Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

LIBRO DE COCINA M ALLORQUINA

Mª ANTONIA MARTINEZ

RECOPILACION DE LAS RECETAS QUE MAS ME GUSTAN CON THERMOMIX

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

“la cocina mallorquina de mi casa”

Recetas tradicionales adaptadas al thermomix

La cocina mallorquina me encanta, siempre me ha llamado la atención y como no es una cocina rápida hay que ir sofriendo ingrediente por ingrediente y a fuego lento, por eso nos beneficiamos de nuestro thermomix para hacerlas más sencillas y rápidas.

Pero hoy en dia no tenemos tiempo de eso y por lo tanto nuestro thermomix nos ayuda muchísimo en estas tareas complicadas, haciéndolo fácil comodo y sencillo.

Muchas recetas son de mi madre otras que me han proporcionado clientas y amigas y la mayoria de creacion mia, detrás de todas ellas quedan las diferentes pruebas hasta dar con el sabor y textura que a mi me gustaba.

Doy las gracias a la gente que me ha ayudado y satisfecho mi curiosidad por aprender aportando buenísimas recetas que ya quedan definitivas en mi recetario y siempre que me acuerde de la persona que me la ha pasado asi lo hare constar en la receta.

En la cocina esta todo inventado, no quiero decir que las recetas siempre se hayan echo así como están en este recetario sino son simplemente las que a mi me gustan, por eso quiero compartirlo con todos vosotr@s.

Este recetario no se puede colgar en páginas web de descargas, ni en ningún otro sitio, ha sido pasado por correo electrónico a mis clientes.

Mª Antonia

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Indice por orden alfabetico

ARROZ BRUT (COMO LO HACE MI MADRE) 62
ARROZ CON LECHE 35
BERENJENAS RELLENAS A MI ESTILO 7
BIZCOCHO DE COCO 29
BRAZO DE GITANO DE NATA 53
BRAZO DE GITANO DE TRUFA 54
BUÑUELOS DE CHOCOLATE (PASTA CHOUX DE CHOCOLATE) 56
BUÑUELOS DE PATATA 17
BUÑUELOS DE VIENTO 55
CARNE MAGRA EN SALSA DE TOMATE 8
CHOCOLATE A LA TAZA (Juana Rubert) 33
CHOCOLATE A LA TAZA 33
COCA AMB TREMPÓ 27
COCA CON ALBARICOQUES 41
COCA CON PIMIENTOS ASADOS 27
COCA CON VERDURA 27
COCA DE "DANONE" 30
COCARROIS DE VERDURA 26
COCAS DE PATATA 42
CONFITURA DE CABELLO DE ANGEL 58
CRESPELLS I 49
CRESPELLS II 50
CROQUETAS DE 38
CUARTOS 48
EMPANADA GALLEGA 51
EMPANADAS DE CARNE (PASTA PADRINA FRANCISCA) 22
EMPANADAS DE PESCADO SIN MANTECA 21
ENSAIMADA 61
ESPECIES DE ARROZ BRUT 34
FLAN DE QUESO II 32
GALLETAS DE INCA (QUELITAS) 46
GATÓ 60
GREIXONERA DE BROSSAT 52
HELADO DE TURRÓN 47
LENGUA CON ALCAPARRAS 9
LOMO CON CHAMPIÑONES 10
LOMO CON COL 11
MANTECADOS 40
MASA PARA UNA COCA DEL TAMAÑO DE LA BANDEJA DEL HORNO 27
MASA PARA UNA COCA UN POCO MÁS GRANDE 27
PAN BLANCO 13
PAN INTEGRAL CON SEMILLAS 19
PAN INTEGRAL 13
PANCUIT 6
PANECILLOS CON TREMPO 34
PANECILLOS VIENAS 36
PASTA D'ESPINAGADES I COCARROIS (Magdalena Ordiñana) 43
PICA-PICA DE SEPIA A LA MALLORQUINA 15

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

PUDING DE QUESO 32
RELLENO DE CARNE PARA EMPANADAS: 22
ROBIOLS DE CREMA SIN MANTECA 23
ROBIOLS DE CHOCOLATE 25
ROBIOLS DE CONFITURA (RECETA PADRINA FRANCISCA) 24
ROBIOLS DE REQUESON 25
SEPIA CON CEBOLLA 31
SOPA DE VERDURAS (M ª Llabrés y M ª Ramon) 39
SOPAS MALLORQUINAS 16
TREMPÓ: 27
TRENZA RELLENA DE SOBRASADA 57
ZANAHORIAS MORADAS ESTOFADAS 59

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Indice

PANCUIT 6
BERENJENAS RELLENAS A MI ESTILO 7
CARNE MAGRA EN SALSA DE TOMATE 8
LENGUA CON ALCAPARRAS 9
LOMO CON CHAMPIÑONES 10
LOMO CON COL 11
PAN BLANCO 13
PAN INTEGRAL 13
PICA-PICA DE SEPIA A LA MALLORQUINA 15
SOPAS MALLORQUINAS 16
BUÑUELOS DE PATATA 17
PAN INTEGRAL CON SEMILLAS 19
EMPANADAS DE PESCADO SIN MANTECA 21
EMPANADAS DE CARNE (PASTA PADRINA FRANCISCA) 22
RELLENO DE CARNE PARA EMPANADAS: 22
ROBIOLS DE CREMA SIN MANTECA 23
ROBIOLS DE CONFITURA (RECETA PADRINA FRANCISCA) 24
ROBIOLS DE REQUESON 25
ROBIOLS DE CHOCOLATE 25
COCARROIS DE VERDURA 26
COCA AMB TREMPÓ 27
MASA PARA UNA COCA DEL TAMAÑO DE LA BANDEJA DEL HORNO 27
MASA PARA UNA COCA UN POCO MÁS GRANDE 27
TREMPÓ: 27
COCA CON VERDURA 27
COCA CON PIMIENTOS ASADOS 27
BIZCOCHO DE COCO 29
COCA DE "DANONE" 30
SEPIA CON CEBOLLA 31
PUDING DE QUESO 32
FLAN DE QUESO II 32
CHOCOLATE A LA TAZA 33
CHOCOLATE A LA TAZA (Juana Rubert) 33
ESPECIES DE ARROZ BRUT 34
PANECILLOS CON TREMPO 34
ARROZ CON LECHE 35
PANECILLOS VIENAS 36
CROQUETAS DE 38
SOPA DE VERDURAS (M ª Llabrés y M ª Ramon) 39
MANTECADOS 40
COCA CON ALBARICOQUES 41
COCAS DE PATATA 42
PASTA D'ESPINAGADES I COCARROIS (Magdalena Ordiñana) 43
GALLETAS DE INCA (QUELITAS) 46
HELADO DE TURRÓN 47
CUARTOS 48
CRESPELLS I 49
CRESPELLS II 50

