.  
Lis

### ***Mini crepes de queso con salsa de fresas:***

225 gr de queso crema (filadelfia) a temperatura ambiente  
1 cda de azúcar  
¼ cucharadita de sal  
3 huevos a temperatura ambiente  
1 cda de nata o leche  
1 cda de brandy o cognac  
Esencia de vainilla  
1 taza de harina

Salsa de fresas o frambuesas :

3 tazas de fresas frescas o congeladas.  
De ½ a ¾ taza de azúcar.  
1 cda de zumo de limón.

Colocar en el vaso de la thermomix, el queso con la sal, y el azúcar hasta que este espumoso, (en el numero 3 aprox. 3 minutos) agregarle los huevos uno a uno, e integrarlos bien,(seguir batiendo y colocarlos por la tapa ),también con la nata, la esencia, de vainilla y el brandy, y de a poco la harina. Retirar del vaso, y mantener en la nevera como mínimo 1 hora. En una sartén, para hacer crepes derretir un trozo de mantequilla e ir haciendo los crepes en ella.

Aprox, 1 cucharadita para cada crepe. Cocinar hasta que la mezcla cuaje y los bordes estén dorados, darlos vuelta y cocinar por el otro lado. Así hasta el final.

Para servir, colocar los crepes tibios en platos individuales rodeados por la salsa de fresas y encima espolvoreados con azúcar glas.

Colocar las frambuesas en el vaso, durante unos segundo en el nivel 6. Hacer un puré con las fresas y dejar algunas para decorar ,agregarle el zumo de limón y el azúcar y dejar cocinar a 90º durante aprox, unos 10 minutos o hasta que espese.

Lis

### ***Mojo picon***

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 gr. De aceite  
125 gr. De agua  
50 gr. + o - de vinagre.

Echamos todo en la th, y trituramos unos 3 min. A vel. 9, y un minuto más oscilando de la velocidad 6 - 9.

Sandra

### ***Mojo verde***

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 gr. De aceite  
150 gr. De agua  
Un chorrito de vinagre.

Poner todos los ingredientes en el vaso y moler bien a vel. 6-9 durante 2 ó 3 min.

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

Sandra

## ***Mousse de calabacines y gambas***

Para la mousse  
200grs de gambas  
200grs de leche  
200grs de nata liquida  
1 cucharada colmada de mantequilla  
50grs de aceite  
1 diente de ajo  
4 o 5 huevos  
Lo blanco de 2 puerros  
2 pastillas de caldo, o sal  
Pimienta  
500grs de calabacines.

Para la salsa:  
1 cucharada colmada de mantequilla  
50grs de aceite  
Lo blanco de 2 puerros  
1 diente de ajo  
4 pimientos de piquillo  
100grs de nata liquida  
50grs de vino blanco  
1 pastilla de caldo o sal y pimienta.  
· pele las gambas y reserve los cuerpos.

· ponga las cabezas de las gambas y los 200grs de leche en el vaso, 5 minutos ,a 100º velocidad 4. Colar y reservar este liquido. Lavar bien el vaso y la tapadera para que no queden restos.

Ponga en el vaso el aceite y la mantequilla, los puerros, ajo y los calabacines, programe 10 minutos ,temperatura 100º velocidad 4.despues de unos minutos baje la velocidad al 2.

Cuando acabe el tiempo programado ,pare la maquina y ponga la mitad del liquido reservado, y los 200grs de nata,4 huevos grandes, los cubitos de caldo o la sal, y programe,10 minutos ,100º ,velocidad 1

Pasados los 5 primeros minutos, baje la temperatura a 90ºy aumente la velocidad al 4 .cuando termine el tiempo , dejelo girando unos minutos mas. a continuación vuelque la mezcla rápidamente en un molde. Deje enfriar.

Para la salsa:  
Ponga en el vaso el aceite ,mantequilla ,puerros, ajo, y trocélo todo al 3y1/2 ,bájelo todo lo que queda en las paredes del vaso y programe 7 minutos ,100º velocidad 1.

Cuando termine el tiempo pare la maquina y eche la nata, vino, el resto de liquido reservado ,pimienta y el cubito de caldo o sal y programe7minutos 100º de temperatura y al 4 de velocidad ,si desea una salsa mas suave póngala un tiempo al 5,7,9.poner en una salsera y servir.

Menchita



## ***Mousse de castañas***

250 gr de queso de Burgos  
400 gr de castañas cocidas y peladas  
1 bote de leche ideal  
200 gr de nata líquida  
5 huevos  
200 gr de azúcar

Canela en polvo y una cucharadita de anises o (1/4 de licor de anís para bañar en molde: caramelo líquido  
Para adornar: nata montada

Con el vaso muy seco pulverizar el azúcar y los anises (si los pones) a potencia máxima.

Añada las castañas escurridas y la leche ideal y triture en velocidad 5,7,9, hasta que quede perfectamente triturado.

Incorpore el resto de ingredientes y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. cuando termine, ponga 2 minutos más, sin temperatura en velocidad retire el cubilete del bocal para que baje la temperatura.

Vuelque la mezcla rápidamente en un molde de corona bañado con el caramelo líquido. dejelo enfriar completamente antes de desmoldarlo.

Sírvalo adornado con nata montada o al gusto.  
Meryu

## ***Mousse de chocolate blanco y negro al perfume de naranja***

200 gr de chocolate blanco  
200 gr de cobertura negra de chocolate puro  
3 colas de pescado de 2 gr cada una (de gelatina, se sobreentiende, que a nadie le pase como a mi que la primera vez creí que era pescado de verdad)  
8 huevos, separados las yemas de las claras  
10 cucharadas de azúcar glas (que se puede hacer en la th.)  
Piel rallada de 1 naranja gorda  
1/2 decilitro de grand marnier  
1/2 decilitro de cointreau  
1 pizca de sal

Poner (o hacer) el azúcar glas en la th. Y añadir la ralladura de naranja. Triturar a tope hasta que está bien rallado.

Sacar la mitad de este azúcar a un plato.

En el vaso del th donde nos queda la mitad del azúcar añadir el chocolate blanco y triturarlo bien en velocidad a tope. Poner la temperatura a 70° para que se vaya fundiendo añadir a continuación las 4 yemas para que no esté demasiado espeso. añadir la gelatina disuelta en el cointreau. Cuando no quede ningún grumo, sacarlo todo del vaso y limpiar con una espátula para que quede lo más limpio posible.

Sin fregar, volcar en el vaso el resto del azúcar glas en el chocolate negro. Triturar a tope de velocidad y 70°. Cuando esté hecho polvo añadir las otras 4 yemas. Y cuando esté todo derretido añadir el grand marnier. Aquí no hace falta gelatina porque el chocolate negro tiene más consistencia. Cuando esté frío, sacar del vaso.

Por separado montar las claras de huevo y mezclar la mitad con cada uno de los dos chocolates con un tenedor y con cuidado para que no se bajen.

En el recipiente en que se vaya a servir, ir poniendo una capa de mousse blanca y otra negra hasta que se acaben. Aguanta meses en el congelador. Además, como no tiene ni mantequilla ni nata, es relativamente light.

Sapito

### ***Mousse de gofio***

6 claras de huevo  
Unas gotas de limón  
Una pizca de sal  
400 grs de nata  
1 lata de leche condensada pequeña  
120 grs de gofio  
100 gr de almendras

Si las almendras las compras crudas, tostarlas a temperatura varoma y velocidad 3 1/2 a 5 durante 2 min. Hasta dorar al gusto. Retirar. Con el vaso bien frío montar las claras a punto de nieve. Para ello poner la mariposa y las claras junto con una pizca de sal y montar unos 2-3 min. A velocidad 2. (hasta que estén a punto de nieve) . Reservar.

Poner en el vaso el gofio, la leche, la nata y mezclar durante 12-15 segundos a velocidad 5. Añadir las claras en forma envolvente y luego incorporar las almendras lentamente.

Ten en cuenta que las claras deben estar consistentes para que no se bajen.  
Sandra

### ***Mousse de nescafe***

2 cub de azúcar

2 cucharadas de nescafe

2 cub de leche en polvo

1/2 cub de whisky

3 bandejas de hielo

Se glasea el azúcar en v8

Se le añaden el resto de los ingredientes y la mitad de los hielos. Se tritura en v8 añadiendo a continuación el resto de los hielos por el bocal y removiendo con la espátula en dirección contraria a las cuchillas.

Pitufa

## ***Mousse de roquefort con salsa de berros***

Para la mousse:

400 gr. De queso roquefort (o azul, o cabrales).

500 gr. De nata líquida.

5 huevos

Nuez moscada, sal (con moderación) y pimienta.

Para la salsa:

20 gr. De aceite de oliva

40 gr. De mantequilla

2 manojos de berros (sólo las hojas) lavados y bien escurridos.

250 gr. De nata líquida

Sal y pimienta

Mousse:

Ponga todos los ingredientes en el vaso y bata unos segundos en velocidad 4.

Pruebe el punto de sal y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Cuando acabe, ponga 2 minutos más, sin temperatura y en velocidad 5. Retire el cubilete del bocal para que baje la temperatura.

Vuelque rápidamente en un molde de corona o en uno de plum-cake forrado con film transparente. Déjelo enfriar completamente antes de desmoldarlo.

Salsa:

Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla y los berros, y programe 3 minutos, 100°, velocidad 1.

Cuando acabe añada la nata, sazone y programe 5 minutos a 100°, velocidad 5 para que quede todo triturado. De no ser así ponga la velocidad 6 unos segundos.

Desmolde la mousse y sívala con esta salsa. Puede adornarlo con unas nueces y unos tomatitos cereza.

Petitas

### ***Muselina de espárragos***

2 latas de espárragos(peso de los espárragos escurridos 500 gr.)

6 huevos

1/2 litro de leche

Sal y pimienta blanca.

Poner en marcha la thermomix a velocidad 10 ir echando los espárragos por el vocal. parar después de echar el ultimo 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 antihaderente y cocer a baño

Maria a hrno moderado 1 hora.

Lina

## ***Osso buco***

6 osso bucos de ternera no muy gruesos (pata de ternera)

Harina con sal y pimienta para rebozar

Aceite para sofreír la carne

Para el sofrito: 100 g. De aceite

200 gr. De zanahoria

250 gr. De cebolla

2 dientes de ajo grandecitos

50 gr. De tallo de apio

1 bote de 1/2 kg de tomate natural triturado

250 gr. De vino blanco

100 gr. De agua

2 pastilla de caldo de carne o sal, pimienta

La ralladura de 1/2 naranja

La ralladura de 1/2 limón

25 gr. De chocolate puro de nestlé postres (una barrita) o 2 cucharaditas de chocolate puro en polvo

4 cucharadas de perejil picadito

Reboce la carne ligeramente en la harina sazonada y rehóguelas en la sartén por ambos lados. Ponga las rodajas en la olla en la que vaya a cocinarlas y resérvelas. Conserve el aceite de rehogarlas para el sofrito.

Ponga en el vaso las zanahorias troceadas, la cebolla, el ajo y el apio y trocee 10 segundos en velocidad 4 ayudándose con la espátula. Compruebe que ha quedado en trocitos muy pequeños. Pese el aceite reservado y complete hasta los 100 gr. Añada el tomate triturado y programe 15 minutos, varoma, velocidad 1 1/2.

Incorpore el vino, agua, sal, pimienta, la ralladura de los cítricos y el chocolate, y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1 1/2.

Vierta la salsa en la olla donde tenemos la carne y llévelo a ebullición. Cocínelo hasta que la carne esté bien tierna. Espolvoree con el perejil picado. Sírvalo acompañado de arroz blanco o pasta.

Sugerencia: ponga la harina, sal y pimienta en una bolsa de plástico y agite bien para que se mezcle perfectamente.

Puede poner los trozos de carne dentro de la bolsa para enharinarlos, sacudiéndolos después para eliminar el exceso de harina.

Lidia

### ***Palitos de limón***

2 huevos  
Ralladura de un limón  
20 gr de zumo de limón  
100 gr de aceite de girasol  
1 sobre de levadura  
50 gr de leche  
200 gr de azúcar  
500 gr de harina

Verter el azúcar en el vaso muy seco y programar 5-7-9 hasta que el bocal este empañado

Echar la piel del limón y rallar a las mismas velocidades (procurar que la piel no tenga nada blanco, amarga mucho)

Echar el resto de los ingredientes excepto la harina y la levadura, y mezclar durante unos segundos en velocidad 6.

Poner la mitad de la harina y la levadura y mezclar 8 segundos a velocidad 6. Incorporar el resto de la harina y mezclar 15 seg. A velocidad 6. Sacar del vaso con las manos mojadas en aceite.

Formar palitos y freír en aceite muy caliente. Escurrir en papel absorbente.

