



Salpicón de pulpo

- 100gr de agua
- 500gr de mejillones frescos
- 300gr de pulpo cocido
- 200gr de langostino cocido
- 50gr de aceitunas verdes
- 100gr de pimiento rojo
- 100gr de pimiento verde
- 50gr de pepinillos en vinagre
- 200gr de cebolla
- 100gr de aceite de oliva
- 30gr de vinagre
- Sal y pimienta negra molida



Elaboración:

1. Lavar los mejillones y quitarles las barbas, los ponemos en el varoma
2. Vierta el agua en el vaso, sitúe el recipiente varoma en su posición con los mejillones, tape y programe 12 min. Varoma vel.1. retire los cuerpos de las conchas, cortar con unas tijeras los restos de barbas si los tuvieran. Lo reservamos en un bol grande
3. Añadimos el marisco al bol, las gambas peladas y el pulpo cocido y las aceitunas verdes
4. En el vaso ponemos los pimientos, cebolla, aceite, vinagre, sal, pimienta y los pepinillos, trocear 3 seg. vel 4
5. Mezclamos la vinagreta con el marisco y mezclamos bien, dejamos reposar en la nevera.



Pastel de patata

- 120gr de cebolla
- 6-7 ramitas de perejil fresco
- 80grde aceitunas sin hueso
- 500gr de agua
- 700gr de patatas
- 50gr de mantequilla
- 1 yogur griego
- 40gr de mayonesa
- 20gr de mostaza dijon
- 3 huevos
- ½ cucharadita de sal y pellizco pimienta



Elaboración:

1. Ponemos en el vaso la cebolla, perejil y aceitunas, trocear 3 seg. vel 5. Reservar
2. Ponemos el agua en el vaso, introduzca el cestillo y ponga las patatas, programe 30 min. Varoma vel. 2. Con la muesca de la espátula extraiga el cestillo y reserve.
3. Precaliente el horno a 180º y unte con mantequilla un molde de 30x20cm
4. Ponemos en el vaso la mantequilla, el yogur, la mayonesa, la mostaza, los huevos, la sal y la pimienta, mezclar 20 seg. vel 4
5. Coloque la mariposa en las cuchillas, añada las patatas del cestillo y triture 20 seg, vel 4. Retire la mariposa y añada al vaso la mezcla de cebolla y aceitunas. Mezclar bien con la espátula y verter en la fuente de horno preparada
6. Hornear de 35 a 40 minutos. Retire del horno y espolvorear de perejil picado.



Crema fría de aguacate

- 2 aguacates
- 20gr de zumo de limón
- 600gr de caldo de pollo
- 150gr de nata para cocinar
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1-2 ramitas de cilantro
- 1 tomate maduro para decorar



Elaboración:

1. Cortar los aguacates por la mitad y quitarles el hueso, ponerlo en el vaso con el zumo de limón, y 200gr de caldo de pollo. Triturar 30 seg. vel. 5-10 progresivamente
2. Agregar el resto de caldo, la nata, sal y pimienta, batir 1 minuto vel. 8
3. Servir inmediatamente decorado con el cilantro picado y con los dados de tomate

Nota: si el cilantro no gusta mucho se puede mezclar con perejil picado, en Marruecos siempre se mezcla con perejil y se rebaja mucho el sabor.

Crema fría de tomate y albahaca

- 1 kg de tomate maduro
- 1-2 dientes de ajo
- 6 cubitos de hielo
- 1 cucharadita de sal
- 3 pellizcos de pimienta
- 20gr de zumo de limón
- 4-6 hojas de albahaca
- 70gr de aceite de oliva virgen
- Unas hojas más de albahaca para decorar

Elaboración:

1. Ponga en el vaso todos los ingredientes menos el aceite y triture 1 min. Vel. 5 y 2 min. Vel. 10
2. Añadir el aceite y mezcle 10 seg. vel. 10
3. Decorar con unas hojas de hierbabuena o unas lascas de parmesano





Puding de gambas, cangrejo y atún

Ingredientes:

