

Presentadora M^a Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com



Especial receptes de Pasqua



Les receptes de ca nostra
Maria Antonia Martinez
Tf. 60668610



Pasta de "panades" Francisca de Sant Joan

Surten 19 unitats ni grosses ni petites

- 300 gr (1 tassó) de gaseosa (jo vaig posar la del eroski)
- 200 gr (1tassó) d'oli
- 1 cullerada de saïm
- 1 kg de farina fluixa que se begui (paquet vermell)

Posam dins el tassó la gaseosa, l'oli i la cullerada de saïm programar 1 minut, 37º vel. 4

Afegir 900 gr de farina, mesclar 15 segons vel. 6 i pastam 1 minut, tassó tancat vel. Espiga

Afegim 100 grs més i seguim pastant 2 minuts, tassó tancat i vel. Espiga.

Deixam reposar 15 minuts.

Aqui ho tenim preparat tot per començar.





Pasta de “panades” padrina Francisca

- 110 g. zumo de naranja.(2 naranjas grandes)
- 65 g. de agua.
- 50 g. de aceite.
- 110g. de manteca.

* Programar 2 minutos, 37°, velocidad 1

Añadir un poco de levadura de pan, pero muy poca

* Mezclar a velocidad 3 durante 30 segundos

- añadir 500 g. de harina floja

* Mezclar 7 segundos a velocidad 8

- añadir 200 g. de haria

* Mezclar 10 segundos a velocidad 8 i a continuación amasar , 3 minutos velocidad espiga.

Tiene que quedar un poco grumosa, que luego al unirla con las manos queda perfecta, porque si es blanda no se pueden hacer bien las canastitas. Dejarla reposar bien tapada con un film. Salen 13 empanadas mas o menos.

Relleno de carne para empanadas

- 500 g. de carne de cerdo de la parte del cuello a taquitos.
- 350 g. de carne de cordero (pierna o paletilla) a taquitos.
- sobrasada a taquitos
- tocino salado a taquitos tambien o panceta salpimentada
- Guisantes, cebolla tierna y condimentos, sal, pimienta, pimentón y aceite.

todo ello puesto en 3 bols , uno con la carne, otro con la sobrasada y otro con la panceta.

Se sala bastante (porque si no salen sosas) pimienta, pimenton, y aceitito generosamente tambien.

En otro bowl se ponen guisantes, cebollita tierna, sal, pimienta, pimenton y aceite generosamente tambien.

Se hacen las bolitas y se van dando forma de canasta, subiendo las paredes cuando esta hecha, se pone la carne debajo, luego un trocito pequeño de sobrasada, luego un trozo o dos de panceta, y por ultimo encima se ponen una cucharada de guisantes y asi tapan los agujeros de la carne.

Se coge otro trocito de masa y se aplasta para hacer la tapa.



“Panades” sin manteca (de pescado)

- 130 gr de aceite
- 80 g. de zumo de naranja
- 80 g. de leche
- 550 g. de harina floja
- un poquito de levadura de pan , pero muy poca, casi nada

Poner los liquidos en el vaso junto con la levadura y mezclar 1 minuto 37º vel. 2

Añadir la harina y mezclar 15 segundos vel. 6

Amasar 2 minutos, vaso cerrado velocidad espiga. Comprobar la textura por si necesita más liquido o si necesita más harina.

Relleno de pescado para empanadas

A ca nostra ens agraden molt aquestes panades, quasi més que les de carn. Vos recoman que les proveu de fer i si podeu trempar el farcit el dia abans millor tant si son de carn com de peix.

guisantes, acelgas cortadas, ajo, perejil, cebollita tierna , sal, pimienta, pimentón y aceite generosamente.

Filetes de perca adobados con sal, aceite, pimentón, pimienta y ajo picado .



Robiols padrina Francisca

- 70 gr de zumo de naranja (1 naranja mas o menos)
- 40 gr de leche
- 40 gr de aceite
- 140 gr de manteca
- 1 yema de huevo
- 50 gr de azúcar
- 500 gr de harina.