Servir espolvoreadas de azúcar glass.  
Agadela



## ***Pan de molde***

450 gr de harina  
20 gr. De levadura prensada o hidrofílica  
25 gr. De mantequilla  
125 gr. De agua helada (cuanto + fría mejor)  
125 gr. De leche (también muy fría)  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de azúcar

Mantequilla para el molde (si el molde es de silicona no hace falta engrasarlo)  
Ponemos el agua, la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar a 40° vel. 1 durante 1,30 min.

Le añadimos la levadura y mezclamos todo durante 1 min. A velocidad 3-4. Si la levadura es seca, la echamos al principio junto con los líquidos.

A continuación le añadimos la harina y lo mezclamos 3 min. A velocidad espiga.

Para que nos salga perfecto tenemos que dejarlo reposar de 1h a 1.3 h. Cubierto con un paño. Tened en cuenta que tienen que formarse burbujas de aire para que quede muy esponjoso, para ello yo cubro el molde con un paño grande de cocina, pero teniendo en cuenta que la masa sube machismo, por lo que yo pongo 4 brik de leche o 4 botellas y hago como una tienda de campaña para que quede bien tapadito y no se pegue al paño cuando suba.

Por último lo mentemos en el horno a 180-190° unos 25 a 30 minutos

Podemos añadir también semillas o cereales al gusto  
Mjose

## ***Panellets***

2 ½ cubiletes de azúcar  
¼ kg, de almendras crudas y peladas  
1 yema de huevo, grande  
½ cucharadita de canela en polvo  
La cáscara de un limón, sólo la parte amarilla  
Esencia de fresa  
50 gr. De piñones aproximadamente

Poner en el vaso de thermomix muy seco, el azúcar y la cáscara de limón. Tapar y cerrar con el cubilete, y triturar a velocidad 4-6-8 progresivamente.

Cuando esté glaseado, se retira el cubilete, y se agregan las almendras, la yema y la esencia de fresa. Poner el cubilete y programar de nuevo progresivamente a velocidad 4-6-8 hasta formar una masa homogénea.

Con la masa obtenida, se forman unas bolitas , se les clavan los piñones y se van colocando en una bandeja de horno, previamente engrasada.

Poner al horno la bandeja a temperatura media (precalentado) durante 10-15 minutos aproximadamente.

Despegar los panellets de la bandeja con ayuda de una espátula, dejarlos enfriar, se colocan en moldes de papel y se sirve,  
Anuska

## ***Panettone***

Hay que hacer una primera masa el día antes de la siguiente forma:

Primera masa:

250 g de harina  
20 gr. Levadura fresca  
170 gr. De agua.

Segunda masa:

500 gr. De harina 150 de azúcar  
1 cucharadita de sal  
4 yemas de huevo y 1 clara  
170 gr. De mantequilla  
170 gr. De agua 20 gr. Levadura fresca.

Fruta escarchada, perlititas de chocolate, pasas, o lo que nos guste más para ponerlo de relleno.

Primera masa:

Poner el agua, y la levadura 30seg. A vel. 3, añadirle la harina y darle 1 min a velocidad 6 (sin temperatura).

Meter esta primera masa en una bolsa de plástico e introducir en el frigo hasta el día siguiente.

Segunda masa

Diluir el azúcar, el agua y la levadura junto con la primera masa, durante 40 seg. A temp. 40 vel 3.

Incorporar la mantequilla, la harina, las yemas y la clara previamente batidas con la sal, y finalmente el agua.

Mezclar 30 seg. A velocidad 6 y 1,30 min. A vel. Espiga. añadir los ingredientes que más nos gusten, fruta confitada cortadita, pasas de corintio, perlititas de chocolate, frutos secos.... En fin... Lo que más os guste, y mezclar a vel. 6 durante 15 seg.

Poner en un molde (tener en cuenta que solo llenaremos el molde al 50%, ya que la masa sube mucho y si lo sobrecargamos se derramará en el horno).

Dejar reposar durante 30-40 min de la siguiente forma. Poner tipo tienda de campaña 4 brik de leche o cualquier cosa similar. Tapar con un paño húmedo sin que este toque la superficie de la masa, y dejar que allí se vaya fermentando y que suba a gusto.

Pasado ese tiempo introducir en el horno previamente caliente a una temperatura de 200° durante aproximadamente una hora (cuando al pinchar salga la aguja limpia, ya estará listo).

Yo lo he hecho con perlititas de chocolate, y me ha quedado muy bueno.

Sandra

## ***Pannacota***

500 g. De nata líquida

250 ml. De leche

150 g. De azúcar

4 láminas de gelatina

Coñac

Remojar la gelatina en agua fría.

Poner todos los ingredientes menos el coñac en el vaso, programar 5 minutos, 80°, vel. 4.al final echar la gelatina y el coñac y batir unos segundos en vel. 4.

Poner en un molde, llevar a la nevera y dejar cuajar.

Una vez desmoldado, adornar con frutas del bosque.

Maria m.

### ***Pasta con setas, jamon y espinacas***

250 gr. De pasta, espaguetis o macarrones...

300 gr. De setas, champiñones,..

400 gr. De espinacas limpias.

100 gr. De jamón serrano.

1 decilitro de aceite de oliva.

3 dientes de ajo

Un decilitro de nata liquida.

Sal y pimienta blanca.

Pelar los ajos y filetearlos.

Picar el jamón.

Limpiar las setas, pasándoles un cepillito, o un paño seco limpio .

Hervir la pasta en abundante agua con sal ,un chorrito de aceite, y una hoja de laurel(opcional).un litro de agua por cada 100 gr. De pasta. el tiempo que ha de hervir viene indicado en el paquete de la pasta. suele ser de 10-12 minutos.

Cocer las espinacas : si son frescas, lavar bien y poner en el microondas en un recipiente tapadas ,sin añadir nada de agua, con la que queda después de lavarlas es suficiente, al 100por 100 de potencia, durante 6 o 7 minutos.

Rehogar en el aceite caliente, primero los ajos hasta que se doren y luego las setas, las espinacas y el jamón, hasta que las setas ,que son las mas duras ,estén blandas. durante todo este proceso tener la cacerola tapada para que las setas suelten toda su agua y se haga mas deprisa.

A continuación añadir la pasta recién cocida y salpimentar. añadir al final la nata remover y servir.

Bettyboo

### ***Pasta de almendras***

250 gr. De almendras crudas peladas

250 gr. De azúcar

1 clara de huevo

Pulverizar el azúcar 30 segundos a velocidad 5-7-9. Añádalas almendras y triturarlas 15 segundos con la misma técnica. Incorpore la clara de huevo y mezclar 20 segundos a velocidad 6.

Lina

## ***Pastel de avellanas y yemas***

Para la base de la tarta

150g avellanas tostadas y peladas  
3 cucharadas de azúcar glass  
3 o 4 claras  
1 pizca de sal  
1 cucharadita de azúcar vainillana

Para la crema

3 yemas  
150g azúcar  
1/2 decilitro escaso de agua  
1 cucharadita de azúcar vainillado

Para adornar

Azúcar glass  
Algunas avellanas enteras

Precalentar horno a 170°. Moler las avellanas a velocidad 5-7-9 en la th. Pulverizar el azúcar para volverlo glass en la th (solo para base y adorno).

La tarta consta de 3 capas de base y 2 de crema de yema.

Preparación de la base:

Montamos las claras a punto de nieve con la th y una pizca de sal cuando estén muy duras y sin parar la th le incorporamos el azúcar glass y el az. Vainillado.

Unimos las claras a las avellanas en polvo con cuidado, volcamos la mezcla sobre una bandeja de horno untada de mantequilla y forrada de papel vegetal (bien lisa) hornear 7 u 8 minutos. Tiene que quedar ligeramente dorada pero blandita, si no se despegar bien dejarla un minutillo mas en el horno.

Elaboración de la crema de yemas: hacer un almíbar con el agua y el azúcar. En un cuenco batir un poco las yemas y echamos encima de estas el almíbar espeso en caliente y en hilo fino. Hacer esto en la th si se quiere, porque hay que estar batiendo continuamente con la mariposa, seguir batiendo hasta que se enfríe.

Batir por otro lado con la mariposa o con varillas la mantequilla hasta que quede espumosa.

Cuando la crema este totalmente fría añadirla encima de la mantequilla batida. Tb en hilo fino y siempre batiendo con las varillas hasta que quede totalmente incorporada (esto tb se hace con th). Si queda muy clara meterla en la nevera para que coja cuerpo.

Terminación: cortar la base en tres rectángulos iguales. Ponemos un rectángulo de base, encima ponemos una capa de crema, después otro rectángulo otra capa de crema y el ultimo rectángulo de base. Metemos el pastel en la nevera para que endurezca la crema..

Por ultimo cuando vayamos a servir espolvoreamos con abundante azúcar glass y si se quiere con algunas avellanas enteras.

Nurioski

### ***Pastel de cabracho ii***

450 g de cabracho (puede ser congelado)  
250 g de gambas sin pelar  
5 palitos de mar  
200 g de nata líquida  
1 cubilete de tomate frito  
5 huevos  
Una pastilla de caldo de pescado o sal  
Un chorro de brandy

Se descongela el pescado si es congelado; se le quitan las escamas y la espina central, se pelan las gambas y se seca todo con papel de cocina.

Se tritura el pescado y las gambas a 5 - 7 - 9, se añade el resto de los ingredientes y se programa 8 minutos a 90º velocidad 5.

Se vierte la crema en un molde corona y se pone en el frigorífico por unas horas, desmoldarlo y acompañar con salsa rosa ó mayonesa.

Iliana benitez



## ***Pastel de hojaldre con pollo y champiñones***

500 gr de hojaldre congelado  
350 gr de pechugas de pollo o de pavo  
3 cebollas grandes  
50 gr de mantequilla  
350 gr de champiñones  
100 gr de almendras fileteadas tostadas  
4 huevos  
1 cucharada de perejil picado  
1 cucharada de canela en polvo bien llena  
1 ó 2 cucharadas de azúcar glas  
Sal, pimienta y nuez moscada

Para el relleno:

Limpiar los champiñones y filetearlos

Pelar las cebollas y cortarlas en rodajitas finas.

Cortar los filetes de ave en tiras de 1 cm., Retirándoles antes todos los trozos de grasa que pudieran llevar.

Sofreír las rodajas de cebolla con la mantequilla hasta que estén transparentes sin llegar a tomar color, pero completamente blandas. Hacerlo siempre con la cacerola tapada porque aceleramos la cocción, las cebollas sudan y se hacen en su jugo, sin perder nada de sabor.

Cuando las cebollas están del todo blandas, añadir los champiñones fileteados y sofreírlos también removiendo con cuchara de palo. Si soltaran mucho líquido, evaporarlo dejando cocer la olla unos minutos destapada.

A continuación agregar las tiras de pollo y cocerlas ligeramente en su jugo, tapando de nuevo la cacerola. Darles sólo una vuelta removiendo con una cuchara de palo para que los filetes de pollo se queden un poco crudos. Esperar a que esta mezcla se enfríe.

Batir los huevos con el perejil, salpimentarlos y añadirles los ingredientes anteriores, es decir, el pollo, las cebollas y los champiñones cocidos y ya fríos.

El hojaldre:

El hojaldre congelado suele venir en láminas o rollos de 1/4 kilo. Vamos a usar dos de esas láminas, una para la parte de abajo y otra para la parte superior del pastel. Estirarlas muy finas hasta que queden un poquito más grandes que la placa de pastelería que tengamos.

Mojar esta placa con agua y poner encima una de las láminas de hojaldre ajustándola bien por todas partes y dejando que sobre 2 cm por los cuatro lados. Si se tiene lámina de silicona no hace falta mojar la placa, simplemente con colocarlas encima es suficiente.

Meter esta placa ya forrada de hojaldre en el congelador para que esté muy fría ya al mismo tiempo precalentar el horno a 190°.

Elaboración del pastel:

Sacar la placa de pastelería del congelador y volcar todo el relleno anterior sobre el hojaldre.

Cubrir con la otra lámina de hojaldre ya estirada, pegarla bien a la de abajo haciendo como una especie de doblándolo todo alrededor. Esta operación se hace muy fácilmente mojándonos los dedos con agua fría.

Si nos quedan recortes de hojaldre, usarlos para hacer por encima algún tipo de adorno, tiras, hojas... Abrir también en el centro un pequeño agujero que es lo que se llama chimenea, para que el vapor del pastel se escape por ahí. Espolvorear generosamente la superficie del pastel, primero de canela molida y después de azúcar glas.

Si trabajamos con turbo, es decir, con horno de aire envolvente, hornearemos el pastel a 190° hasta que suba. Según los hornos, será entre 10 y 15 minutos. No hay que dejar que el pastel se queme, pero el hojaldre tiene que estar bien cocido.