- 12 palitos de cangrejo (unos 200gr)
- 120gr de atún natural o escabeche, escurrido del aceite
- 120gr de gambas cocidas y peladas
- 3 huevos crudos
- 130gr de leche
- 120gr de nata
- 1 pellizco de sal y pimienta negra molida
- 100gr de mayonesa
- Unos pepinillos, aceitunas y un huevo duro para decorar



Preparación:

1. Forramos con film transparente un molde no muy grande (1 litro max).
2. Ponemos los palitos de cangrejo en el vaso, troceamos **6seg/vel 4**. Reservamos
3. Ponemos en el vaso el atún, las gambas, los huevos, la leche, la nata, la sal, la pimienta y la mitad de los palitos troceados. Programamos **7min/90°/vel 5**
4. Añadimos el resto de palitos y mezclamos con la espátula. Vertemos la mezcla en el molde reservado y guardamos en el frigorífico un mínimo de 4 horas.

Desmoldamos el pudín, cubrimos con mayonesa con el dorso de una cuchara, colocamos los pepinillos, las aceitunas y el huevo duro rallado.



Crema helada de naranja

- 200gr de azúcar
- 12-14 tiras de piel de naranja
- 400gr de leche evaporada ideal congelada
- 150gr de zumo de naranja
- 30gr de licor de naranja cointreau o grand marnier



Elaboración:

1. Ponga en el vaso el azúcar y la piel de naranja, pulverizar 20 seg. vel. 10
2. Añadir la leche evaporada congelada el zumo de naranja y el licor, triturar 1 minuto vel. 7
3. Baje los restos de las paredes y vuelva a triturar 1 min. Vel 5. Verter en copas o boles y reserve en el congelador aprox. Una hora.



Brownie con crema de mascarpone y frutos rojos

- 4 tiras de piel de limón pequeñas
- 250gr de azúcar
- 500gr de queso mascarpone
- 250gr de queso filadelfia
- 125gr de arándanos frescos
- 125gr de frambuesas frescas
- 50gr de harina de repostería
- 100gr de mantequilla sin sal en trozos
- 3 huevos
- 250gr de chocolate fondant
- 100gr de nueces peladas troceadas a mano



1. Ponga en el vaso la piel de limón y 150gr de azúcar y pulverice 10 seg. vel10. Retire el azúcar glas de limón del vaso y reserve. . Mientras tanto reserve una cucharada del azúcar en un bol que nos servirá para espolvorear el postre.
2. Precaliente el horno a 200°. **Tarta de brownie:** Forre una bandeja de horno de 30x40cm con papel de hornear y reserve.
3. En un bol añada el queso mascarpone y 250gr de queso cremoso filadelfia con el azúcar glass de lima, y con unas varillas o espátula mezcle bien, reserve la crema de mascarpone en el frigorífico, nos servirá para la cobertura del postre.
4. **Brownie:** ponga en el vaso 100gr de mantequilla, 50gr de harina, 100 de azúcar, 3 huevos y el chocolate fondant, triture 30 seg. vel. 5. Vierta en la bandeja preparada y con la espátula extienda la masa hasta obtener un rectángulo de aprox 25x30cm- después espolvorear por encima las nueces troceadas, hornear durante 8 minutos a 200°.
5. **Montaje postre:**si se hacen individuales, corte con el mismo vaso discos del brownie que nos servirán de base del postre, reparta en cada vaso la crema de mascarpone con azúcar de lima, decoramos con los arándanos y las frambuesas y troceamos con las manos el resto del brownie que nos ha quedado y lo colocamos encima de los vasitos adornando el postre. Espolvorear los 10 vasos con el azúcar de lima reservado para decorar.



Tartar de palitos de cangrejo, langostinos y aguacate

Ingredientes 6 raciones:

- 60 g de nueces peladas.
- 200 g de palitos de cangrejo.
- 16 langostinos cocidos pelados.
- 150-200 g de aguacate maduro en trozos (y 6 láminas para decorar).
- 15 g de zumo de limón.
- 100 g de mayonesa.
- 4-5 gotas de tabasco.
- 50 g de cebolleta cortada a cuartos.
- Sal y pimienta.