Poner en el vaso el zumo de naranja, le leche, el aceite, la manteca y la yema de huevo 1 minuto y medio 37° vel. 3

Añadir el azúcar y la mitad de harina y mezclar 30 segundos vel. 6

Añadir el resto de harina y apasar a vel 7 -8 hasta que este hecha una pasta y luego 2 minutos, vaso cerrado vel. Espiga. Dejar reposar un rato tapada con un film de plástico.

Robiols sin Manteca

Salen muy buenos pero son un poco más difíciles de hacer

- 190 g. de aceite de girasol
- 100 g. de vino dulce moscatel
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de azucar en polvo.
- 570 g. de harina (yo uso la del lidl)

Elaboración:

1- Se ponen todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programar 15 segundos a velocidad 6.

2- Hacer bolitas pequeñas y aplastarlas con el rodillo del tamaño de una empanadilla, rellenar de confitura de membrillo, cabello de angel, crema pastelera espesa etcc. Y doblar encima del relleno (igual que una empanadilla)

3- Cocer al horno a 180° y calor solo de abajo para que se tueste por todos los lados, hasta que le veamos un bonito color dorado.

4- Truco: el relleno se tiene que quedar atrapado dentro de la masa, porque si al rellenarlos se nos cae un poco del relleno en la parte donde pegamos,(la parte de la media luna) luego en el horno se abren, y la confitura tiene que ser bien espesa porque sino tambien se salen dentro del horno. Hay un truco tambien que es pintar de clara de huevo antes de sellar el robiol.

1ª Se estira un circulo de masa, del tamaño que queramos el robiol. 2 El relleno se pone un poco desplazado a la derecha porque al doblar se quede un poco abultado y facilita la elaboración.



Relleno de quesón

- 500 gr de quesón
- 200 gr de azúcar (eso va un poco al gusto)
- Ralladura de 1 limón
- Canela en polvo
- 2 huevos

Mezclar el azúcar la ralladura de limón, la canela y los huevos 15 segundos vel. 3

Añadir el quesón y mezclar 30 segundos vel. 2 (cuidado no se puede mezclar mucho)

Estirar la pasta de los robiols y poner una porción de quesón, doblar y sellar con los dedos para dejar “atrapado” el relleno dentro. Para que no salga el relleno de los robiols es importante que el relleno no toque los bordes.

Cocer al horno unos 20 minutos a 180°

Nutella casera

100 gramos de avellanas tostadas y peladas,
150 gramos de azúcar,
100 gramos de chocolate fondant,
100 gramos de chocolate con leche,
100 gramos de chocolate blanco,
150 gramos de leche entera,
150 gramos de aceite de girasol.

PREPARACIÓN:

Aunque en la receta original (del libro alimentación infantil) dice que trituremos las avellanas junto con el azúcar, como las avellanas sueltan aceite yo prefiero hacerlo de la siguiente forma:

Triturar el azúcar 15 segundos a velocidad 10, reservar.

Triturar los chocolates juntos 20 segundos a velocidad 9, reservar.

Triturar las avellanas 15 segundos a velocidad 10, añadir los chocolates, el azúcar (que ya será glas), la leche y el aceite y programar 7 minutos, 50 grados, velocidad 4.

Echar la crema en un bote de cristal y dejar enfriar.



Crema pastelera espesa para rellenar robiols

- 250 gr de azúcar
- 5 yemas de huevo
- 80 gr de maicena
- 1 l. de leche entera mejor pero otra también sirve
- 1 sobre de azúcar vainillado (yo uso del lidl que me gusta mucho)

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 10 minutos 100° vel. 3 y medio.
Vigilar que llegue a 100° porque sino no va a espesar el huevo y la maicena