Presentación del pastel:

Cuando el pastel esté bien cocido, sacarlo del horno y desmoldarlo con cuidado para que no se rompa.

Si hemos recubierto la placa de pastelería con la lámina de silicona, esta operación es muy fácil porque el pastel no se pega por ningún sitio. Al revés, se desprende de la silicona con toda facilidad. Si habíamos mojado la placa de pastelería con agua, pasar una espátula por todos los bordes del pastel y desmoldarlo.

Servirlo caliente en una fuente recubierta con una blanda de papel.

Sapito

## ***Pastel de zarangollo***

400gr de calabacines pelados y cortados en cuartos  
400gr de cebolla cortada en cuartos  
70 gr de aceite, sal y pimienta  
5 huevos.

Para la salsa

30 gr de aceite  
100gr de cebolla  
100gr de tomate natural triturado  
4 pimientos del piquillo  
200gr de nata líquida para cocinar o 1 latita de nata la lechera  
Sal y pimienta al gusto

Para gratinar

1 diente de ajo  
100gr de leche  
300gr de aceite  
1 cucharadita de zumo de limón y sal

Trocee el calabacín durante 2 segundos en velocidad 3 ½ . Saque y reserve. Después trocee la cebolla durante 3 segundos a la misma velocidad. Saque y reserve

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el aceite y la cebolla y programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. A continuación añada el calabacín, sazone y programe 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 ½. Eche los 5 huevos y mezcle 10 segundos en velocidad 1 ½.

3º pincele un molde, que quepa en el recipiente varoma, con aceite (recomendamos los moldes albal igloo de 1 litro de capacidad ), y eche la mezcla del vaso. Tape bien y cubra con papel de aluminio. Póngalo dentro del recipiente varoma, cubra con papel de cocina y tape. Reserve.

4º ponga en el vaso ½ litro de agua y programe 6 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando termine, coloque el recipiente varoma sobre la tapadera y vuelva a programar 35 minutos temperatura varoma, velocidad 2. Cuando acabe, dejelo enfriar dentro del molde.

5º eche en el vaso los ingredientes para la salsa excepto la nata y los pimientos del piquillo. Programe 7 minutos, 100º velocidad 4. Añada la nata y los pimientos y programe 3 minutos, 100º, velocidad 5. Cuando acabe, mezcle unos minutos en velocidad 9. sazone con sal y pimienta y reserve

6º haga una mayonesa. Con la maquina en marcha, en velocidad 6, eche el diente de ajo a traves del bocal. A continuación baje con la espátula los restos de las paredes y añada la leche, sal y el zumo de limón. Mezcle unos segundos en velocidad 5, después programe 2 minutos, 40º velocidad 5 e incorpore el aceite poco a poco, echándolo sobre la tapadera y sin quitar el cubilete, para que vaya cayendo despacio.

7º corte el pastel, ya frío en rebanadas (un por ración. Cubra el fondo de una fuente con la salsa y ponga encima las rebanadas de pastel cubra cada rebanada con la mayonesa y gratine unos minutos hasta que esté dorado. Sirva de inmediato.

Nota: si lo desea, puede poner una rodaja fina de morcilla pasada por la sartén debajo de cada rebanada de pastel, resulta delicioso.  
Gadita

### ***Pastel fiesta en el cole:***

4 huevos  
130 de azúcar  
180gr de harina  
20gr de levadura  
Un pellizco de sal  
Una tacita de chocolate fundido.

Para el relleno:

150gr. De chocolate para fundir  
120 de azúcar  
100gr. De mantequilla  
100 nata líquida  
4 huevos  
50gr de brandy

Para la cobertura:

30 g. Aceite de girasol  
200 g. De chocolate para fundir  
Prepare el bizcocho. Ponga la mariposa en las cuchillas. Vierta en el vaso el azúcar y los huevos programe 2' 40º vel. 3. Quite tem. Y bata otros 2' a la misma vel. Incorpore la harina y la levadura, junto con la sal y programe 5 seg. Vel 3 añada el chocolate fundido y mezcle 5 seg. Vel 3

Vierta esta mezcla en la bandeja del horno, previamente engrasada. Deberá quedar bien extendida con una altura máxima de ½ cm. Introdúzcala en el horno, previamente calentado, a 180º durante 10 ó 15 minutos, aproximadamente.

Desmolde sobre un paño húmedo, enróllelo y déjelo enfriar.

Mientras tanto glasee, el azúcar a vel 9. Cuando esté bien glaseado, incorpore el chocolate troceado y triture en vel 9. A continuación, añada la mantequilla, los huevos, nata y brandy. ponga el cestillo. Programe 7' 90º vel 3.

Desenrolle el bizcocho, extienda la crema sobre el bizcocho y enróllelo de nuevo. Introduzca en el vaso el aceite de girasol y caliéntelo hasta 100º añada el chocolate y mezcle en vel 1 hasta que se funda.

Cubra el bizcocho y adorne con gominolas o lacacitos.

Ibia sara

## ***Pastelitos de miel***

250 grs. De harina  
250 grs. De azúcar  
5 huevos  
50 grs. De almendras peladas y tostadas  
4 cucharadas soperas de miel  
2 decilitros de aceite de oliva  
La ralladura de 1 limón  
1 cucharada de canela en polvo

Separar las yemas de los huevos y mezclarlas en un bol con el azúcar batiendo bien.

Añadir la harina tamizada, después la miel, luego la canela y por último el aceite, trabajando todo para que se integre. Incorporar la ralladura de limón y mezclar.

Batir las claras a punto de nieve y mezclar con cuidado con la masa anterior.

Untar ligeramente con aceite unos moldes pequeños individuales, espolvorear con harina y llenarlos hasta 3/4 partes con la mezcla.

Meter a horno precalentado a 150 c y cocer durante unos 30 minutos.

Al sacarlos del horno, clavar una almendra tostada en lo alto de cada uno de ellos. Servirlos en moldes de papel rizado.

Nocilla

### ***Patata con bacalao***

70 g (3/4 cubilete) de aceite  
1 pimiento verde de freír  
1 cebolla grande  
3 rodajas de pimiento rojo  
2 dientes de ajo  
½ cubilete de concentrado de pimientos choricero o 1 cucharada de pimentón  
800 g de patatas troceadas  
¾ de litro (7 ½ cubiletes) de agua  
Pimienta  
150 g de bacalao desalado y limpio de pieles y espinas  
1 pastilla de caldo o sal o nada, depende del bacalao  
1 cubilete de arroz  
Perejil picado para espolvorear

Ponga en el vaso el aceite, los pimientos, el concentrado de pimientos choriceros, los dos dientes de ajo y la cebolla, y trocee 6 segundos a vel. 3 ½.

A continuación, programe 5' tem.100º, vel. 2.

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada las patatas troceadas y ½ litro de agua (el cuarto restante lo añadiremos al final). Programe 10' 100º vel1, sin poner el cubilete en el bocal. Cuando termine añada el bacalao, el arroz, la pimienta, la pastilla de caldo y el resto del agua, o al gusto. Programe 15' 100ºvel.1

Rectifique la sazón.

En los últimos 5 minutos, si hierve muy rápido, baje la temperatura a 90º.

Espolvoree con perejil picado antes de servir.

Ibia sara

### ***Pate a la pimienta verde***

300gr de higaditos de pollo

50 gr de mantequilla

1 cucharada sopera de coñac

1 cucharada de postres de pimienta verde

1/2 botellín de crema de leche.

Poner en el vaso la mantequilla y los higaditos, poner 6 minutos 100°

De temperatura velocidad 6.

Cuando falten 2 minutos sin parar la thermo, echar la pimienta verde, el coñac y sal.

Cuando falten pocos según dos para parar, echar la crema de leche, cuando pare poner enseguida en una tarrina y dejar enfriar en la nevera.

Lina



### ***Paté de anchoas***

2 huevos duros  
2 latas de anchoas sin el aceite  
2 cucharadas de mayonesa  
7 palitos de cangrejo  
Triturar en velocidad 5-7-9,

1º los palitos 2º las anchoas y los huevos, 3º la mayonesa  
Liada

### ***Paté de cabracho***

2 latas de bonito  
1 lata de espárragos  
2 cucharadas de tomate  
2 cucharadas de mayonesa  
2 huevos cocidos

Ponemos todos los ingredientes en el vaso y trituramos un minuto a velocidad 6.  
Programamos 8 minutos, 90º velocidad 4.

### ***Paté de cangrejos y gambas***

200 gr. De gambas peladas  
150 gr. De carne de cangrejo  
100 gr. De mantequilla  
150 gr. De nata líquida  
Unas ramas de cebollino  
1/2 cubilete de jerez fino

Introducir en el vaso la mantequilla, el cebollino, las gambas y el cangrejo. Programar 6 minutos, 100 grados, velocidad 4. Cuando falten 2 minutos para finalizar el programa, añadir el jerez fino (o vino fino).

Introducir la nata por el bocal y llevar a velocidad 8. Sacar y verter en cuencos o tarrinas. Poner en la nevera hasta que cuaje.  
Piscis

### ***Paté de espárragos***

Una lata de espárragos bien escurrida  
Un sobre de crema de espárragos  
Una lata de nata líquida la lechera  
70 gr de margarina  
6 huevos  
Pimienta

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 10 minutos, velocidad 5 y temperatura 90°.

Cuando haya terminado, volcarlo en un molde y esperar a que enfríe para desmoldarlo. Adornar con pimientos del piquillo y aceitunas, y servir con mayonesa.

Me la acaban de pasar, así es que no se como estará. La voy hacer enseguida, a mi me encantan los espárragos.

Agadela

### ***Paté de huevo***

200 g de queso blando graso  
4 huevos duros pelados y picados  
1 cucharada de perejil picado  
Aceitunas rellenas cortadas en rodajas  
Cebollino  
Sal y pimienta negra

Poner el queso en la th y batir 30 seg. Vel. 3 temp. 50º hasta que esté baldo.

Añadir los huevos y el perejil, que previamente habremos picado y reservado.  
Sazonar con sal y pimienta recién molida.

Colocar la mezcla en tarrinas individuales, alisar con la espátula. Tapar con film de plástico y dejar 30 m. En la nevera.

Adornar con las rodajas de aceitunas y trocitos de cebollino. Servir acompañado de tostadas, galletas saladas o panecillos  
Ana (varoma)

### ***Paté de jamón***

100 gr. De jamón

150 gr. De jamón york

1 cucharadita de pimienta negra en grano

2 cucharadas de mantequilla o margarina

Triturar la pimienta en velocidades 5-7-9 (poner el cestillo porque es poca cantidad).

Añadir el jamón y triturar en las mismas velocidades. Añadir la mantequilla y mezclar bien, rectificar de sal.

Liada

### ***Paté de marisco***

- 4 palitos de sucedáneo de marisco
- 1 lata de anchoas
- 2 huevos cocidos
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 lata de mejillones al natural

Ponemos todo en el vaso y trituramos velocidad 5 ó 6.  
Elbereth

### ***Paté de palometa ahumada***

Una lata de anchoas  
Una lata de atún  
200 gr. De palometa ahumada  
4 huevos  
1 brick de nata líquida  
Una pizca de pimienta molida

Escurrir bien el aceite todas las latas (colador y prensar) e introducir los contenidos en el vaso, agregar los huevos, la nata y la pimienta y programar 30 seg. Velocidad 5.

A continuación 5 min. 85º velocidad 5. Y volcar en el molde  
Liada



### ***Paté de rocío***

200 grs. De nata.  
200 grs. De leche.  
80 grs. De mantequilla.  
10 quesitos de " el caserio "  
200 grs. De queso roquefort.  
200 grs. De queso emmental.  
200grs. De queso blanco (fresco )

Ponga en el vaso la nata, la leche y la mantequilla, y programe 3 minutos, temperatura 80°, velocidad 5.

A continuación se añade el resto de ingredientes y se tritura unos segundos a velocidad 8. Seguidamente se programa 3 minutos, temperatura 85°, velocidad 8. Una vez acabado este proceso volcar en un recipiente y se mete en el frigorífico hasta que se enfríe y cuaje.

El viejo

### ***Pechugas a la crema***

500 gr pollo en filetes  
1 pastilla de caldo de pollo  
3/4 cubo de pasas de corinto  
1 cucharada de mantequilla  
3/4 cubo de vino blanco  
1 cucharada de aceite  
1 chorrito de limón  
1/2 cubo de harina  
1 cubo de nata o leche ideal  
1 cubo de agua y oporto para macerar  
Pimienta

Macerar las pechugas y las pasas con el agua y el oporto. Se colocan los filetes y las pasas condimentados en el cestillo.

En el vaso se ponen la mantequilla, el aceite, la harina y la pastilla. Introducimos el cestillo con las pechugas, cerramos y programamos vel 1. 100 ° 15 minutos.