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

EMPANADA GALLEGA 51
GREIXONERA DE BROSSAT 52
BRAZO DE GITANO DE NATA 53
BRAZO DE GITANO DE TRUFA 54
BUÑUELOS DE VIENTO 55
BUÑUELOS DE CHOCOLATE (PASTA CHOUX DE CHOCOLATE) 56
TRENZA RELLENA DE SOBRASADA 57
CONFITURA DE CABELLO DE ANGEL 58
ZANAHORIAS MORADAS ESTOFADAS 59
GATÓ 60
ENSAIMADA 61
ARROZ BRUT (COMO LO HACE MI MADRE) 62

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

PANCUIT

Receta de Mª Antonia Martinez

Esta sopa esta muy buena para aquellos dias en los que no sabes que hacer para cenar, no tienes nada comprado y te apetece algo calentito. Se hace con ingredientes que solemos tener en casa. Aunque es muy rustica a todos encanta el sabor incluso a los peques, gracias a mi madrina Cati que me la pasó y yo la adapté al thermomix.

Ingredientes para 3 platos.

- 35 g de aceite
- 6 ajos pelados
- 2 tomates de ramellet (son los que dejan mejor sabor, pero me molestan las pepitas)
- 800 g. de agua caliente (el tiempo del sofrito la caliento en el microondas y tarda menos)
- Sal o una pastilla de caldo starlux o las dos cosas
- 18 quelitas pequeñas
- 2 huevos.

Elaboración:

Picar la galleta a vel. 7 y reservar (a mi no me gusta demasiado picada)

1 – Calentar el aceite **2 minutos Varoma vl. 1**

2 – Añadir los ajos laminados, o cortados con un prensaajos, o a cuadritos como querais y **sofreir 2 minutos Varoma, vl.1**

3 – Añadir el tomate pelado y rallarlo a vel 4, bajar los restos de las paredes y **Sofreir 5 minutos, Varoma, vl.1**

4 – Añadir el agua caliente, la sal o caldo y programar **10 minutos, Varoma ,v. cuchara** como el agua estara bien caliente, tarda poco en hervir entonces cuando faltan 3 minutos para terminar, añado la galleta picada .

5 – Poner los dos huevos dentro del vaso y poner **1 minuto 100 º vl. 1**

Tiempo thermomix: 21 minutos

Notas: si poneis el agua fria, aumentar el tiempo de coccion a 15 minutos Varoma v. cuchara
Yo se la pongo caliente para darme más prisa y si os fijais en la receta, el tiempo que se calienta el aceite da tiempo a pelar los ajos, el tiempo que se sofrien pelamos los tomates de ramellet (si no os gusta encontraros las pepitas hacedlo con tomate normal) y el tiempo que hierve, cascamos los huevos y preparamos la mesa ¡!!!

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BERENJENAS RELLENAS A MI ESTILO

Receta de Mª Antonia Martinez

- 10 berenjenas
- 1 kg de carne picada mezclada
- 1 cebolla
- 40 g. de aceite y 25 g. de mantequilla
- 1 cucharadita (de café) de tomillo, 2 de orégano
- y 2 de perejil picado.
- 1 pastilla de caldo de carne
- 2 ajos (yo utilizo el prensaajos de ikea que va muy bien)
- 55 g. de harina
- 200 g. de leche.
- 1 huevo (se puede poner pero normalmente no lo pongo)

Preparación

- Lavar, hervir las berenjenas en una olla grande con agua y sal, luego escurrir y dejar enfriar . Vaciarlas con la ayuda de una cucharita y solo les dejo la piel porque asi mis hijos siempre se la comen, si dejo la piel gruesa no se la comen aparte que a mi tampoco me gustan.

- Poner la cebolla en cuatro trozos dentro del vaso y trocear 5 seg. vel. 5 . Reservar y lava el vaso.

- Verter el aceite y la mantequilla, calentar 3 minutos, Varoma vel. Cuchara

- Añadir la cebolla y condimentar con sal y pimienta, sofreir 10 min, Varoma, vel. Cuchara y con

  el cubilete destapado para que el sofrito se evapore bien.