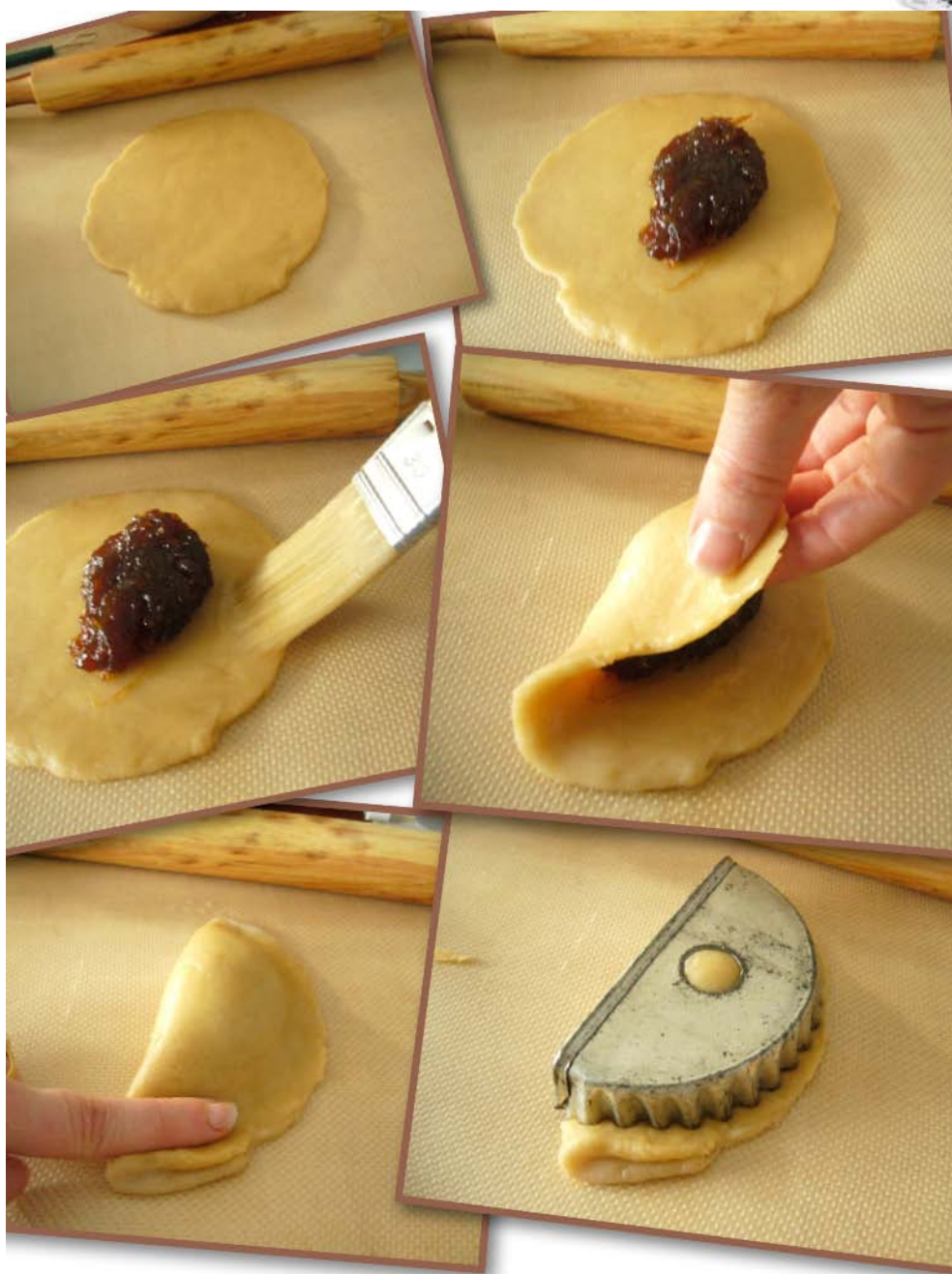
Robiols de chocolate

Los rellenamos de la nutella hecha nuestra.

Robiols de confitura

Elegir la confitura para rellenar que no sea "hero" o cualquier marca comercial ya que tienen gelatina y al contacto con la calor se abren todos. Tiene que ser bastante espesa para rellenar y así no nos saldrá el relleno en el horno.