Sacar las pechugas y ponerlas en una fuente con la salsa.  
Nurioski

## ***Pechugas de pollo con cebolla confitada i***

700g de cebolla  
70g de mantequilla  
30g de aceite  
2 pastillas de caldo de carne  
30g de caramelo líquido  
200g de vino tinto  
50g de agua  
Pimienta

Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 seg. En vel. 3 1/2 . Saque y reserve.  
Poner la mariposa y echar en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite, programe 30 min, temp. Varoma vel 1

Cuando empiece a hervir ponga sobre la tapadera el recipiente varoma con las pechugas de pollo.

Cuando termine añada el resto de los ingredientes, programe de 5 a 7 min. A temp. Varoma  
Sin autor

## ***Pechugas rellenas y crema de champiñones:***

Ingredientes para el vaso del thermomix

Sofrito:

50 g de aceite (1/2 cubilete)  
200 g de puerros (sólo la parte blanca)  
100 g de cebolla  
250 g de champiñón blanqueado en limón  
1 diente de ajo

Para el resto:

600 g de agua (6 cubiletes)  
2 pastillas de caldo de ave o sal  
4 quesitos desnatados  
Pimienta al gusto  
Perejil troceadito

Ingredientes para el recipiente varoma

De 6 a 8 filetes de pechuga de pollo  
50 g de pasas  
De 6 a 8 quesitos desnatados  
200 g de espinacas descongeladas y bien escurridas  
Sal y pimienta  
Film transparente de cocina para envolver los filetes rellenos

Ingredientes para la bandeja varoma

2 ó 3 manzanas sin el corazón y en rodajas gruesas

Ciruelas pasas sin hueso para poner en el centro de las rodajas de manzana. Prepare primero los filetes de pollo. Aplánelos finitos y en cada uno, ponga una pequeña cantidad de espinacas bien escurridas, un queso troceadito y algunas pasas. Haga un rollito con ello y envuélvalo en film transparente, o bien sujételo con un palillo. Coloque en el recipiente varoma.

Una vez que haya colocado todos los rollitos, ponga la bandeja del varoma y , sobre ésta, las manzanas con las ciruelas. Tape el varoma y reserve.

Ponga en el vaso del thermomix todos los ingredientes del sofrito y programe 7 minutos a 100°, velocidad 4. Añada un poquito de agua y triture bien todo en velocidad 5, terminando en velocidad 9 para que quede totalmente triturado.

Añada el resto de los ingredientes de la crema, excepto el perejil. Ponga la tapadera y sobre ésta, el recipiente varoma reservado. Programe 30 minutos a temperatura varoma, en velocidad 1. transcurrido este tiempo, espere un poco a que baje la temperatura, destape y compruebe que los rollitos estén hechos, de no ser así, programe unos minutos más.

Retire el recipiente varoma, rectifique la sazón de la crema, (si lo desea, puede agregar más agua o leche desnatada) y programe, para calentarla bien, 5 minutos a 90°, velocidad 1.

Sirva la crema de champiñón espolvoreada con perejil picadito y las pechugas en rodajitas con la guarnición de manzanas y ciruelas.

## ***Pepinos rellenos de queso fresco y verduras***

6 pepinos pequeños  
300 g de queso fresco (tipo quark)  
30 g de nata líquida  
4 cebollitas francesas o 100 g de cebolla  
1 diente de ajo  
80 g de pimiento rojo  
80 g de pimiento verde  
Un manojo de berros  
2 cucharaditas de mostaza de estragón o finas hierbas  
Sal y pimienta al gusto

Pele los pepinos de forma que queden tiras verticales alternas con y sin piel. Córtelos por la mitad longitudinalmente y vacíelos con ayuda de una cucharilla. Salpimente las barquitas de pepino y resérvelas boca abajo, sobre papel de cocina para que queden bien secas.

Ponga en el vaso del thermomix las cebollitas, el ajo, los pimientos y unas hojas de berro. Trocee todo durante 7 seg. En vel. 3 1/2 (tiene que quedar un troceado menudito, de no ser así, programe dos seg. Más). Saque y reserve.

Sin lavar el vaso ponga en el mismo el queso, la nata, la mostaza y los condimentos y bata 10 seg. En vel. 3 hasta que quede una mezcla cremosa.

Añada las verduras troceadas y mezcle el conjunto con movimientos envolventes con ayuda de la espátula o, si lo prefiere, en vel. 2 durante 3 seg. Rectifique la sazón.

Rellene las barquitas de pepino con una cucharilla.  
Sírvalas adornadas con el resto de los berros o sobre un lecho de lechuga y tomatitos cereza  
Vikybea

## ***Pimientos del piquillo rellenos con brandada de bacalao y salsa de tinta***

24 ó 28 pimientos del piquillo para rellenar.

Brandada de bacalao

Sofrito:

70 gr. De aceite de oliva

200 gr. De cebolla.

2 dientes de ajo.

De pimientos verdes.

100 gr. De tomate triturado.

Resto:

4 bolsitas de tinta.

1 pastilla de caldo de pescado o sal.

100 gr. De vino blanco.

Pimienta al gusto.

Haga la brandada de bacalao siguiendo la receta del libro de thermomix, pág. 100 b. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga los ingredientes del sofrito y troceélos durante 10 segundos en velocidad 4. Programe 10 minutos a 100° en velocidad 2. Añada el resto de los ingredientes (menos los pimientos y la brandada) y programe 5 minutos a 100° en velocidad 4. Puede agregar un poco de agua si lo cree oportuno. Rectifique la sal.

Rellene los pimientos con la brandada, ayudándose con una cucharadita, y colóquelos en una fuente del horno, a ser posible redonda, colocando los pimientos en el círculo con las puntas hacia dentro y, cuando esté la salsa, cúbralos con ella. Los puede servir con un poco de arroz blanco.

Petitas

### ***Pollo al curry***

1/2 kg. De pechugas de pollo en dados

50 gr. De aceite

1/2 cebolla y 2 dientes de ajo

1 lata de champiñones grande

3/4 de vaso de caldo (natural a ser preferible, sino podemos hacerlo con parte de una pastilla)

Harina, curry, sal, pimienta y colorante alimenticio.

Ponemos el aceite, la cebolla en trozos y los ajos, 3m. 100 gr. Vel 4. Ponemos la mariposa y añadimos los champiñones, 4 m. 100°, vel. 1.

Añadimos el pollo enharinado, 1 cucharada de curry, 1 cucharada de colorante, sal y pimienta, 3 m. 100 gr. Vel. 1

Vertemos el caldo y cocemos 10 m. 100°, vel. 1.

Yo luego lo pasé a una fuentecita, le eché rápidamente mozzarella rallada y lo tapé para que fundiera,  
Sin autor

## ***Pollo en pepitoria***

2 pollos pequeños troceados o uno grande  
100 g (1 cubilete) de aceite de freír el pollo  
100 g de almendras  
300 g de cebolla  
3 dientes de ajo  
2 higaditos de pollo (opcional)  
250 (2 ½ cubiletes) de vino blanco  
Unas hebras de azafrán  
3 huevos duros  
½ cubilete de hojas de perejil  
2 pastillas de ave  
150 g (1 ½ cubiletes) de agua, aproximadamente  
Pimienta

Fría el pollo en una sartén y vaya pasándolo a una cazuela.

Vierta las almendras en el vaso y rállelas a velocidades 5-7-9 progresivo. Reserve. Ponga el aceite en el vaso, añada la cebolla, el ajo y los higaditos y programe 6 seg.vel.6, sólo para trocear la cebolla. A continuación programe 5' 100°,vel.2.

Incorpore el vino, las almendras, el agua, el azafrán, las pastillas de caldo y la pimienta.

Programe 10' 100°, vel. 2. Si desea la salsa fina, triture 15 segundos a velocidad 6. Cuando pare, añada los huevos y el perejil y trocéelo todo 4 segundos a vel. 3 1/2. Rectifique la sazón y vierta la salsa sobre el pollo.

Deje hervir hasta que esté tierno. Añada más agua si fuese necesario.

También puede hacer toda la receta en el thermomix poniendo 800 g de pollo en trozos pequeños. Ponga la mariposa en las cuchillas y cuézalo a velocidad 1 hasta que esté tierno.

Ibia sara



## ***Pollo y arroz***

Pollo

250 grs. pollo sin piel

50 grs. Aceite vegetal

3 cucharaditas de perejil

1 /2 cucharadita de adobo

1 chalote

1 ajo

600 grs. Agua

25 grs. Aceite

3 cubos caldo del pollo

200 grs. Arroz

180 grs. Brócoli

En un plato separado, adobe el pollo en el aceite vegetal, el perejil, y el condimento de adobo. Arregle el pollo en la bandeja más baja de varoma (teniendo cuidado de no cubrir los respiraderos) y arregle el brócoli en la bandeja superior de varoma. Ponga el ajo y el chalote en el tazón de fuente. Mézclese por 3 segundos en la velocidad 4.

Agregue el agua, el aceite, el caldo, y el arroz al tazón de fuente. Cocine por 18 minutos en la temperatura de varoma en la velocidad 1.

Con 15 minutos de restante en el arroz, quite la taza que mide de tm de la tapa y coloque la bandeja de varoma en tapa. Cocine los 15 minutos restantes. Quite la tapa de varoma y colóquela por debajo de la bandeja de varoma como disco. Vierta el arroz sobre un plato de la porción; coloque el brócoli alrededor del exterior y del pollo en el centro. Servicio.

Olaya

### ***Postre brasileño de plátanos***

10 plátanos maduros  
150 gr. De almendras tostadas  
1/2 cubilete de azúcar  
1 limón  
1 trocito de cascara de limón  
3 cucharadas de miel  
1/2 litro de nata líquida  
1/2 cubilete de azúcar.

Triturar las almendras en velocidad 8. Reservar.  
Montar la nata. Reservar

Pulverizar medio cubilete de azúcar y a continuación volver la nata dentro del vaso y poner en velocidad 4, durante unos segundos. Sacar y reservar.

Colocar el otro medio cubilete de azúcar en el vaso y pulverizar con el trozo de cascara de limón. Añadir el limón partido por la mitad, la miel y los plátanos cortados en rodajas. Triturar todo en velocidad 8.

Volcar en unas copas, poner encima la nata y terminar con las almendras picadas.

Poner en la nevera y servir muy frío.  
Lina

### ***Pudding rápido***

4 huevos  
200 gr de bonito en aceite  
1 bote de leche evaporada  
6 pimientos de piquillo  
400 gr. De palitos de cangrejo  
Sal y pimienta

Poner los palitos en el vaso y trocear

Sacar la mitad y reservar.

Añadir el resto de los ingredientes y bien escurridos los líquidos añadir y programar 6 o 7 min (dependerá del tamaño de los huevos) a 90 ° vel. 5.

Añadir los palitos reservados, mezclar bien con la espátula y verter en un molde de corona o como os guste.

Dejarlo enfriar y desmoldar.

Se puede adornar con una mayonesa o salsa rosa, aceitunas verdes, pepinillos y tiras de pimiento de piquillo o pimientos morrones.

Sandra

### ***Pudin de queso***

8 cucharadas soperas de azúcar  
8 quesitos  
2 sobres de cuajada  
3 huevos  
1 litro de leche

Poner en la thermomix todos los ingredientes a 90 grados durante 7 min vel 5 y después añadir la mezcla a un recipiente caramelizado.

Virtu

### ***Puré de calabaza y patatas***

500g de calabaza cortada en trocitos  
300g de patata cortada en trocitos  
1 cebolla grande  
40g de aceite de oliva  
100g ( un cubilete) de leche  
Sal (a gusto)

Pelar la cebolla y partirla en cuatro trozos, echar en el vaso y trocear 6 seg a vel. 3  
½

Añadir el aceite y programar 3 min, 100º vel.1

Poner la mariposa en las cuchillas y echar la calabaza y patata, la leche y la sal.  
Programar 20 min, 100º, vel 1

Al terminar, quitar la mariposa y batir 15 seg a vel. 6 (con cuidado y manteniendo el vaso tapado para no quemarnos).

Iliana benitez

## ***Quiche de queso y gambas***

Para la masa:

500g. Harina

250 g. Leche

40 g. Levadura prensada

1 pizca de azúcar

1 pizca de sal

5 cs. De aceite o 60 g. De manteca

Para el relleno:

1 kg. Aprox. Gambas peladas

1/2 kg. Queso ,preferible manchego

4 cs. Aceite

250g. Nata

4 huevos

1 cc. Comino

Sal

Pimienta negra

50 g. Queso rallado

Para la masa echamos los huevos en el vaso y batimos 15 seg./vel. 2.