- Añadir la carne picada, sofreir 15 minutos, Varoma, vel cuchara, giro izquierda y cubilete destapado . Salpimentar un poco y de tanto en tanto , sin parar la maquina remuevo con la espatula por el bocal para que no quede la carne apelmazada

- Añadir las hierbas aromaticas y la pastilla de caldo, seguir 3 minutos, 100º, v.cuchara, giro izquierda

- Añadir la harina, remover con la espatula bien removido y seguir 3 minutos, 100º, cuchara y giro izquierda

- Añadir el ajo, la leche,un pelin de sal y remover con la espatula y seguir 4 minutos, 100º, cuchara, giro izquierda

- Ahora añadimos la pulpa de las berenjenas bien escurrida y removemos.(yo no la trituro, la voy chafando con un prensa patatas o con la mano y las pongo en un colador para que escurran bien el liquido)

- Untar una bandeja de horno con aceite, y rellenar las barquitas (siempre sobra alguna piel sobretodo si las hacemos bien llenas) espolvorear con pan rallado,(mejor si lo hacemos nosotros con la thermomix con un pelin de ajo y perejil) y echar un hilito de aceite sobre las berenjenas antes de hornearlas. Como todo esta cocido, bastan 20 o 25 minutos de horno hasta que veamos que estan un poco doradas. Listas para congelar y al dia siguiente calentadas en la sarten estan buenisimas.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

CARNE MAGRA EN SALSA DE TOMATE

Receta de Francisca Martinez

INGREDIENTES para la carne:

- 1 Kg de carne de cuello de cerdo cortada a trozos
- 1 cebolla grande cortada en 4 trozos
- 2 ajos
- Un trozo de pimiento verde
- 30 g. de aceite de oliva
- 40 gr de vino blanco
- 700 g de tomate natural triturado-
- Sal, pimienta, 2 hojas de laurel, cayena si gusta un poco picante.

1º hacemos la carne:

- Trocear la cebolla, los ajos y el pimiento, 5 segundos vel. 4, bajar los restos de las verduras hacia las cuchillas, añadir el aceite y **sofreir 10 minutos, Varoma vel. Cuchara** (se pega un poquito pero da más sabor) cubilete destapado para que evapore bien el sofrito
- Colocar la mariposa , añadir la carne y el vino **sofreir 10 minutos, Varoma vel. Cuchara, giro izquierda**, cubilete destapado
- Ahora ponemos el tomate, la sal, la pimienta, la guindilla, el laurel y los condimentos que le querais poner y **cocer 25 minutos Varoma vel. Cuchara, giro izquierda cubilete destapado y cestillo encima de la tapa para que no salpique pero que pueda evaporar el vapor y haga la salsa espesa.**

NOTAS: la coccion va a depender de la dureza de la carne, si acabados los 25 minutos todavía esta dura ponerle mas tiempo a varoma, ir con cuidado de que no se quede la salsa demasiado espesa de tanto cocer, si es asi añadir un chorrito de agua e ir poniendo mas tiempo.

IMPORTANTE: Si os fijais en las cuchillas, tienen 4 angulos, dos mas estrechos y dos un poco mas amplios, se coloca la mariposa por el lado más estrecho y se le da un poco de vuelta a la izquierda para que quede bien fijada, asi no tendremos problemas de que se nos salga cuando cocinamos.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

LENGUA CON ALCAPARRAS

Receta de mi madre que he adaptado a thermomix

Ingredientes para hervir

- 7 lenguas de cerdo bien limpias (unos 2 kg si se quieren poner de ternera)
- 1 cebolla, 1 cabeza de ajos, 1 trozo de pimiento rojo, 1 trozo de pimiento verde
- 1 tomate, 1 patata, 2 zanahorias
- 1 hoja de laurel, orégano, perejil fresco, pimienta, guindilla, clavo, canela, pimentón
- Un chorrito de vino blanco (50 gr)
- Un chorrito de aceite , sal y agua

Ingredientes para la salsa:

- 75 gr de aceite
- 2 cebollas no muy grandes
- 1 tomate pelado y a cuartos
- La pulpa del pimiento rojo y verde que tenemos hervido.
- 1 patata y las 2 zanahorias que teniamos hervidas
- 1 cubito de caldo o sal
- 2 cucharadas de alcaparras

Elaboración:

1- Hervimos la lengua con los condimentos en la olla Express durante 35 minutos, dejar enfriar, pelar las lenguas y cortarlas a rodajitas . Reservar el caldo y las verduras que hemos puesto para luego hacer la salsa.

2- **Salsa**: Pesamos el aceite y añadimos la cebolla a cuartos, trocear 7 segundos a vel 4 y sofreir 12 minutos Varoma, vel. Cuchara y cubilete destapado.

3- Añadimos el tomate a cuartos y sofreimos 8 minutos Varoma vel. 1 ½ (al cabo de un momento podemos bajar la velocidad a 1)

4- Añadimos la pulpa del pimiento verde y rojo mas la zanahoria y patata que queramos poner para espesar la salsa (yo pongo unos 60 gr de zanahoria hervida y 1 patata) junto con 500 g. de caldo de haber hervido la carne, el cubito de caldo o sal y triturar 25 segundos vel 6.

5- Añadir 250 g de caldo, las alcaparras y dejar hervir 10 minutos Varoma v. cuchara .

6- Añadir todas las lenguas que quepan en el vaso y terminar de añadir el caldo hasta la rayita de los 2 l.Salpimentar si hace falta y hervir 10 minutos Varoma v. cuchara, giro izquierda.

7- Servir en una “greixonera” , este plato esta mejor de un dia para otro.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

LOMO CON CHAMPIÑONES

Receta de mi madre que he adaptado a thermomix

- 40 g de aceite
- 4 ajos laminados
- 1 cebolla grande o 2 pequeñas (- 250 gr)
- 200 g de tomate natural troceado
- 2 hojas de laurel
- 1.000 g de carne magra o de cuello de cerdo (que sea floja) tacos ni grandes ni muy pequeños porque debe cocer un rato para que no se deshagan.
- 200 g de vino rancio (es un vino que no es muy fuerte y para cocinar va bien)
- 160 g de agua
- 400 g de champiñones enteros
- 1 cucharadita (de café) de sal
- ½ cucharadita de pimienta

ELABORACION:

1 - Ponemos el aceite y los ajos laminados a calentar **4 minutos 100 º v. cuchara**

2 - Añadimos la cebolla en cuartos troceamos **7 segundos v.4**, bajamos los restos de las paredes con la espátula y sofreímos **5 min.varoma, v.cullera**

3 - Ponemos el tomate troceado, la sal, la pimienta y el laurel, seguimos sofriendo **10 min.Varoma, v.cullera**

4 - Si encontramos la cebolla un poco grande podemos quitar el laurel y triturar 3 de segundos a vel 4 para que su salsa quede más fina (no triturar demasiado)
Colocamos la mariposa y añadimos la carne en trozos, las dos hojas de laurel si las habíamos quitadas el vino y el agua, dejar cocer a fuego fuerte **30 minutos Varoma, giro a la izquierda y vel. Cullera**, cubilete destapado y poner el cestillo sobre la tapa para evaporar bien los sufrido.