Ingredientes:

1. Poner las nueces en el vaso y trocear 5 seg/vel 4.Reservar en un bol grande.
2. Introducir los palitos de cangrejo y las gambas langostineras dentro del vaso y trocear 5seg/vel 4.Reservar en el mismo bol donde tenemos las nueces.
3. Sin lavar el vaso echar la pulpa del aguacate, el zumo de limón, la cebolleta, las gotas de tabasco, un pellizco de sal y otro de pimienta. Programar 3 seg /vel 5.
4. Poner todo en le bol donde tenemos el resto de los ingredientes reservados y mezclar con la espátula.
5. Servir empatándolo de manera individual con un aro.

NOTA: en el caso de que no tengáis un aro para emplatar, podéis hacer uno cortando una botella de plástico.



Púding de queso hermana

Aquest púding ens encanta és boníssim, el feim quan volem fer algo fresc i bo de fer, agrada a tothom



- 2 vasos de leche si es entera mejor pero puede ser semi
- 300gr de queso de untar tipo filadelfia
- 400gr de leche condensada
- 5 huevos
- Caramelo líquido casero o comprado

Elaboración:

1. Mezclar todos los ingredientes 20 segundos vel 3-4
2. Ponemos en un molde de 1.5l la mezcla del puding y hornear al baño maria a 180º durante 45-50 minutos siempre dependiendo del horno.
3. Dejamos enfriar sin desmoldar al menos de un dia para otro, nosotros lo solemos hacer siempre el dia antes.
4. Con un cuchillo despegamos un poco los bordes y desmoldamos



Guarnición de calabacín

- 2 ajos pelados
- 30gr de aceite de oliva
- 850gr de calabacín
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta molida



Elaboración:

1. Trocear los dientes de ajo 6 seg. vel 5
2. Bajar el ajo hacia el fondo del vaso, añadir el aceite y sofreír 4 min 120º vel. 1
3. Coloque la mariposa en las cuchillas y añadir el calabacín, sal y pimienta, rehogar 20 minutos 120º giro inverso.
4. Servir caliente como acompañamiento de carnes o pescados o arroces.



Crema de chirivía

Ingredientes

- 200 g cebolla
- 2 dientes ajo
- 35 g aceite oliva VE
- 2 pencas de apio
- 300 g chirivías
- 800 g agua
- 100 g manzana roja
- 50 g de bebida vegetal al gusto
- 2 cm de jengibre fresco opcional
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta

Elaboración:

1. Ponemos en el vaso del Thermomix® TM5-TM31, los 200 g de cebolla cortada en cuatro, los 2 dientes de ajo, los 35 g aceite oliva VE, sofreímos y trituramos al mismo tiempo, **2 min / 100°/ vel 3,5**.
2. Añadimos las dos pencas de apio cortadas en 6 trozos sofreímos y trituramos al mismo tiempo, **2 min / 100°/ vel 3,5**.
3. Introducimos los 300 g de chirivías cortadas en dos o tres trozos depende del tamaño, trituramos **4 seg/ vel 4**.
4. Agregamos los 800 g de agua cocinamos **10 min/ 100°/ vel 1**, mientras tanto pelamos la manzana y la rociamos con limón, para que no ennegrezca, transcurrido el tiempo.
5. Añadimos la manzana cortada en cuatro, los 50 g de bebida vegetal y los 2 cm de jengibre pelado, la cucharadita de sal y el pellizco de pimienta cocinamos **10 min/ 85°/ vel 1**. Trituramos **1 min/ vel 10**, servimos con cilantro fresco picado, germinados, semillas de sésamo, semillas de girasol o calabaza.

¡Ya tenemos lista la crema de chirivía!



Crema de puerros y pera con jamón

¿Te apetece probar una crema de puerros diferente, original y deliciosa? pues prueba esta con puerros y pera. Me ha sorprendido el sabor, la textura, el toque de la pera es ideal y la hace especial. Además el toque del jamón serrano es perfecto. Nos ha encantado y os la recomiendo, se puede tomar fría en verano

Ingredientes:

- 200 g de puerro (solo la parte blanca) cortado en rodajas
- 80-100 g de cebolla
- 40 g de mantequilla (yo le he puesto aceite de oliva Virgen extra)
- 150 g de patata pelada y cortada en trozos
- 600 g de caldo de pollo (yo le he puesto de brick bajo en sal, pero puedes hacerlo casero)
- 3-4 peras (sin piel ni semillas) cortada en trozos
- 1-2 pellizcos de sal (ojo con la sal y el caldo ya lleva sal)
- 100 g de nata (yo he puesto leche evaporada sin lactosa)
- 1-2 pellizcos de pimienta molida
- 2-3 lonchas de jamón serrano muy finas



Preparación:

1. Ponga el puerro y la cebolla en el vaso del Thermomix® y trocee 3 seg/vel 5
2. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso, añada la mantequilla y rehogue 7 min/100°C/vel 1.
3. Añada la patata y rehogue 3 min/100°C/vel 1.
4. Incorpore el caldo y programe 15 min/100°C/vel 1.
5. Agregue las peras y la sal y programe 10 min/100°C/vel 1.
6. Vierta la nata (o la leche evaporada para restarle calorías) y triture 30 seg/vel 5-10 progresivamente. Sirva la crema caliente o fría espolvoreada con pimienta y decorada con las lonchas de jamón cortadas en trozos.

Receta de Cookidoo de la colección: Cremas calientes (Volumen I)



Pasteles de pistacho y coco

Este pastel esta rico no, lo siguiente, delicioso, os recomiendo que lo probéis, fue una de las recetas estrella del evento mundothermomix 2018, todo el mundo hablaba de este pastel, Usaremos un molde cuadrado de 22x22 cm

- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de semillas de cardamomo
- 40 gramos de pistachos pelados
- 40 gramos de sémola
- 30 gramos de margarina
- 100 gramos de coco rallado
- 250 gramos de leche entera
- 50 gramos de azúcar
- 4 huevos
- 250 gramos de leche condensada
- 100 gramos de nata líquida
- 60 gramos de almendras fileteadas



PREPARACIÓN:

1. Ponemos en el vaso las semillas de cardamomo y **pulverizamos 10 seg. vel. 10**
2. Añadimos los pistachos y **troceamos, 4 segundos velocidad 6**. Sacar y reservar.
3. Ponemos en el vaso la sémola, y la margarina, y **rehogamos 3 min. 120° vel 1.5**
4. Le añadimos el coco rallado, la leche y el azúcar, y **mezclamos 10 segundos a velocidad 3**, con la espátula bajamos los restos de las paredes, y de la tapa del vaso, y **programamos 6 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 3**. Retiramos el vaso de la máquina, y con la mezcla dentro, dejamos enfriar durante 20 minutos.
5. Precalentamos el horno a 230 grados durante 10 minutos y engrasamos el molde cuadrado con mantequilla, podemos poner dos tiras de papel de hornear para luego poderlo desmoldar más fácilmente.
6. Con la espátula despegamos la masa del fondo del vaso, añadimos los huevos y mezclamos 20 seg. vel 4, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y añadimos la mezcla de pistacho, cardamomo, leche condensada y la nata, mezclar 10 seg. vel 4. Verter en el molde preparado.
7. Repartimos almendra fileteada por todo el fondo del molde y si se quedan también en los laterales y por encima del pastel. Llenamos una fuente refractaria rectangular con agua que pondremos debajo de la bandeja de horno para que se cueza el pastel con vapor, aproximadamente unos 40 minutos a 180°



Crema fría de zanahoria con jengibre

- 500 gr. de zanahoria cortadas en trozos
- 20-30 gr. de jengibre fresco;
- 800 gr. de agua;
- sal;
- 2 yogures naturales desnatados;
- 8 cubitos de hielo;
- cebollino fresco picado;
- 1 chorrito de aceite de sésamo tostado;
- 1 chorrito de salsa de soja



Elaboración:

Paso 1.

Ponemos en el vaso las zanahorias, el jengibre, el agua y la sal en el vaso del Thermomix. Programamos 25 minutos, temperatura 100°, velocidad 1. Dejamos enfriar completamente y trituramos 2 minutos, velocidad progresiva 5-10.

Paso 2.

Añadimos los yogures y los cubitos de hielo y trituramos 30 segundos, velocidad progresiva 5-10.

Lo servimos en tazas de consomé y espolvoreamos con cebollino picado y un chorrito de aceite de sésamo y salsa de soja.