A continuación agregamos la leche, el azúcar, la sal, el aceite o la manteca y al final la levadura y mezclamos 15 seg./vel2-3.

Ahora echamos la harina y programamos 2min./vel. Espiga.

Esta masa dejamos reposar durante unos 40 minutos, o hasta que haya doblado su volumen.

Después se extiende la masa con el rodillo y se forra la bandeja grande del horno, previamente engrasada o forrada con un papel vegetal. Hacemos un borde para que retenga el relleno. Con un tenedor la pinchamos varias veces. La dejamos reposar otro rato, mientras tanto prepararemos el relleno.

Para el relleno cocemos las gambas y las pelamos, si se quiere refreír un poco con unos ajitos, dejadla aparte, poco de aceite . Dejarlas enfriar.

Cortamos el queso taquitos..

Echamos en el vaso del thermomix la nata, la leche, los huevos, el comino, la sal y la pimienta negra y mezclamos 35 seg./vel.4.

Este liquido echamos ahora encima las gambas y el queso bien mezclados.

Se hornea a 190°, durante unos 45 minutos

Bocadito

## ***Rollitos de jamón con tomate***

Para 6 personas

12 lonchas de jamón serrano finitas (partidas en máquina)

6 tomates rojos y duros

1 diente de ajo, sal

4 barritas de pan pequeñas

50 g de aceite de oliva virgen, extra

Ensalada al gusto para poner como base en la bandeja de servir pele los tomates con un pela patatas o poniéndolos en el recipiente varoma, quíteles las pepitas con una cucharilla y póngalos boca abajo sobre papel de cocina.

Eche uno de los tomates en el vaso del thermomix con el diente de ajo y programe unos seg. En vel. 6 para que se triture el diente de ajo.

Añada el resto de los tomates y triture 12 seg. En vel. 3. Añada la sal y el aceite y mezcle con la espátula.

Con la ayuda de un corta fiambres o un cuchillo muy afilado, parta el pan en rebanadas finas y a lo largo, haciendo 12 rebanadas en total.

Prepare una ensalada a su gusto y póngala en una fuente de servir. Sobre ella coloque las rebanadas de pan.

Ponga en cada loncha de jamón serrano un poco de tomate triturado y forme un rollo con cada una de ellas. Colóquelas sobre las rebanadas de pan.

Vikybea

### ***Rollitos de ternera rellenos***

6 filetes muy finos de ternera(especificar para rollitos)  
6 lonchas de queso  
6 lonchas de jamón o beicon  
Perejil, 2 dientes de ajo, sal  
2 zanahorias  
2 puerros  
2 cebollas  
1 pimiento rojo  
1 chorro de coñac

Picamos el ajo y el perejil, a velocidad 8, dejándolos caer por el bocal.

Adobamos con esto y sal los filetes. Ponemos encima de cada filete una loncha de jamón y otra de queso y lo enrollamos. Cerramos con un palillo.

Doramos los rollitos con aceite muy caliente. Reservamos.

Troceamos cada verdura por separado al 3 1/2, tiene que quedar menudita. Vertemos el aceite de la fritura y echamos todas las verduras. Ponemos 5 minutos a 100°C y velo.1

Volvemos triturar unos segundos al 3 1/2, sacamos la salsa a un bol.

Ponemos el cestillo y colocamos en el los rollitos de pie. Echamos la salsa por encima (si esta muy espesa le añadimos un poco de agua) y dejamos cocer 45 minutos a temperatura 100 y velocidad 3 o hasta que los rollitos estén tiernos. Lo servimos con la salsa por encima y quitándole el palillo.

Agadela



## ***Rollitos primavera***

Ingredientes para la masa:

5 cubiletes de harina

1 huevo, un poco de sal

1/2 cubilete de aceite de soja

1 cubilete de salsa de soja

Poner todo en el vaso 15 segundos velocidad 5. Sacar del vaso y dejar

Reposar 1/2 hora.

Ingredientes para el relleno

2 zanahorias

1 trozo de col

1 cebolla mediana

1 ajo.

Poner en el vaso 70 gr. De aceite 3 minutos temperatura varoma velocidad 1 .

Ponga las verduras en el vaso y picarlas un poco, poner la mariposa en las cuchillas y programar 15 minutos temperatura 100° y velocidad 1

Estirar la masa muy fina y formar cuadritos rellenar con las verduras y enrollar ponerlos al horno a 180° hasta que estén doraditos.

Mjose

## ***Roscón de reyes***

( para 10 personas )

1 kg. De harina trival.  
250 g. De mantequilla.  
250 g. De azúcar.  
50 g. De levadura prensada.  
5 huevos.  
1 vaso de ron.  
2 vasos de agua de azahar.  
Ralladura de 1 naranja.  
Ralladura de 1 limón.  
Sal.

Sobre una mesa amplia se hace un pozo con la harina, en él se van echando todos los ingredientes y se empieza a empastar añadiendo la leche que admita hasta formar una pasta de bollos.

Se deja subir la masa durante 1 hora y después se aprieta en un recipiente y se mete en la nevera para que repose de nuevo (unas 2 horas).

Una vez fría se le dan unos golpes en la mesa para cuajarla y dándole forma redonda se aprieta en el centro con el dedo pulgar, y con las dos manos se le va abriendo redondel para formar un roscón o varios según el tamaño que se desee.

Se pone en una chapa para cocer y se deja en un sitio templado, se baña de huevo batido y se decora con frutas confitadas o simplemente con almendra granillo y azúcar.

Se cuece en un horno a 200° hasta que suba y se dore.  
Bocadito

## ***Royal de plátanos***

6 plátanos pelados  
1 cucharada de mantequilla  
2 cubiletes de leche  
4 huevos  
2 cucharadas de harina  
2 cubiletes de azúcar  
1 cucharadita de canela  
El zumo de un limón  
La cascara de i limón, solo la parte amarilla  
Un pellizco de sal  
Azúcar para caramelizar el molde  
1/4 de nata montada.

Haga caramelo y póngalo en un molde de plum cake.

Corte los plátanos en sentido longitudinal y colóquelos a lo ancho con la parte externa pegada al caramelo. Reserve.

Ponga en el vaso de la thermomix, muy seco, el azúcar y la cáscara del limón. Programe velocidad 5-7-9.

Cuando este bien glaseado, agregue el resto de los ingredientes y los plátanos restantes. Triture a velocidad 10, hasta que la mezcla este homogénea.

A continuación, vierta la mezcla en el molde e introducir en el horno a 180° durante 35 o 40 minutos.

Pinchar con una brocheta, si sala limpia es que ya esta cocido.

Dejar enfriar un poco y desmoldar, adornar con la nata montada.  
Lina

### ***Salsa de café***

2 cubiletes de café fuerte  
3 cubiletes de nata líquida  
2 cubiletes de azúcar  
2 yemas de huevo  
2 cucharaditas de vainilla.

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 3 minutos a 100° y velocidad 4. servir caliente, esta salsa va muy bien para servir con los Brownies etc.

Lina

### ***Salsa de yogurt***

1 ajo gordo ó 2 pequeños.

2 yogures griego de danone (no vale otro)

3 cucharadas de aceite de oliva.

Mitad de una cucharadita de sal.

Con vel 6 en marcha echar los ajos para triturar.

Añadir los yogures, sal, aceite y batir. En vel 4 unos seg.

Sirve para acompañar la ensalada de pepino; para los cogollos de tudela y para una ensalada de lechuga con pollo tipo cesare.

Ibia sara

### ***Salsa verde***

3 cubiletes de hojas de perejil  
1 huevo duro  
La miga de un panecillo, mojada de vinagre  
3 dientes de ajo  
2y1/2 cubiletes de aceite  
Sal  
3 filetes de anchoa.

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.

Lina

### ***Salsa verde de cilantro***

20 gr. De cilantro fresco con los rabitos incluidos  
3 dientes de ajo  
2 cucharadas de cominos en grano (o una cucharadita de comino en polvo)  
1 cucharada de vinagre  
300 gr. De aceite de oliva  
2 chiles frescos sin semillas (se encuentran en el corte ingles)  
Sal al gusto

Poner los ingredientes en el vaso de th, excepto los ajos y programar vel. 5 unos segundos. Con la maquina en marcha, echar los ajos a través del bocal y dejaras unos 40 seg. En velocidad 9

Programar a continuación velocidad espiga durante 1 min. Y terminar programando un minuto más en velocidad 9. Rectificar de sal si es necesario-.  
Sandra

## ***San francisco***

400 gr de naranjas  
70gr de limón  
4 rodajas de piña en almibar  
100 gr de azúcar  
150 gr de jarabe de granadina  
500 gr de agua

Pelar bien el limón y las naranja quitándole la parte blanca. triturar todas las frutas con el azúcar en velocidad maxima. añadir el resto de los ingredientes y mezclar con la espátula para que no salga espuma.

Si se quiere muy frío se añade hielo pile que habremos triturado en velocidad máxima.

Para adornar el vaso, mojar el borde con agua y pasarlo por un platito con azúcar y unas gotas de granadina.  
Pitufa



## ***Semifrio de chocolate y avellanas***

4 huevos  
100 gr. De azúcar  
150 gr. De mantequilla  
150 gr. De avellanas tostadas y molidas  
150 gr. De chocolate nestle postres  
Bizcochos de soletilla.

Con el vaso bien seco, poner la mariposa y echar las 4 claras con un pellizco de sal y unas gotas de limón. Programar 3 minutos , velocidad 3 saque y reserve.

Sin lavar el vaso, quitar la mariposa, poner las avellanas y moler 15 segundos en velocidad 6. Incorporar el chocolate, dar 5 golpes de turbo y programar 4 minutos, 40º, velocidad 3.

Añada las yemas, la mantequilla y el azúcar, y programar 5 minutos, 80º velocidad 4. Termine de unir bien con la espátula. Reserve en un recipiente. Añada las claras montadas y una todo suavemente con movimientos envolventes para que no bajen.

Vierta en un molde y cubra con bizcochos remojados en licor (al gusto). introducir en el congelador.

Cuando vaya a servirlo, desmóldelo y espolvoree con cacao puro en polvo o adórnelo a su gusto.

Lina

## ***Setas con langostinos***

500 grs. De rebollones (si no es tiempo podemos sustituir por setas)

300 grs. Langostinos o gamba langostinera

Media cebolla

2 ó 3 dientes de ajo

Nata líquida

Pimienta negra (4 bolitas molidas)

Sal

Aceite de oliva virgen

Hacemos el fumet: ponga en el vaso las cáscaras y las cabezas de las gambas junto con el agua y programe 5 minutos, 100º, velocidad 4. Cuele y reserve el fumet. (los cuerpos de las gambas se pondrán al final de la receta). Lave cuidadosamente el vaso y la tapadera para que no queden restos.

Añadimos los ajos junto con la cebolla y la pimienta trocee 7 segundos en velocidad 3 1/2.

A continuación programe 5 minutos, 100º, velocidad 5.

Ponga la mariposa en las cuchillas, agregue los rebollones (previamente bien lavados y escurridos). Programe 20 minutos,

Añadimos los langostinos pelados y un cubilete de fumet 5 minutos 100º, velocidad 1

Para finalizar vierte 1 bote pequeño de nata líquida y déjalo cocer durante 3 o 4 minutos 100º, velocidad 1

Mjose

### ***Solomillo en salsa rokefort***

750 gr. De solomillo  
3/4 de cubilete de aceite de oliva  
Sal a gusto.

Para la salsa:

200 gr. De queso rokefort  
100 gr. De mantequilla  
1/2 de cubilete de aceite de oliva  
2 cebolleta  
1 cubilete de vino fino  
Sal y pimienta a gusto.

Cortar el solomillo en tiras de 4 centímetros .introducir en el vaso el aceite y programar 6 minutos, 100º, velocidad 1.

Sacar la carne y reservar.

Poner en el vaso el aceite, la mantequilla y las cebolletas a trozos. Programar 5 minutos, 100º, velocidad 5.

Al finalizar el tiempo, añadir el vino fino.

Incorporar el queso y triturar a velocidad 6 durante unos minutos.

Introducir las tiras de carne en el vaso, programar 5 minutos, 90º, Velocidad 1.

Se sirve bien caliente

Lina

## ***Solomillos al queso***

6 medallones de solomillo de cerdo  
200 gr. De queso manchego  
6 lonchas de tocino fresco sin corteza  
1 cebolla mediana  
1 puerro solo la parte blanca  
1 diente de ajo  
1/2 cubilete de brandy  
4 cubilets de leche  
1/2 cubilete del aceite de freír los solomillos  
Sal, pimienta y perejil.

Envuelva con las lonchas de tocino los medallones de solomillo, sujetándolas con un palillo.

A continuacion, ponga una sartén con aceite, fría los medallones y reserve en el horno para que no se enfríen.