Presentadora M^a Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com





Crespells I

Recepta escoleta Miquel

- 800 g de Harina floja
- (a veces hay que poner un poco más)
- 200 g de azúcar
- 185 g de manteca
- 3 yemas de huevo
- 150 g de aceite
- 150 g de zumo de naranja
- Ralladura de 1 limón grande
- Media cucharadita de canela en polvo



Elaboración:

- Ponemos todos los ingredientes por este orden dentro del vaso (las yemas se rompen un poco con un tenedor) y mezclamos 15 segundos vel. 6
- Amasar 1 minuto vel. Espiga.
- Queda una pasta hecha grumos que se rompe mucho y que parece que no ha salido bien, haga una bola y comprueba con las manos si se podría estirar bien encima se mármol para cortar las formas. La masa es normal que se rompa un poco si es muy blanda poner un poquito más de harina y mezclar al 6 o el 7 hasta que la haya absorbido y si resultase que los grumos no se unen en facilidad se debe poner un poquito más de aceite o jugo de naranja y mezclar al 6 otra vez para unir todo.



Crespells II

- 800 grs. harina de repostería
- 200 grs. manteca
- 100 grs. agua
- 100 grs. aceite
- 200 grs. azúcar glasé
- 3 yemas de huevo
- ralladura de naranja si se desea o sustituir el agua por zumo de naranja.



Preparación:

- Hacer el azúcar glasé. 15 seg. vel. máxima y reservar.
- Poner en el vaso el agua, aceite y manteca y programar 1 minuto, temperatura 37 velocidad 2
- Añadir las yemas y el azúcar y mezclar 30 seg. vel. 6
- Añadir la harina y 30 seg. vel. 6
- Amasar 1 minuto vel. espiga
- Sacar la masa del vaso y ponerla en un film un ratito.
- Estirar la masa de 1 cm. de espesor y cortar los crespells con el molde que queramos.
- Colocar en la bandeja de horno y hornear a 180 grados hasta que cojan colorcito.



Confitura de calabaza y naranja para "robiols"

- 600 gr de calabaza (la de cocinar que no es la misma que la de cabello de angel)
 - 500 gr de naranja
 - 500 gr de azúcar blanco
 - 55 gr de maizena
1. Lavar bien las naranjas, quitarle con un pela patatas la parte naranja y desechar la parte blanca. Reservar la cascara y la naranja
 2. Trocear la calabaza **3 segundos vel. 5** añadir la naranja y la piel y volver a trocear **3 segundos vel. 5**
 3. añadir el azúcar y cocer **25 minutos Varoma vel. 4**
 4. Añadir la maizena y terminar de cocer **2 minutos Varoma vel. 8**
 5. Volcar sobre un bote de vidrio bien limpio y llenarlo hasta el borde, tapar y girar boca abajo para hacer el vacío. No moverlo hasta que haya enfriado totalmente.

El truco para que las mermeladas no suban por el bocal es poner una velocidad alta el 4 o el 5

Confitura de fresas para "robiols"

Aquí teniu una confitura per fer robiols. Enguany he volgut provar com va posar-li un poc de maizena al final de la cocció de la confitura, sabeu que sempre sa confitura de maduixa és un poc clareta idò així queda molt bé i dins el forn no surten. Esper que vos agradi

- 1 kg de fresas
 - 500 gr de azúcar
 - 1 limon sin piel ni partes blancas ni pepitas
 - 65 gr de maizena
1. Lavar las fresas y escurrirlas
 2. Ponemos en el vaso la fruta y el azúcar, programar **20 minutos Varoma vel. 4**, al cabo de un momento podéis bajar al uno pero cuando empieza a hervir tendréis que poner otra vez el 4 para que la confitura no suba por el bocal
 3. Añadir la maizena y cocer **3 minutos 100° vel 4.5**

El truco si os rebosa la mermelada es subir la velocidad al 4 o el 5 así no os va a subir





Confitura de calabaza y manzana para "robiols"

Ummm aquesta confitura m'encanta per els robiols, molt bona de fer.