5 - Probar la carne si ya empieza a ser floja. añadimos los champiñones troceados y cocer **20 minutos Varoma, giro a la izquierda y vel. cuchara**, cubilete destapado y poner el cestillo sobre la tapa para evaporar bien los sofritos
Nota: estos tiempos es para la carne que he indicado si ponéis solomillo de cerdo tarda bastante menos en cocinarse.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

LOMO CON COL

Receta de Marga Puigserver

Ingredientes para 6 personas:

- Hojas de col limpias y procurando quitar el nervio de la parte de abajo, (comprar col borrachona)
- 12 filetes de lomo de cerdo que no sean demasiado gruesos.
- 300 gr. de panceta troceada a tacos no muy pequeños.
- 1 tomate pequeño.
- 1 cebolla grande.
- 50 gr. de aceite.
- 4 butifarrones.
- Un trozo de sobrasada.
- Pasa y piñones.
- 250 gr. de agua.
- 1 pastilla de caldo de carne (opcional).
- Sal y pimienta.

Elaboración:

1. Partir la cebolla a cuartos y triturarla 3 segundos, velocidad 5.

2. Añadir el aceite y sofreír durante 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, sin el cubilete para que así evapore mejor.

3. Añadir el tomate troceado y los tacos de panceta, sofreír todo 2 minutos más, temperatura Varoma y velocidad cuchara, giro a la izquierda.

4. Mientras tanto, poner a hervir una olla con agua y cuando hierva, apagar el fuego y mojar en agua caliente las hojas de col, para que así y sean más fáciles de hacer los paquetitos. dejar unos minutos, escurrir. Para realizar los paquetes, extender la hoja de col y colocar sobre esta, un filete de lomo de cerdo salpimentado, un trozo de butifarrón y otro de sobrasada encima, y tapar con otro trozo de lomo. Cerrar el paquete doblando la col e ir colocando en el recipiente varoma.

5. Añadir los 250 gr. de agua, la pastilla de caldo o la sal, los sobrantes de col a trozos, las pasas, los piñones y recortes de sobrasada y butifarrom .

6. Colocar los paquetes de carne de manera horizontal en el recipiente Varoma, cuidando de dejar algunos orificios libres para que salga el vapor.

7. Cerrar y programar 40 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.

NOTA: Si todavía no está hecho, (depende de lo tiernas que sean las hojas), programar 5 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Nota: se pueden poner hasta 12 paquetes de dos bistecs de lomo cada uno o sea que para 12 personas va bien lo que pasa es que hay que colocarlo bien apretados a los lados del varoma y dejando el máximo espacio en el centro del varoma para que pueda salir el vapor. Luego colocamos la bandeja, apretamos bien para que quede bien colocada y seguir colocando paquetes. En la parte de arriba no pasa nada si están apretados unos contra otros, lo más importante es el recipiente de abajo que debemos dejar permitir la salida de vapor de lo contrario no se cocerían.

Normalmente con la receta indicada suelo preparar unos 6 o 7 paquetes, pero si hago para mas personas pongo un poco más de agua de la indicada y un poco más de tiempo y ya está.

Pensar en condimentar los trozos de lomo por las dos partes y mejor si es lomo de “dos colores” mucho mas tierno que el otro y que no sea demasiado grueso ni filetes finos, de tamaño normal.

Yo lleno el vaso hasta arriba que casi no puedo cerrar la tapa, con col cortada a trozos e incluso pongo la que he hervido previamente para los paquetitos si me sobran , y también trocitos de sobrassada y de butifarrón al gusto.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

PAN BLANCO

Receta de Mª Antonia Martinez

- 250 g de agua
- Medio taco de levadura de pan del mercadona o el eroski.
- 465 gr de harina floja.

Poner el agua en el vaso y calentar 1 minuto 37º vel. 1

Añadimos la levadura y mezclamos 15 segundos vel. 2

Añadir la harina y mezclar 15 segundos vel. 6. Amasar 2 minutos vel. Espiga

Poner el vaso al revés encima de un bol y sin desmontar el vaso girar las cuchillas hacia la derecha y hacia la izquierda para que la masa se desprenda del vaso fácilmente.

Si han quedado restos de masa cerrar la tapa y apretar el turbo dos segundos para que se limpien.

Dejar fermentar hasta que doble el volumen en el mismo vaso si no lo necesitamos para otra cosa.

Tocarlo un poco con las manos para desgasificarlo y darle la forma de pan. Dejar otra vez fermentar y cuando doble el volumen cocer a fuego fuerte 190º (cuidado cada cual con su horno si es muy potente) de 30 a 45 minutos.

PAN INTEGRAL

Receta de Mª Antonia Martinez

- 250 g de agua
- Medio taco de levadura de pan del mercadona o el eroski.
- 200 gr de harina integral
- 200 gr de harina normal de hacer pan (la del paquete rojo)
-

Poner el agua en el vaso y calentar 1 minuto 37º vel. 1

Añadimos la levadura y mezclamos 15 segundos vel. 2

Añadir la harina y mezclar 15 segundos vel. 6. Amasar 2 minutos vel. Espiga

Poner el vaso al revés encima de un bol y sin desmontar el vaso girar las cuchillas hacia la derecha y hacia la izquierda para que la masa se desprenda del vaso fácilmente.(ver foto 1)

Si han quedado restos de masa cerrar la tapa y apretar el turbo dos segundos para que se limpien.(ver foto 2)

Dejar fermentar hasta que doble el volumen en el mismo vaso si no lo necesitamos para otra cosa.