Ponga en el vaso del thermomix el aceite de haber frito los solomillos y agregue la cebolla, el puerro y el ajo. Programe velocidad 4, temperatura 100º tiempo 8 minutos.

Pasado este tiempo , incorpore la leche, el queso, el brandy, y condimencon sal y pimienta. Programar velocidad 4 temperatura 100º durante 8 minutos.

Vuelque esta salsa sobre los medallones de solomillo, adorne con unas hojas de perejil, y sirva con bolitas de pure de patatas fritas, o al gusto.

Lina

### ***Solomillos de cerdo en salsa***

3 o 4 solomillos de cerdo, también se puede hacer con 1 1/2 kg. Redondo de ternera.

Aceite

Sal

Para la salsa:

¼ champiñones limpios y blanqueados en limón

2 cebollas

2 dientes ajo

1 cucharada de harina

1 zanahoria

½ hoja laurel

50 g. Aceite

100 g. Vino tinto

2 cucharadas de brovril (optativo)

Rehogar los solomillos con sal en una cacerola con un poco de aceite, una vez dorados reservar.

Poner en el vaso thermomix el aceite, champiñón, laurel, cebolla, ajo y zanahoria. Programar 15 minutos, temperatura 100º, velocidad 5.

Incorporar el vino, harina y bovril. Tapar y programar 5 minutos, temperatura 100º y velocidad 5.

Al final añadir un poco de agua hasta obtener la consistencia deseada.

Echarlo sobre los solomillos y dejar cocer hasta que estén bien tiernos, unos 15 minutos.

Adela fortuney

## ***Sopa de mallorca***

300 gr. De repollo  
1/2 cubilete de aceite  
1 patata mediana  
1 zanahoria  
1 pimienta verde  
2 dientes de ajo  
1 cebolla  
50 gr. De sobrasada  
2 pastillas de caldo de carne  
10 cubiletes de agua  
Sal y pimienta.

Trocear ligeramente el repollo, y viértalo en el vaso de la thermomix. trabaje a velocidad 3 a 4 en golpes rápidos hasta que quede bien picadito.

Póngalo en el cestillo, y reserve.

Vierta en el vaso todos los ingredientes y la mitad del agua. Tape, ponga el cubilete y ponga velocidad 5-7-9, hasta que quede todo bien triturado.

Introduzca el cestillo con el repollo. programar velocidad 3, temperatura 100 grados, 25 minutos. Al terminar el tiempo, compruebe si el repollo esta bien cocido. Retire el cestillo y reserve.

Añada el agua restante y programe de nuevo a la misma velocidad y temperatura, durante 10 minutos.

Vierta el repollo que teníamos reservado en el cestillo, en el vaso, rectifique la sazón, añada mas agua si fuera necesario.

Lina

## ***Sopa griega***

2 kilos de tomate  
2 yogures griegos  
1 limón  
Sal  
Pimienta  
Sal de apio

Poner los tomates en el vaso de la thermomix y triturar al 5,7,9, cuando termine le pone el zumo del limón, un poco de sal de apio, los dos yogures y luego le echas sal y pimienta a tu gusto.

Petitas

### ***Sorbete de fresas en thermomix***

200 grs. Azúcar

Un limón bien pelado y sin pepitas o 1 cubilete de zumo de limón

600 grs. De fresas congeladas

200 grs. Nata líquida

Se pone el azúcar en el vaso bien seco, 1 minuto a máxima velocidad (azúcar glas).

Se añaden luego el resto de ingredientes, 3 minutos en velocidad máxima.

Adela fortunay



### ***Sorbete de mandarina-1***

2 tazas de pulpa y jugo de mandarina  
Una pizca de sal fina  
Tres cuartos de taza de azúcar  
2 cucharadas de licor marrasquino (optativo)  
2 claras batidas a punto nieve

Hojas de menta fresca para decorar o rodajas de frutas.

Mezclar la pulpa y el jugo de mandarina con la sal, el azúcar y el licor.

Poner a congelar hasta que tome una consistencia de escarcha. Retirar de la heladera, batir y agregar las claras batidas con una pizca de sal.

Llevar a heladera hasta que la pulpa tome una consistencia no demasiado dura.

Servir en copas, si se desea hasta las tres cuartas partes, y agregar champagne hasta completarlas.

Caracoles

## ***Sorbete de mandarina-2***

(para 1 litro)

16 mandarinas,  
300 gr. De azúcar en terrones,  
1 dl, de agua mineral con gas,  
Medio limón  
Y una clara de huevo.

Lavar, secar las mandarinas y frotar la mitad de los terrones de azúcar sobre su piel. Poner todos los terrones de azúcar en una cacerola y añadir el agua, calentándolo a fuego lento y moviendo de vez en cuando para que el azúcar se funda por igual. Apagar el fuego cuando rompa a hervir.

Exprimir las mandarinas y el medio limón y filtrar el zumo (hacen falta unos cuatro vasos escasos). Verter el zumo sobre el almíbar tibio y poner a enfriar. Una vez frío meter en el congelador.

Cuando esté casi en su punto, mezclar 2 cucharadas de sorbete con la clara de huevo a punto de nieve, mezclar con el sorbete y dejar un poco más de tiempo. Se sirve en copas previamente enfriadas.

Caracoles

### ***Sorbete de tomate***

4 tomates maduros y muy rojos  
2 limones grandes bien pelados (sin nada de blanco)  
200 gr. De azúcar  
8 hojas de albahaca  
3 bandejas de hielo aprox.

Partir los tomates en dos y con la ayuda de una cuchara vaciarlos de semillas.

Poner todos los ingredientes en el vaso incluido el hielo y programar 2 min. A velocidad máxima.

Retirar el cubilete del bocal e introducir la espátula. Mover a de derecha a izquierda para que se triture todo el hielo muy bien.

La textura debe ser la de una crema espesa sin trocitos de hielo.  
Presentarlo adornado con unas hojitas de albahaca.  
Sandra

## ***Steak tartare***

500 gr. De carne de buey o de ternera  
1 cebolla  
2 ramas de perejil  
Un poco de estragón  
2 ramas de perifollo  
1 cubilete de ketchup  
1 cucharada de salsa worcester  
1 cucharada de alcaparras  
4 huevos  
Sal y pimienta.

Dividir la carne en dos porciones de 250 gr. Cada uno, limpiarla de grasa y pieles y cortarla en trozos de 1 o 2 cm. Poner en marcha la thermomix Velocidad 10, echar la cebolla, el perejil y el perifollo cortado en dos o tres trozos, el estragón y, trozo a trozo una porción de carne .

Verter el contenido en un bol . Repetir la operación con la otra porción de carne añadiendo esta vez la salsa worcester y el ketchup. Añadirlo a la mezcla anterior. Mezclar bien junto con las alcaparras añadir la sal y la pimienta

Dividir la preparación en 4 partes iguales.

Preparar los steak, hacer un hueco en el centro y poner una yema de huevo.  
Lina

## ***Strudel de manzana (libro de las masas)***

Masa

300 gr de harina

1 huevo

50 gr de mantequilla

30 gr de azúcar

1 pellizco de sal

100 gr de agua

Para el relleno

1/2 kg de manzanas reinetas peladas y descorazonadas

150 gr de mantequilla derretida

150 gr de azúcar moreno

150 gr de pasas de corinto

100 gr de nueces

1 cucharadita de canela en polvo

Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa menos la harina y mezcle 10 segundos en velocidad 4.

Añada la harina y amase 3 minutos en velocidad espiga. Saque la masa del vaso, métala en una bolsa de plástico y déjela reposar 15 minutos como mínimo.

En un paño o tela blanca grande, espolvoree harina y extienda sobre la masa dejándola muy finita. Haga un rectángulo

Meta las manos debajo de la masa y vaya estirándola hasta que quede finísima, con cuidado de no romperla.

Pinte la masa con mantequilla derretida y reserve. Ponga en el vaso las manzanas y la canela. Trocee 4 segundos en vel 3 1/2. Póngale unas gotas de limón, justo en ese momento.

Ponga sobre la masa el azúcar, las pasas y las nueces que habrá troceado 5 segundos en velocidad 3 1/2. Sobre todo ello, ponga las manzanas y la mantequilla que le quede, derretida, dejando un poquito para pintarlo (este relleno hay que distribuirlo por encima de la masa sin llegar a los bordes para poder sellarlo)

Empiece a enrollar el strudel ayudándose con un paño apretando al mismo tiempo (si no quiere un strudel tan grande puede hacer dos pequeños). Antes de terminar de enrollarlo, pinte el extremo con un poco de agua para que se selle bien y deje la unión hacia abajo. Dele 1 o 2 pinchazos para que evapore al cocer la manzana

Píntelo con mantequilla derretida y hornéelo a 180° c durante 30 o 35 minutos

Sírvalo caliente con una crema inglesa o frío con crema caliente.

Bruuja

## ***Tarta a los tres chocolates***

300gr. De nata para cocinar o 2 latitas de nata la lechera  
300gr.de chocolate de postre nestlé.  
300gr. De chocolate con leche nestlé  
3 clras de huevo con un pellizco de sal y unas gotas de limón  
300gr. Aproximadamente de mermelada de naranja con piel  
100gr. De cointreau  
16 ó 18 bizcochos de soletilla  
1 molde alto desmontable de 22cm. De diámetro

Para decorar:

24 lenguas de gato  
75gr. (1 tableta de chocolate blanco milkybar para hacer virutas)  
Una cinta roja para rodear la tarta y hacer un lazo

Con el vaso, las cuchillas y la mariposa muy limpios, monte las claras colocando la mariposa en las cuchillas y echando en el vaso las mismas junto con la sal y el limón.

Programe 3 min. En velc. 3. A continuación, baje la veloc. A 1 e incorpore la mermelada a través del bocal. Retire la mariposa y termine de envolver con la espátula. Saque y reserve en un recipiente alto.

Sin lavar el vaso eche la nata y programe 4min. 100º veloc.2. incorpore los dos chocolates, el negro y el de leche, troceados y mezcle en velc.1 hasta que quede todo bien homogéneo. Al final mezcle unos seg. En velc.3.

Eche la mitad de esta mezcla sobre las claras con la mermelada y una bien con movimientos envolventes y con la ayuda de la espátula y reserve.

Ponga el cointreau en un recipiente (os aconsejo en una pistola pulverizadora, ya que así podemos impregnar los bizcochos mucho mejor),bañe los bizcochos de soletilla ligeramente y cubra con ellos el fondo del molde. Eche sobre ellos la mezcla restante del vaso, vuelva a poner otra capa de bizcochos bañados en licor y sobre ellos la mezcla de las claras, tape con film transparente y déjelos en el Frigorífico durante 3 ó 4 horas como mínimo.

Para desmoldarlo, pase un cuchillo por todo el contorno del molde.

Coloque la tarta sobre un plato de servir redondo con una blonda, pegue alrededor de ella las lenguas de gato, o bien barquillos partidos por la mitad. Ate una cinta alrededor haciendo un lazo bonito y por último, haga virutas de chocolate blanco con la ayuda de un pelapatatas y cubra con ellas la superficie de la tarta.

Maisa

## ***Tarta chocolate***

2 sobres de cuajada

1 litro de nata líquida

200 gr. De chocolate (si no es en polvo, lo trituras antes)

100 gr. De azúcar

Lo pones 7 minutos a 90°C y después lo metes en un molde y a la nevera. Puedes ponerle en el molde una base de galleta.

Maria jose

Tarta de cuajada

1/2 litro de leche

1/2 litro de nata líquida

2 sobres de cuajada royal

150 gr de azúcar (se puede sustituir 75 - 100 gr de fructosa)

Poner todos los ingredientes en el vaso. Programar 9' 100° vel. 4.

Cuando esté hecho, volcar en un molde de corona previamente caramelizado o con un fondo de mermelada, sirope de cualquier sabor, etc...

Dejar enfriar en la nevera hasta que cuaje.

Ibia sara

## ***Tarta de chocolate***

2 sobres de cuajada

1 litro de nata líquida

200 gr. De chocolate (si no es en polvo, lo trituras antes)

100 gr. De azúcar

Lo pones 7 minutos a 90°C y después lo metes en un molde y a la nevera. Puedes ponerle en el molde una base de galleta.

María Jose

Tarta de limón

Base de pasta brisa

Relleno:

El jugo de 2 limones.

Y la ralladura de 1 limón.

125grs. De azúcar.

4 yemas de huevo.

1 botellín de crema de leche.

60 gr. De almendra molida.

125 gr. De mantequilla derretida.

Se pone en la th. El zumo de los limones, se pone la máquina a velocidad 9 y se echa por el vocal la piel de limón para pulverizarla.

Se pone en la th. En velocidad 4 se le añade la almendra, las 4 yemas, el azúcar, la mantequilla derretida y la crema de leche, se mezcla todo unos 5 minutos.