- 400 gr de calabaza (de cocinar que no es la misma que la de cabello de angel)
- 550 gr de manzana (yo esta vez puse pink lady y salio buenisima)
- 1 limon sin la piel ni la parte blanca ni pepitas
- 500 gr de azúcar moreno
- un poquitin de canela en polvo
- un poquito de vainilla o azúcar vainillado pero mejor vainilla (cortarla por la mitad y raspar las semillas)
- 50 gr de maizena



Poner en el vaso la calabaza y **trocearla 4 segundos vel. 5**

Añadir la manzana y volver a **trocear 4 segundos vel. 5**

Añadir el azúcar, limon, canela y vainilla y programar **30 minutos Varoma vel. 5**

Añadimos la maizena y cocer **3 minutos Varoma vel. 8**

El truco para que las mermeladas no suba por el bocal es poner una velocidad alta.

Volcar en un tarro bien limpio y llenarlo hasta arriba, cerrar y poner boca abajo. No tocarlo hasta que no haya enfriado totalmente.



Confitura de cabello de angel

Esta receta me la dio una persona muy querida para mi Cuca Ribot, tengo muy buenas recetas de ella.

Ingredientes

- 1000 gramos de pulpa de calabaza (limpia de pepitas)
- 1 limon pequeño entero cortado en 6 trozos (quitarle las pepitas)
- 1 naranja pequeña entera de piel fina cortada en 6 trozos
- 250 g de azúcar blanco
- 250 g de azúcar moreno
- un pellizco de canela

Accesorios

Cestillo en lugar de cubilete

Preparación:



Se golpea la calabaza sobre una superficie firme, hasta que se agriete. Se pone en el horno a 200 grados hasta que se desprenda la piel, unos 40 minutos. Sin dejar que se enfrie se vacia con la ayuda de una cuchara, quitando todas las pepitas, y pesamos el cabello limpio.

Se pone la naranja y el limon junto con el azúcar y se tritura **20 segundos a vel. 5** se le añaden el resto de ingredientes y se programa 30 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, v-1, cuando pasen 15 minutos se puede bajar la temperatura a 100 grados y subiremos un poco la velocidad para que se homogeneize todo y se mezcle bien ya que sino se queda el cabello de angel enganchado a las cuchillas. Sustituiremos el cubilete por el cestillo .Cuando termine lo dejaremos en el vaso que baje la temperatura y enfrie.

Volveremos a programar otra vez 15 minutos Varoma vel.1 y vamos jugando un poco con la velocidad para que se mezcle bien hasta el 3 o el 4. El cabello de angel se puede cocer igual que una mermelada tantas veces como se desee, si os gusta doradito o mas oscuro. Cuanta mas cocion mas aguanta. A mi me gusta con dos cociones. Estos ingredientes son para un kilogramo de pulpa.

A mi me encanta esta receta porque tiene un toque de naranja y limón buenísimo si no os gusta que pronuncie este sabor poned un poco menos o quitar la parte blanca del limon y la naranja.

Fuente: esta receta es de Cuca Ribot.

Presentadora M^a Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com





Frito de verduras

Una receta típica mallorquina , el frito de verduras . Nunca la había hecho con la thermomix y raíz de degustarlo en un restaurante me vino a la idea de probar como quedaría todo hecho al vapor . Siempre intento convertir las recetas a más saludables. Tengo que decir que ha superado todas mis expectativas , ya que ha sido buenísimo y nada que envidiar al que está todo frito con aceite , a partir de ahora lo haré siempre así.