Tocarlo un poco con las manos para desgasificarlo y darle la forma de pan. Dejar otra vez fermentar y cuando doble el volumen cocer a fuego fuerte 190º (cuidado cada cual con su horno si es muy potente) de 30 a 45 minutos.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Foto 1

Foto 2

En la foto de arriba se ve como se quedan las cuchillas después de darle 2 segundos al turbo, es un truco que va muy bien cuando hacemos masas.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

PICA-PICA DE SEPIA A LA MALLORQUINA

Receta de Mª Antonia Martinez , salió publicada en la revista tmx nº 59

INGREDIENTES:

- 350 gr. de cebollas o cebolletas troceadas.
- 2 dientes de ajo.
- 50 gr. de aceite de oliva.
- 200 gr. de tomate natural triturado.
- 1.500 Kg. de sepia cortada a daditos.
- 200 gr. de brandy.
- Pimienta negra.
- Sal o media pastilla de Starlux de pescado.
- guindilla si gusta el picante
- Pasas y piñones (opcional yo no se lo pongo)

PREPARACIÓN:

1- Ponemos la sepia dentro del vaso con un chorrito de aceite generoso y un chorrito de coñac tambien generoso. Cocinar **20 minutos Varoma vel. Cuchara** giro izquierda y con el cubilete destapado. Reservar en un bol

2-Troceamos los ajos y las cebollas o cebolletas 6 segundos en velocidad 5. Sacamos y reservamos.

3- Ponemos en el vaso el aceite y programamos **3 minutos, temp. Varoma**, **velocidad 1**. Añadimos la cebolla y sofreimos **10 minutos, temp. Varoma vel. cuchara.**

4- Acabado el tiempo incorporamos el tomate sofreir **10 minutos, Varoma .vel cuchara.**

4- Seguidamente echamos la sepia, la pastilla de caldo, la pimienta,guindilla y el brandy y cocinar **20 minutos, temp. Varoma, giro a la izquierda y vel. cuchara**.

Nota: El secreto para que la sepia salga muy floja es hacer siempre el primer paso. Una vez echo el primer paso la podeis utilizar para la receta que querais, con cebolla, para paella para fideua, para arroz de pescado, calderetas etc… yo siempre la preparo así.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

SOPAS MALLORQUINAS

Receta de Pilar López

Ingredientes:

- 300 gramos de lomo de cerdo o carne magra.
- 250 gramos de pan de sopas.
- 1 manojo de cebolletas.
- 1 manojo grande de perejil (o una bolsita de perejil fresco).
- 2 puerros.
- 3 dientes de ajo.
- 5 tomates de ramillete.
- 150 gramos de espinacas.
- 300 gramos de coliflor a trocitos.
- 2 alcachofas laminadas100 gramos de guisantes.
- 1 col pequeña (de 1 kilo aproximadamente).
- 150 gramos de aceite.
- Sal o pastilla de verduras y pimentón.

Elaboración:

1. Ponga en el vaso el perejil, los ajos, y **programe 6 segundos a velocidad 5**. Reserve.
2. Ponga en el vaso el puerro, la cebolleta, y **programe 5 segundos a velocidad 4 ½**. Reserve.
3. Ponga en el vaso el tomate (pelado) y **programe 5 segundos a velocidad 5**. Reserve.
4. Ponga en el vaso la col, - trocear en dos veces – (desmenuzar las hojas para que queden los trozos más iguales) y **programe 3 segundos a velocidad 4**. Reserve.
5. Ponga el aceite en el vaso y **programe 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 1**.

NOTA: Poner la mariposa

6. Añadir el lomo cortado a trocitos pequeños y **programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.
7. Añada el puerro, la cebolleta y **programe 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 1**.
8. Añada el perejil, el ajo y **programe 3 minutos, temperatura 100º, velocidad 1**.
9. Añada la alcachofa cortada a láminas y **programe 5 minutos, temperatura 100º, velocidad 1**.
10. Añada el tomate, el pimentón y **programe 7 minutos, temperatura 100º, velocidad 1**.
11. Añada la coliflor y **programe 7 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda, velocidad 1 ½** y vaya añadiendo por el bocal las espinacas.
12. **Programe 25 minutos, temperatura 100º, giro a la izquierda, velocidad 1 ½** y añada por el bocal la col, poco a poco, añada medio cubilete de agua con la sal o la pastilla.
13. Cuando acabe el tiempo poner en una cazuela y colocar las verduras por capas junto con las rebanadas de pan, añadir también el líquido y dejar reposar.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BUÑUELOS DE PATATA

- 500 g. de patata pesada en crudo
- 600 g. de agua para hervir la patata
- 250 g. de harina de fuerza
- 20 g. de levadura de pan
- 20 g. de mantequilla
- 1 pizca de sal i otra de bicarbonato.
- 160 g. de leche

• poner la mariposa en el vaso y poner las patatas cortadas como si hicieramos tortilla, añadir agua y cocer 20 minutos 100º v.cuchara (vigilar la coccion porque si estan tiernas antes de acabar los 20 minutos pararlo, depende del tamaño que cortemos la patata)

• cuando ha terminado, escurrir la patata poniendola en el cestillo (hay quien usa este agua para poner en los buñuelos en lugar de poner leche) dejar enfriar hasta que este tibia

• añadir los 20 g. de mantequilla + 20 g. de levadura , mezclar 15 segundos vel dos y medio.