Se hace la pasta brisa de deja en la nevera unos 15 minutos, para que no se pegue tanto.

Se unta un molde de mantequilla se estira la masa, se forra el molde, se pincha la masa para que no se hinche. Se rellena con la mezcla anterior, y se pone al horno.

Cuando ya este si queda blanca por encima se pone unos minutos al gratinador.

El horno tiene que estar caliente a unos 180° mas o menos tarda unos 35 minutos en hacerse.

Olaya



## ***Tarta de manzana navideña***

Para la masa quebrada:

200gr de harina  
100gr de mantequilla  
1 huevo  
30gr de azúcar y un pellizco de sal.

Compota de manzana:

6 manzanas reinetas peladas y sin corazón  
100gr de agua  
100gr de azúcar  
1 palo de canela  
1 cucharadita de azúcar vainillado  
1 cucharada de zumo de limón

Cobertura:

70gr de azúcar  
50gr de agua  
2 yemas  
2 hojas de gelatina(remojadas en agua fría)  
200gr de nata líquida para montar  
100gr de queso philadelphia

Para decorar:

Chocolate nestlé postres o chocolate con leche  
Un molde desmontable de 26-28cm. De diámetro

Precaliente el horno a 180°

Ponga la gelatina en agua fría reserve.

Para hacer la masa quebrada ponga todos los ingredientes en el thermomix por el orden en que aparecen y programe 15 segundos en vel.3

Saque la masa y póngala en una bolsa de plástico. Reserve.

Para la compota, ponga la manzana en las cuchillas y eche el azúcar, el agua, la canela, y eche las manzanas en trozos. Programe 15' 100° vel.1 saque y reserve. Mientras se hace la compota, estire la masa entre dos plásticos y forre con ella el molde, pinche toda ella con un tenedor y selle los bordes con las manos mojadas en agua. Hornee la masa durante 15' a 180°. Cuando termine la compota, échela en el molde e introdúzcala de 10 a 15' a la misma temperatura.

Para hacer la cobertura, ponga la manzana en las cuchillas y eche el agua, el azúcar y las yemas en el vaso, programando 4' 85° vel,1 1/2

Incorpore a continuación las hojas de gelatinas bien escurridas y mezcle 15 segundos en vel 3. Déjelo enfriar dentro del vaso y cuando esté frío, mezcle unos segundos en vel 3, añada la nata muy fría y el queso philadelphia y programe vel 3 hasta que esté semimontada. Reserve

Cuando saque la tarta del horno, déjela enfriar, cubra con la mezcla del vaso alisando la superficie y métela en el frigorífico para que cuaje la gelatina.

Desmolde en un plato redondo de servir con blanda, haga virutas de chocolates con la ayuda de un pela patatas y cubra con ellas toda la superficie

Ibia sara

## ***Tarta de moka***

30 bizcochos de soletilla

150 gr. De café fuerte (para mojar los bizcochos)

Un poquito de leche fría (para mojar los bizcochos)

Almendras tostadas (para espolvorear al final como adorno)

Para el relleno:

400 gr. De mantequilla a temperatura ambiente

350 gr. De azúcar

6 yemas

100 gr. De agua

2 cucharadas de nescafé

Un pellizco de sal

Forre un molde en forma de corazón con film transparente procurando que sobresalga bien del mismo, prepare la crema de moka. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 6 min. A 100º, en vel. 2.

Añada las yemas y la sal, y programe 3 min. 85º, en vel. 4. Mientras, disuelva el nescafé en un poquito de agua. Cuando termine el proceso anterior, échelo en el vaso y mezcle 5 seg. En vel. 4 (tiene que quedar como una natilla). Saque del vaso y deje enfriar.

Lave el vaso y ponga la mariposa en las cuchillas. Incorpore la mantequilla y programe vel. 2 hasta que la misma se haya convertido en pomada.

Con la máquina en vel. 2, vaya incorporando poco a poco la natilla. Bata unos segundos más cuando haya incorporado todo el líquido.

Ponga la primera capa de bizcochos de soletilla en la base y pincélelos con leche fría. Extienda sobre esta primera capa, crema de moka. Ponga otra capa de bizcochos y remójela con café, cubra con otra capa de moka y termine con la última capa de bizcochos y remójela con café, cubra con otra capa de moka y termine con la última capa de bizcochos también remojada con café. Tape con film y déjela en el frigorífico para que la crema tome cuerpo.

Saque la tarta del molde ayudándose con el film. Cúbrela con crema de moka y las almendras tostadas para adornar utilice la manga pastelera con boquilla rizada, rellena de crema de moka. Consérvela en el frigorífico.

Consejos: debe saber que para hacer la moka tiene que estar completamente fría la crema de yemas. Si no fuese así al incorporar ésta a la mantequilla no le montaría. Debe hacerse con mantequilla, no con margarina.

Puede hacerlo en un molde a su gusto, queda muy bien en uno de plum-cake.

Gracia

## ***Tarta de nueces de valdedios***

Para la base:

150 gr. De harina

50 gr. De mantequilla

3 cucharadas de azúcar

1 huevo

Para el relleno:

250 gr. De azúcar

250 gr. De nueces

3 huevos

Un chorro de jerez o coñac

Mezclar los ingredientes de la base en velocidad 3 ó 4 y forrar un molde hacer azúcar glass poner las nueces y triturar añadir los huevos y el coñac, colocar sobre la base esta mezcla y poner a horno medio adornar una vez frío con nata y nueces caramelizadas.

Gracia

## ***Tarta de queso***

3 huevos hermosos

1/2 litro de leche

180g de azúcar

2 sobres de cuajada royal

Una tarrina de queso filadellpia o similar

Un poco de gelatina de cualquier color.

Ponemos todos los ingredientes en el vaso thermomix programando 7 minutos temperatura 90º velocidad 5

Cuando acabe el tiempo volcamos rápidamente en una fuente bonita de cristal,

Mientras en un vaso con agua tibia echamos dos cucharadas colmadas de gelatina de algún color q queramos e incluso alguna cucharada de mermelada similar al color de la gelatina,

Echamos a la tarta la gelatina y dejamos en el frigorífico hasta q cuaje del todo,

Esta receta es rápida y espectacular, e incluso a la gente q no le gusta el queso le encanta esta tarta por q es muy suave, y no sabe demasiado a queso.

Nani-4

### ***Tarta de turrón blando jijona***

1 cub de azúcar raso  
200 ml de nata líquida  
Medio litro de leche  
1 pastilla de turrón blando de jijona  
1 sobre de cuajada royal

Ponerlo todo en la th 8 min, 100 °c y a vel 2. Caramelizar un molde (yo uso caramelo royal) y poner encima la mezcla. Esperar a que se enfríe y desmoldar. Se le puede poner si se quiere una base de bizcochitos como sobaos, yo lo he probado sin nada y queda muy bien.

Carmina

## ***Tarta navideña de frutos secos***

1 tartaleta de masa quebrada  
20-25 ciruelas pasas  
100 gr. De piñones  
100 gr. De pasas de corinto  
100 gr. De nueces trituradas  
½ cubilete de brandy

Para la crema pastelera:

1 huevo entero y 2 yemas  
1 cubilete de azúcar  
1 cubilete de harina  
5 cubiletes de leche  
½ cucharadita de vainilla  
Cáscara de un limón (sólo parte amarilla)  
1 cucharada de mantequilla

Para el glaseado:

3 cucharadas de mermelada de albaricoque  
2 cucharadas de azúcar  
El brandy de macerar las frutas

Forrar un molde desmontable de 26-28 cm, con la masa previamente estirada muy fina. Se unta con un pincel con clara de huevo, pinchar con un tenedor y hornear a temperatura media durante 15-20 minutos, hasta que se vea que está hecha.

Partir las ciruelas por la mitad, y ponerlas junto con las pasas en un cuenco, se rocían con el brandy y se dejan macerar.

Mientras tanto, se prepara la crema pastelera. Poner en el vaso muy seco, el azúcar y la cáscara del limón. Cerrar el vaso del thermomix y glasear a velocidad 6-7 hasta que esté bien pulverizado. Se agrega el resto de ingredientes menos la mantequilla. Se tapa y cierra y se pone el colador en la boca del cubilete. Se programa velocidad 1, temperatura 100° durante 10 minutos, hasta que se vea que adquiere la consistencia de una crema. Cuando pare, añadir la mantequilla y se pone a velocidad 6 unos 2-3 minutos sin temperatura, para evitar que se corte.

Retirar la tartaleta del horno y rellenar con la crema pastelera.

Se van colocando los frutos secos sobre la crema, en forma de aro, empezando por la parte exterior. Primero las ciruelas, otro círculo de piñones, otro más pequeño de pasas, así hasta que quede un círculo en el centro de unos 4-5 cm. , y se vierte en ése centro las nueces trituradas.

Preparar el glaseado, se ponen en el vaso todos los ingredientes, se cierra y se tapa con el colador. Programar velocidad 1, temperatura 100° durante 3 minutos.

Se vierte en un cuenco y con un pincel, se pasa éste glaseado por la tarta.

Dejar enfriar.

Anuska

## ***Tarta pura***

1 sobre de gelatina de limón  
1 tarrina de queso philadelphia  
1 lata de leche ideal o 200 gr. De nata  
1 bote de mermelada de fresa  
7 galletas  
100 gr. De azúcar

Se tiene preparado el molde de la tarta untado con mantequilla, sobre el se echan las siete galletas partidas con el thermomix.

A continuación ponemos en el thermomix 200 gr. De agua sobre el que echamos el azúcar y el sobre de gelatina, programamos 4 minutos, velocidad 1, 70 grados.

Cuando pare le añadimos la leche ideal y la tarrina de queso, mezclándolo todo y lo vertimos en el molde.

Lo metemos en la nevera hasta que se enfríe y cuaje y luego lo cubrimos con una buena mermelada de fresa.

Nocilla

### ***Timbal de alcachofas con flan de foie-gras al oporto:***

180 gr. Foie-gras extra moular  
1,5 dl. Nata líquida hervida  
1,5 dl. Salsa bechamel ligera  
4 ud. Yema de huevo  
Sal y pimienta blanca

Para la vinagreta  
300 c.c. Oporto  
Foie-gras (la grasa)  
3 cuchara sopera aceite de confitar los ceps  
Sal y pimienta

Para la guarnición

10 ud. Alcachofa (corazones limpios y grandes)  
250 c.c. Aceite de girasol  
Ceps cofitados en daditos  
Harina  
Sal maldon

Confitar los corazones de alcachofas en un bote de cierre hermético al baño maría durante unos 15 minutos, cubiertos con el aceite de girasol y agua. Dejar enfriar dentro del baño.

Saltear el foie-gras en una sartén bien caliente 60 segundos por cada lado. Dejar reposar y separar la grasa que ha soltado para la vinagreta. Poner en un thermomix el foie-gras salteado, la nata, la bechamel, las yemas, sal y pimienta, a 80º durante 12 minutos. Pasar por el colador fino y dejar enfriar.

Reducir el oporto a 125 cc. Con máquina cortafiembres, cortar en láminas finas las alcachofas y disponerlas en un molde bien escalonadas. Rellenar con el flan de foie gras y cerrar el timbal con la misma alcachofa. Enharinar los daditos de ceps confitados y freír a gran fritura. Desmoldar el timbal y emplatar. Napar con la vinagreta hecha con el oporto reducido, más la grasa del foie-gras y el aceite de ceps confitados. Espolvorear con un poco de sal maldon. Disponer los ceps fritos.

Servir templado.  
Petitas



## ***Tocino de cielo***

250 gr. De agua

500 gr de azúcar

11 yemas

1 huevo entero

Caramelo líquido para el molde

1 litro de agua para poner en el vaso

Un molde que quepa en el recipiente varoma

Prepare un almíbar con el agua y el azúcar. Programe 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Deje enfriar un poco.

Cuando haya enfriado, ponga la mariposa en las cuchillas, programe velocidad 2 y vaya incorporando las yemas y el huevo entero y manténgalo así durante 15 ó 20 segundos.

Pinte un molde con caramelo y vierta el preparado en él pasándolo por un colador. Ponga el molde en el recipiente varoma tapándolo con papel de aluminio y, sobre este, ponga papel de cocina para que empape el agua de vapor.

Ponga el agua en el vaso y programe 45 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Cuando haya terminado, compruebe que el tocino esté bien hecho pinchándolo con una aguja o brocheta, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

déjelo enfriar antes de desmoldarlo

Iliana benitez

### ***Tomatitos rellenos de bonito asalmonado***

2 bandejas de tomates cereza de rama  
3 latas de bonito asalmonado al natural de 112 g cada una  
Un poco de zumo de limón  
100 g de queso fresco  
100 g de aceitunas negras sin hueso  
50 g de pepinillos en vinagre  
Perejil y pimienta

Corte la parte superior de los tomates a modo de tapa, y vacíelos con una cucharilla. Póngalos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran el líquido. Resérvelos

Ponga la mitad de las aceitunas junto con los pepinillos en el vaso del thermomix y trocee durante 4 seg. En vel. 3 1/2 (tiene que quedar un troceado pequeño). Saque y reserve.