Ingredientes :

- 1 pimiento rojo grande
- 2 pimientos verdes
- 4 alcachofas
- 1 calabacín
- ½ coliflor
- champiñones
- 2 manojos de cebolletas incluidas las hojas verdes(aquí les lla
- 4 -5 patatas
- 300-400 gr de guisantes
- ajos , laurel , sal , pimienta , pimentón dulce y picante (de la Vera) y hinojo tierno
- sal o 1 pastilla de concentrado de verduras disuelta con un poco de caldo o agua .
- Aceite de oliva .



elaboración :

- *limpiamos toda la verdura y dejamos escurrir .*
 - *Cortar el pimiento rojo y verde en cuadritos y ponemos en el cestillo , se puede poner bien lleno ya que con la cocción merma bastante .*
 - *Cortar la alcachofa en trocitos y los champiñones , colocar en el varoma .*
 - *Cortar la coliflor y el calabacín en cuadraditos y colocar dentro de la bandeja del varoma .*
 - *Ponemos los guisantes a escurrir en un colador si son congelados .*
- 1 - En el vaso ponemos 600 gr de agua , calentar hasta **hervir 6 minutos , Varoma vel cuchara**
 - 2 - Ponemos el cestillo lleno del pimiento, cerramos la tapa y colocamos el varoma lleno de verduras sobre la tapa , programar **30 minutos Varoma vel . Cuchara .**
 - 3 - Mientras se está cocinando la verdura , pelar las patatas y las cortamos a cuadritos , poner en remojo en un recipiente , limpiar y trocear los sofritos con todo lo verde incluido.
Cuando acabe la thermomix , sacamos el cestillo y reservamos el varoma . El contenido del cestillo lo vertemos en un plato ya que lo volveremos a necesitar para cocer los guisantes . Ponemos los guisantes en el cestillo , cerrar la tapa y **cocer 13 minutos Varoma vel. Cuchara** con el cubilete puesto . Ya tenemos toda la verdura cocida . Reservamos y dejar enfriar .
 - 4- limpiamos un poco el vaso y secarlo , poner 30 gr de aceite , 5 o 6 ajos aplastados y 2 hojas de laurel , **cocer 5 minutos Varoma vel. cuchara**
 - 5 - Añadir los sofritos , un poco de sal , pimienta, pimentón dulce y picante , **cocinar 12 minutos Varoma vel . Cuchara .** reservar

Presentadora M^a Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com



En una sartén grande con un poco de aceite (basta poquito) sofreír bastantes de ajos enteros chafados y un par de hojas de laurel , dar una vuelta y añadir la alcachofa y los champiñones , dejar un poquito para que el aceite tueste un poco las verduras , añadir los guisantes y los sofritos , remover y aquí se debe rectificar de sal, pimienta , pimentón y un poco de picante (a mi me gusta poner pimentón de la Vera al frito de verduras) , también espolvoreamos de hinojo cortado pequeño y reservar en una cazuela grande.

Dentro de la misma sartén ponemos un poco más de aceite y acabamos de saltear la col coliflor y el calabacín ,espolvorear con hinojo tierno troceado pequeño y lo añadimos a la cazuela .

Freír la patata con ajos y un poco de sal , escurrir y poner encima el frito . Remover para mezclarlo todo .

Un truco que tengo yo es añadir en el ultimo momento medio vasito de agua con los condimentos que me gustan (sal , pimienta , pimenton dulce y picante o un poco de concentrado de verduras) y le da un toque muy bueno , en esta receta lo hice así.

Espero que os guste mucho,

M^a Antonia Martinez





Frito marinero (todo al vapor sin casi aceite)

Que estic de contenta d'haver inventat aquesta recepta adaptada a thermomix. Me va sortir boníssim, sense gens d'oli i molt humidet, puntuació un 10. Vos recoman fer-lo. Tenia convidats i en vaig voler fer molta quantitat, es poden disminuir els ingredients i llevau un poc de temps. Me va sortir una greixonera molt grossa, ben bé basta per 10-15 persones o més segons si és sopar o un bufet. Si llevau ingredients comprovau si estan cuits o no obrint la tapa i tastant.