- añadir la pizca de sal, la pizca de bicarbonato, la harina y la leche o el agua de haber hervido la patata.
Mezclar 20 segundos a vel. 5-6. tiene que quedar una masa blanda y pegadiza.

• Poner en un bol i dejar fermentar un rato mas o menos una hora depende de la temperatura de la habitacion y de la masa. no se tiene que dejar fermentar demasiado porque la masa se vuelve más liquida y luego dificultaria hacer los buñuelos.

• prepara un bol pequeño con agua con sal, luego poner el aceite en el fuego y tener preparado el bol con la pasta, romper la fermentacion con una cuchara de palo sin removerlo mucho y procedemos a hacer los buñuelos:
Poner la mano izquierda dentro del bol de la masa y cerrar el puño, entonces saldra una bolita de masa que se recoge con la mano derecha (mojada con agua con sal y cuidado de que no te caiga ninguna gota dentro del aceite para no quemarte) y con el dedo se intenta hacer un agujero a esta masa que tienes en la punta de los dedos y dejas caer sobre el aceite caliente en abundancia, freir y ya està.
se sirven espolvoreados de azucar o mojados en mermeladas.

Esta receta me la dio Cuca Ribot que era la que hacia su madre, y yo la adapté a la thermomix.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Tenemos todo preparado para empezar

apretamos la mano izquierda cerrando el puño.

Nos saldra una bolita de masa

Con la mano derecha mojada un poco con agua salada

(cuidado que no caiga ninguna gota en el aceite)
recogemos la bolita y metemos el dedo pulgar enmedio

Dejamos caer el buñuelo en el aceite caliente
Y freir por ambos lados

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

PAN INTEGRAL CON SEMILLAS

Receta de Mª Antonia Martinez

- 140 g. de leche
- 140 g. de agua

2 minutos a 37º velocidad 1

- 20 g. de levadura de pan

Mezclar 2 minutos a velocidad 2

- 25 g. de miel
- 20 g. de aceite
- 15 g. salvado de trigo
- 10 g. semillas de lino
- 25 g. de pipas
- 40 g. de nueces
- 400- 410 g. de harina integral

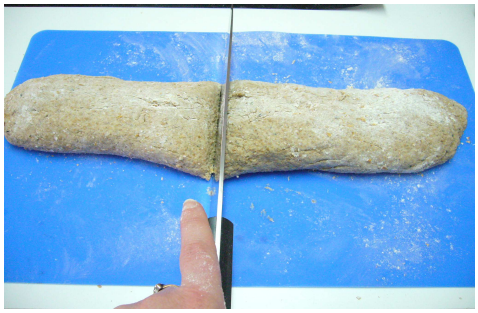
Mezclar a velocidad 6 hasta que veais que la masa se despega de las paredes.
Amasar 3 minutos a velocidad espiga

Poner dentro de un molde de puding y aplastarlo, luego con un pincel bañado de agua, pincelar toda la superficie y espolvorear de las semillas que querais, luego se apreta con las manos para incrustarlas un poco para que cuando doble el volumen no se despeguen.
Dejar levar hasta que doble el volumen y haga una curva hacia arriba.
Hornear de 32 a 35 minutos a 180 º

Nota: Normalmente, si se dispone de tiempo, el pan se deja levar dos veces, una acabado el amasado y la otra con la forma definitiva al pan. Con el pan integral va bien dejarlo levar una sola vez, aunque es mejor que leve dos veces.

TRES SECRETOS: 1- no cocerlo demasiado porque queda reseco, la miga tiene que tener humedad 2- el tiempo que esta cociendo se puede pulverizar agua, y nos va a quedar mas crujiente. 3- una vez acabado el amasado, es normal que se pegue un poco a las manos, tened en cuenta que tiene mucha fibra, nos mojaremos las manos con aceite y lo quitamos de la thermo.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix



Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

EMPANADAS DE PESCADO SIN MANTECA

Receta de Mª Antonia Martinez

130 g. 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.

relleno de pescado:

guisantes, acelgas cortaditas, ajo, perejil,cebollita tierna , sal, pimienta, pimenton y aceitito generosamente.
Filetes de perca adobados con sal, aceite, pimenton, pimienta y ajito picado .

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

EMPANADAS DE CARNE (PASTA PADRINA FRANCISCA)

Receta de Mª Antonia Martinez

-110 g. zumo de naranja.(2 naranjas grandes)

-65 g. de agua.

-50 g. de aceite.

-110g. de manteca.

* Programar 2 minutos, 37º, 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.

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
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.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

ROBIOLS DE CREMA SIN MANTECA

Receta de Mª Antonia Martinez

Ingredientes :

- 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 180º 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.

crema pastelera espesa para rellenos:

200 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 100º vel. 3 y medio.
Vigilar que llegue a 100º porque sino no va a espesar el huevo y la maicena.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

ROBIOLS DE CONFITURA (RECETA 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 37º 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.

Relleno de confitura: tiene que ser muy espeso no vale hero aunque a simple vista se vean espesas es porque tienen gelatina que al contacto con el calor se funde y salen todos.
Cuando hago confitura siempre preparo algún bote más hervida para que sea mas espesa para los robiols, en el eroski en temporada de semana santa suele haber confituras buenas para hacer los robiols.

En casa nosotros los marcamos con palillos o con el borde diferente para diferenciar el relleno.
Esta receta es buenísima me encanta ¡!! No son para nada pesados porque tienen poca manteca.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

ROBIOLS DE REQUESON

Receta de Mª Antonia Martinez

- 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 37º 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.

RELLENO DE REQUESON :

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

Mezclar todos los ingredientes en un bol hasta que estén bien unidos.