Eche en el vaso el bonito escurrido, el zumo de limón y el queso, y mezcle 8 seg. En vel. 4 hasta que quede una mezcla homogénea. Espolvoree pimienta recién molida, añada el perejil picado con una tijera e incorpore la mezcla de aceitunas y pepinillos mezcle bien con la espátula.

Corte el resto de las aceitunas en aros. Rellene los tomates con la mezcla, ayudándose con una cucharilla y ponga sobre cada uno un aro de aceituna para adornar.

Sírvalos sobre un lecho de gelatina picada o al gusto.  
Vikybea

## ***Tronco de aguacate***

4 huevos.  
120 gr. De azúcar.  
120 gr. De harina.

Para el relleno:

1 aguacate.  
200 gr. De palitos de cangrejo, gambas cocidas o langostinos cocidos.

2 yemas y 1 huevo, zumo de naranja, brandy, ketchup, sal, tabasco y aceite para hacer salsa rosa.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el azúcar y los huevos y programe durante 6 minutos a 40 ° y velocidad 3. A continuación, vuelva a programar 6 minutos en velocidad 3 sin temperatura.

Eche la harina y programe 4 segundos en velocidad 3, si no se ha mezclado bien, terminar de hacerlo suavemente con la espátula, para evitar que se baje.

Forre la bandeja del horno con papel vegetal o lámina antiadherente. Echar la mezcla en la misma y extiéndala bien. Precaliente el horno a 180° y hornee a esa misma temperatura durante 9 minutos aproximadamente.

Una vez esté hecho, y lo más rápidamente posible, volcar sobre un paño y enróllelo. Reserve.

Prepare la salsa rosa, como se indica en el libro, página 18 sáquela del vaso y resérvela.

Desenrolle el bizcocho con cuidado y pínlelo con un poco de salsa rosa. Cubra con los palitos de cangrejo troceados (o con las gambas o langostinos). Haga láminas finitas con el aguacate y póngalas sobre los palitos. Cubra toda la base sin llegar a uno de los extremos.

Vuelva a enrollar apretándolo y déjelo en la nevera bien envuelto en papel de aluminio o transparente.

Antes de servirlo, cubra con la salsa rosa restante y adórnelo a su gusto

Liada

## ***Tronco relleno de mousse de salmón y gambas de Huelva cubierto de bechamel al aroma del mar***

Bizcocho:

4 huevos  
120 grs de harina  
120 grs de azúcar

Relleno

Mousse:

250 grs de salmón  
100 grs de gambas  
100 grs de nata  
100 grs de aceite de oliva

Sal-pimienta

Resto:

150 grs de salmón  
100 grs de gambas

**Bechamel:**

90 grs de harina  
200 grs de gambas  
30 grs de cebolla  
50 grs de mantequilla  
30 grs de aceite de oliva  
200 grs de fumet  
200 grs de leche

**Bizcocho:**

Con la mariposa puesta, añadir el azúcar, los huevos y batir 6 mts. 40° vel.3. Volver a programar 6mts.vel. 3 sin temperatura. Añadir la harina y programar 4 segundos a velocidad 3.

Hacer como un brazo de gitano. Horno 180° durante 9 mts. Enrollar y dejar enfriar.

**Mousse:**

Trocear las gambas peladas junto con el salmón 10 segundos a veloc. 3 1/2. A continuación añadir la nata y programar 15 mts-90°-velc1. añadir el aceite poco a poco con la maquina a velocidad 5. poner la mariposa y programar 1 mts a veloc. 3. Reservar.

**Resto:**

Cocer las gambas junto con el salmón 5mts 100° vel 1. Reservar.

**Bechamel:**

Poner la mantequilla junto con el aceite 4mts-varoma-velc.1. Añadir la cebolla y triturlarla a velc. 3 1/2. Programar 4mts-varoma-velc 1.

Cuando termine añadir el resto de los ingredientes de la bechamel y programar 5mts-90°-velc. 5. Reservar

**Montaje:**

Rellenar el bizcocho con la mousse, las gambas y el salmón cocidos. Enrollar y dejar en la nevera envuelto en papel de plata o transparente.

A la hora de servir cubrir con la bechamel.

Cilop

## ***Troncos de calabacín rellenos de bacalao a la nata***

4 calabacines sin pelar

Primer paso:

100 gr. De aceite de oliva

400 gr. De patata (cortada como para tortilla)

200 gr. De cebollas partidas y en aros finitos

100 gr. De agua

300 gr. De migas de bacalao desalado.

Segundo paso:

300 gr. De leche

200 gr. De nata

50 gr. De mantequilla

1 cucharada de aceite

50 gr. De harina

1 pastilla de caldo de pescado o sal

Pimienta recién molida.

Nuez moscada

Para adornar:

200 gr. De aceitunas negras sin hueso.

Pan rallado

Unas bolitas de mantequilla.

Corte los calabacines, sin pelarlos, en trozos de unos 6 cm. De alto. Vacíelos sin llegar al fondo con ayuda de una cucharilla pequeña o con el utensilio apropiado.

Haga tantos trozos como le den los calabacines. Colóquelos en el recipiente varoma con el hueco hacia abajo. Tape y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche el aceite del primer paso y el agua y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añada las patatas y las cebollas y programe 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Ponga en este momento el recipiente varoma con los calabacines sobre la tapadera, para que se hagan al mismo tiempo. Acabado el tiempo, retire el recipiente e incorpore el bacalao desmenuzándolo con la mano. Programe 1 minuto, temperatura varoma, velocidad 1. Saque y reserve en un recipiente hondo.

Saque los calabacines del recipiente varoma y póngalos sobre papel de cocina para que escurran el líquido. A continuación colóquelos en una fuente apta para horno y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes del segundo paso y programe 6 minutos, 90 grados, velocidad 4. Cuando hayan transcurrido 1 ó 2 minutos, baje la velocidad a 2 ½.

Cuando termine el tiempo, incorpore el bacalao con las patatas y mezcle bien con la espátula hasta que la mezcla sea uniforme. Compruebe el punto de sal y pimienta y rectifique si fuera necesario.

Rellene los troncos de calabacín con esta mezcla, espolvoree con pan rallado, Adórnelos con las aceitunas troceadas (puede hacerlo con la thermomix en velocidad 3 ½ ) y ponga un botón de mantequilla encima de cada uno. Hornéelos durante 15 minutos y a continuación gratinemos hasta que se doren.

Gracia

### ***Truchas con batata***

2 kg y medio de batata blanca  
Ralladura de 1 limón  
2 cucharaditas de canela molida  
Azúcar al gusto  
250 gr de almendras molidas  
1 puñadito de nueces sin cáscara  
1 paquete de pasas ( de esas color doradito claro, no recuerdo como se llaman)  
2-3 sobres de anís en grano  
Licor de anís  
Masa de empanadillas  
Aceite de oliva  
Azúcar glacé

La noche anterior se ponen las pasas en remojo en el licor de anís. Se cuece la batata partida en trozos con el anís en grano y sal.

Cuando está cocida se escurre y se pasa por el pasapurés. Se muelen las almendras y las nueces, pero no demasiado finas.

Se agrega a la masa de batatas las pasas con el anís, la ralladura del limón, las almendras y las nueces.

Se rectifican de azúcar (las batatas ya son dulces), pero teniendo cuidado que no se queden "babosas".

Se deja reposar esa masa durante una hora mientras se descongelan las empanadillas.

Se rellenan con la masa preparada, se cierran y se fríen en abundante aceite caliente hasta que estén doradas.

Se dejan escurrir muy bien en papel de cocina absorbente. Cuando se van a tomar (ya frías), se espolvorean con azúcar glace.

Selvas

## ***Trufas de chocolate***

1 cubilete de nata líquida  
150 gr. De chocolate puro  
150 gr. De chocolate con leche  
1/2 cubilete de brandy o whisky

Se pone en el vaso del thermomix la nata líquida, se tapa, se pone el colador encima. Se programa velocidad 1, temperatura 100° durante 5 minutos.

Una vez parada la máquina, se añaden los chocolates troceados, se programa velocidad 7-8 hasta que quede bien triturado. A continuación se añade el brandy o whisky, y se bate durante unos segundos para mezclarlo bien. Puede ser en velocidad 5-6.

Se retira la pasta preparada a un cuenco y se mete en el congelador hasta que esté solidificada.

Cuando está solidificada, se hacen una bolitas con ayuda de dos cucharillas. Se pasan por cacao o fideos de chocolate, se ponen en cápsulitas de papel y se sirven muy frías.

Se mantienen en el congelador hasta su consumición.

Anuska

### ***Turrón de cadiz***

250 gr. De almendras crudas

250 gr. De azúcar

100 gr. De frutas confitadas

50 gr. De piñones.

Triturar las almendras en velocidad 10. Sacar del vaso y reservar triturar el azúcar junto con un poco de cascara de limón o de naranja en velocidad 10. parar la maquina y añadir un cubilete de agua. Programar 10 minutos, a 100 ° y velocidad 4.

Al finalizar , añadir la almendra molida y formar una pasta. Encima de una tabla poner una capa de pasta de almendra, a continuación una capa de frutas escarchadas, continuar con otra capa de pasta de almendras y otra de tiras de fruta, terminar con una capa de pasta de almendras.

Formar como un panecillo prensandolo. poner los piñones por encima apretándolos un poco para que queden clavados, pintar con huevo batido y poner al horno para que quede dorado. ( por gratinador).

Lina



### ***Turrón de chocolate crujiente***

100 gr de manteca blanca de cerdo

300 gr. De chocolate con leche

250gr. De chocolate de postres nestle

120gr. De arroz inflado (cereales-crispis)

Vierta en le vaso la manteca de cerdo 3 o 4 minutos hasta que se derrita a velocidad 2 a unos 70°.

Se le añade el chocolate negro y después el chocolate con leche a 40° un minuto y medio a velocidad progresiva 5-6-7-9, después se le pone la mariposa y se le va echando el arroz inflado a velocidad 1 y sin temperatura. Se pasa todo a un molde y a enfriar a temperatura ambiente

Aperitivo

## ***Verbena de verduras con vinagreta***

### **Para la vinagreta:**

60 ml de aceite de oliva  
20 ml de vinagre  
100 g. De pimiento verde  
100 g. De pimiento rojo  
100 g. De cebolla  
1 huevo duro  
Hojas de perejil y sal

### **Para el recipiente varoma:**

400 g. De patatas con piel  
300 g. De berenjenas  
150 g. De zanahorias  
150 g. De alcachofas naturales o congeladas  
100 g de cebolla  
Aceite de oliva, sal y pimienta

### **Para la bandeja varoma:**

200 g. De guisantes (pueden ser congelados)  
300 g. De calabacines

### **Para el vaso:**

1 litro de agua  
Para 8 personas

Ponga en el vaso todos los ingredientes de la vinagreta (incluido aceite y vinagre) y trocéelos 6 segundos en velocidad 3 1/2. Vierta en una salsera y reserve.

Ponga las verduras en el recipiente varoma partidas en rodajas y lo más verticalmente posible para no tapar los orificios. Ponga los guisantes y calabacines en rodajas en la bandeja, introduzca esta en el recipiente y tápelo asegurándose de que cierra bien. Reserve.

Ponga el agua en el vaso y programe 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Cuando empiece a salir vapor, quite el cubilete de la tapadera y coloque sobre la misma el recipiente varoma con las verduras. Programe 30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Compruebe la cocción de las verduras. Si no estuvieran bien cocidas, programe unos minutos más.

Sirva las verduras con la salsa vinagreta.  
Vikybea

## ***Yemas***

12 yemas de huevo  
2 cubiletes de azúcar

Poner en el vaso del thermomix las 12 yemas y el azúcar. Tapar, cerrar el vaso y poner el colador encima.

Programar velocidad 1, temperatura 100°, durante 10 minutos, pasados los cuales, se deja sin temperatura y se sube la velocidad a 6-7 para que termine de cuajar.

Si pasado el tiempo, ves que no termina de cuajar, programas velocidad 1, a 100° y durante 2-3 minutos, dejándolo sin calor, girar otra vez a temperatura 8, antes de parar del todo.

Poner en un cuenco la masa, dejar enfriar y hacer bolitas con la pasta, pasándolas por azúcar glass o granulada (a tu gusto).

Servir muy frías en cápsulitas de papel.  
Anuska