Ingredientes:

- 1 kg de sepia
- 1 kg de mejillones
- 1.200 gr de rape bien lavado y cortado a cuadritos
- 1.500 gr de gamba pelada
- aceite de oliva virgen extra
- 40 gr de coñac
- 900 gr de pimiento rojo cortado a cuadritos
- 500 gr de agua para hervir los mejillones
- 7-8 ajos
- laurel
- 600 gr de cebolla tierna bien lavada y cortada en trozos
- 500 gr de guisantes descongelados
- Patatas cortadas a cuadritos y fritas
- hinojo tierno



1. Cortamos el pimiento en trozos y lo colocamos en el recipiente varoma
2. Ponemos en el vaso la sepia cortada en cuadritos (ni grandes ni demasiado pequeños ya que con la cocción menguan bastante) 20 gr de aceite y 40 gr de coñac, cerramos la tapa y colocamos el recipiente varoma con los pimientos, procurando dejar un hueco para que salga el vapor programar **35 minutos Varoma vel. cuchara giro izquierda.**
3. Reservar la sepia y colar el caldo por si lo vamos a utilizar un poco más tarde.
4. Mientras tanto lavamos y cortamos el rape en cuadritos y ponemos en el recipiente varoma y las gambas en la bandeja varoma. Salar y condimentar el pescado al gusto. Tapar.
5. Sin lavar el vaso, solo lo secamos ponemos 7-8 ajos, dos hojas de laurel y el aceite, **calentamos 5 minutos Varoma vel. cuchara.**
6. Añadimos la cebolla tierna y encima los guisantes (si no caben pones los guisantes encima de la tapa y a medida que va menguando la verdura ya cabrán los guisantes), sal, pimienta, y pimentón picante, colocamos el varoma con el pescado y las gambas aprovecharemos el vapor, cocemos **20 minutos Varoma vel. cuchara giro izquierda.**



7. Los 20 minutos no me bastaron para cocer todo el pescado ya que puse mucha cantidad si ponéis menos de todo yo creo que si os va a bastar pero si os queda un pelín crudo no pasa nada porque después lo vamos a pasar por la sartén con un poco de aceite y se termina de cocer. Entonces colé y reservé el caldo de la cebolla tierna y puse en el vaso 500 gr de agua caliente y puse otra vez el varoma encima de la tapa, **20 minutos Varoma vel. 2.**
8. Añadir un poco más de agua hasta el medio litro y cocer al vapor los mejillones unos **15 min. Varoma vel. 2.** Retirar la carne de los mejillones.
9. Ya tenemos todos los ingredientes cocidos al vapor y los saltearemos en la sartén.
10. En una sartén grande con un poco de aceite salteamos un poco el pescado unos minutos y luego ponemos las gambas y la sepia, salar y condimentar si hace falta y añadir un poco de hinojo fresco picado. Reservar en una cazuela de barro.
11. Volvemos a poner un poco de aceite en la sartén grande y salteamos primero el pimiento rojo, luego la cebolla tierna y los guisantes. Juntamos en la cazuela de barro todo, añadir más hinojo picado y los mejillones
12. Freír la patata a cuadritos y poner encima del frito. Remover para unir los sabores.
13. Yo si lo veo muy "seco" le añado un poco de liquido de la cocción de la cebolla y le da un toque húmedo buenísimo.





Indice

Pasta de “panades” Francisca de Sant Joan	2
Pasta de “panades” padrina Francisca	3
Relleno de carne para empanadas	3
“Panades” sin manteca (de pescado)	4
Relleno de pescado para empanadas	4
Robiols padrina Francisca	5
Robiols sin Manteca	5
Relleno de requesón	6
Nutella casera.....	6
Crema pastelera espesa para rellenar robiols	7
Robiols de chocolate	7
Robiols de confitura	7
Crespells I	9
Crespells II	10
Confitura de calabaza y naranja para “robiols”	11
Confitura de fresas para “robiols”	11
Confitura de calabaza y manzana para “robiols”	12
Confitura de cabello de angel.....	13
Frito de verduras	15
Frito marinero (todo al vapor sin casi aceite).....	17