Estirar la pasta de los robiols y poner una porción de requesón, 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 180º

ROBIOLS DE CHOCOLATE

La masa es la misma que la anterior pero se hacen de "NUTELLA" .
Yo lo he probado con nocilla y no salen tan buenos, el relleno se endurece mucho en el horno pero con la nutella no pasa tanto.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

COCARROIS DE VERDURA

Receta de Mª Antonia Martinez

Masa:

- 120 g de agua
- 120 g de leche
- 160 g de aceite
- 70 g de manteca de cerdo
- 800 g de harina (puede necesitar mas o menos
- según la marca de la harina)

Rellenos:

- 1 manojo de espinacas cortados pequeños
- 1 manojo de acelgas sin el tronco tambien cortados pequeños
- 1 coliflor pequeña o media de grande cortada pequeñito
- 1 manojo de cebolla tierna
- 2 ajitos cortados pequeños
- Sal ,pimienta, pimentón y aceite
- Uvas pasas sin hueso

Otro relleno: col cortada pequeña, coliflor, espinacas y acelgas, cebolla tierna.

Relleno de patata: patata cortada fina como para tortilla y cebolla tierna (sin lo verde), sal pimienta,aceite y pimenton.

Preparacion de la masa:

Poner el agua ,el aceite y la manteca en el vaso y programar 2 minutos 37º vel. 2-3

Añadir la harina, mezclar 15 seg. vel 6

Amasar 3 minutos vel. Espiga

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

COCA AMB TREMPÓ

Vaya descubrimiento que hice cuando aprendi a cortar la verdura de la coca con la thermomix, con solo 3 o 4 segundos. Antes nunca hacia por pereza de cortar las verduras a mano y desde que aprendí la preparo muy a menudo en mi casa. Hay que aprender porque la thermomix corta muy rápido y al principio parece impensable hacerlo con tan pocos segundos.
Tiene un truco: hay que cortar los trozos mas o menos del mismo tamaño de un huevo (mirad las fotos), la cebolla en cuatro trozos , el tomate también en cuatro trozos, si es pequeño en dos pero es muy importante que no haya algún trozo mucho mas grande que el otro porque el thermomix es una maquina y no nos va a cortar cuadritos artesanales como los hechos con el cuchillo pero una vez hecho queda muy bien.
El pimiento verde cortado a rodajas también mas o menos del tamaño de un huevo.
Otro truco: poner primero el pimiento, luego la cebolla y luego el tomate, aliñar y trocear .

La masa me encanta porque sale muy crujiente, pero la receta no es solo lo mas importante sino como se hace. Una misma masa aunque la hagas idéntica la hace una persona u otra y no parece la misma.
Hay que dejarla fermentar primero hasta que doble el volumen, luego se estira con el rodillo si es posible porque queda mucho mejor pero aparte de que es mas rápido hacerlo con el rodillo que con la mano, se pone el relleno y a los 10 minutos ya se puede meter en el horno.

MASA PARA UNA COCA DEL TAMAÑO DE LA BANDEJA DEL HORNO

- 110 g de agua
- 15 gr de levadura
- 65 gr de aceite
- 300 gr de harina floja

Poner los liquidos en el vaso y programar 1 min 37º vel. 3
Añadir la harina y mezclar 15 segundos vel 6 y amasar 2 minutos, vaso cerrado vel. Espiga.
Dejar fermentar hasta que doble el volumen, esparcir encima de la bandeja si es con un rodillo queda mucho mejor y mas rápido, poner el relleno y luego hornear hasta que este bien tostadita 30 minutos a 180º

TREMPÓ:

- 3 pimientos verdes
- 1 cebolla grande
- 1 tomate grande
- Un chorrito de aceite, una cucharadita de postre de sal, una de pimenton y media de pimienta

Poner todos los ingredientes en el vaso por el mismo orden que están escritos, programar 3 segundos vel. 4

MASA PARA UNA COCA UN POCO MÁS GRANDE

- 130 g de agua
- 15 gr de levadura de pan
- 75 g de aceite de oliva
- 350 gr de harina floja

abrir el vaso y comprobar como ha quedado por si hace falta darle un pelin mas. A veces esta un poco grande y con solo subir el mando hasta el nº 4 y bajar enseguida ya basta. Cuidado que es muy rápido !!!

COCA CON VERDURA

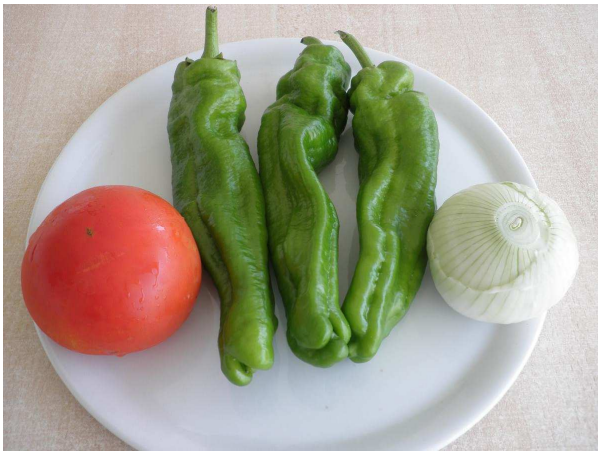
- ½ manojo de acelgas y medio de espinacas
- 3 o 4 ajos cortados
- ½ manojo de perejil cortado
- 4 cebollitas tiernas
- Aderezado con sal aceite,pimento y pimienta .

COCA CON PIMIENTOS ASADOS

- Pimientos asados a tiras
- Ajos perejil y un poco de tomate
- Sal,aceite, pimenton y pimienta.

Cortar las acelgas y las espinacas y salar. Reposar para que suelten El amargor. Limpiar bajo el agua fria, escurrir y mezclar con los demas in-Gredientes. Antes de poner sobre la coca escurrir un poco con las Manos.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix



Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BIZCOCHO DE COCO

Libro respoteria thermomix

4 huevos
- 300 g. de azúcar
- 200 g. de harina de fuerza
- 150 g. de coco
- 1 paquete de levadura en polvo
- 80 g. de aceite
- 200 g de agua con gas.
- 1 piel de limón

ELABORACIÓN:

• Calentar el horno a 200 º calor de abajo y de arriba.
• Separar los huevos, y poner la clara en la thermo y las yemas en una tacita.
• Poner la mariposa y programar 4 minutos, 37 º velocidad 3 1 / 2.
• Cuando falta 1 minuto para acabar abrir y poner poco a poco 100 g. de azúcar, cerrar y seguir a velo. 3 1 / 2 ---------- Retirar a un bol con ayuda de la espátula. Retirar la mariposa.
• Ahora poner las yemas con 200 g. de azúcar y 80 g. de aceite, programar 4 minutos 37 º vel. 3 1 / 2.
• Añadir 150 g. de coco, 200 g. de sifón o agua con gas, 200 g. de harina, 1 sobre de levadura. Mezclar en velo. 1 o 2 hasta que esté bien mezclado.
• Ahora, con un batidor manual de varillas mezclar con la clara de huevo y remover muy poco a poco para que no baje.

Hornear a la mitad del horno y cocer los 10 primeros minutos a 200 º calor de abajo y de arriba
Después cocer 25 minutos restantes a 180 º, calor de abajo. Cuando acabe comprobar con un "pinchito" si está cocida y de lo contrario ponerle 3 minutos más. A partir de aquí controlar cada 3 minutos hasta que esté cocida.
Ahora ya sabrás en tu horno el tiempo que tarda en ser cocida y apuntalo, así siempre lo harás de la misma manera.
Desmoldar y tapar con un parche o con un tupper.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

COCA DE "DANONE"

Receta de Mª Antonia Martinez

INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 370 g. de azúcar
- 1 "danone" del gusto que queráis
- 130 g. de aceite
- 1 sobre de levadura en polvo
- 280 g. de harina de fuerza.
- 1 limón (opcional)
- un buen xorrito del licor que queráis.

Molde desmontable de 26 cm.

ELABORACIÓN:

• Calentar el horno.
• Separar los huevos, y poner la clara en la thermo y la yema en una tacita.
• Poner la mariposa y programar 4 minutos, 37 º velocidad 3 1 / 2.
• Cuando faltan 2 minutos para acabar abrir y poner poco a poco 120 g. de azúcar, cerrar y seguir a velo. 3 1 / 2 ---------- Retirar a un bol con ayuda de la espátula.
• Volver poner la mariposa y poner las yemas con 250 g. de azúcar, el yogur y 130 g. de aceite, programar 4 minutos vel. 3 1 / 2. Quitar la mariposa.
• Añadir 280 g. de harina, 1 sobre de levadura, y el licor que quieras. Mezclar en vel. 3 y 1 / 2 hasta que esté bien mezclado.
• Mezclar con batidor manual con la clara de huevo batida removiendo muy poco a poco para que no baje.

Untar un molde desmontable de 26 cm con un poco de mantequilla por todos los lados y con un poco de harina.
Hornear a la mitad del horno y cocer los 10 primeros minutos a 200 º calor de abajo y de arriba
Después cocer 25 minutos restantes a 180 º, calor de abajo. Cuando acabe comprobar con un "pinchito" si está cocida y de lo contrario ponerle 3 minutos más. A partir de aquí controlar cada 3 minutos hasta que esté cocida.
Ahora ya sabrás en tu horno el tiempo que tarda en cocinarse y lo apuntas, así siempre lo harás de la misma manera. Desmoldar y tapar con un parche o con un tupper.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

SEPIA CON CEBOLLA

INGREDIENTES:

- 5o 6 Sepias
- 3 cebollas grandes
- 1 cabeza de ajos entera
- 1 hoja de laurel
- 1 xorrito de coñac
- 1 taza de tomate o de salsa
- 1 pastillita de estarlux de pescado
- un pellizco de pimienta y de pimenton.
- aceite de oliva

Poner la sepia troceada con aceite, y un xorrito de coñac, todo de crudo (es muy importante) y ponerle 25 minutos, o 30 porque afloje toda el agua, temperatura Varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda, y el cestillo encima de la tapa para evaporar, no poner el cubilete.

Escurrir todo el caldo que ha soltado y guardarlo en un recipiente por si lo necesitamos.

Cortar la cebolla en cuartos y poner en el vaso, trocear a vel. 4 durante 3 o 4 segundos (debe quedar gruesa), poner una cabeza de ajos entera, la mariposa y un xorrito de aceite y cocer 15 minutos, Varoma, vel. Cuchara y giro a la izquierda.
Ahora se añade la sepia, la pastilla de caldo, y el tomate triturado, sal y las especias, cocer 15 minutos más a Varoma, vel cuchara y giro a la izquierda. Añadir caldo de haber hervido la sepia si hace falta para hacer más salsa.
Puede servir con el arroz de guarnición que pone el libro básico y es una receta fantástica.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

PUDING DE QUESO

Receta de Francisca Martinez

INGREDIENTES:

- 2 sobres para preparar cuajada
- 2 huevos
- 180 g. de azúcar
- 20 g. de azúcar vainillado
- 400 g. de queso Filadelfia
- 500 g. de leche

Se ponen todos los ingredientes dentro de la thermomix, y se programa 12 minutos, temperatura 100 º y velocidad 3.

Verter en un molde de pudin que tendrá untado de caramel.lo líquido y dejar enfriar en la nevera.

FLAN DE QUESO II

Receta de Francisca Martinez

- 450 g de leche
- 200 g de Filadelfia
- 1 sobre cuajada
- 90 g de azúcar
- Caramel.lo liquuid

Mezclar todo en la thermomix y cocer 7 minutos, 90 º v. 4

IMPORTANTE:

Puede hacer una tarta de queso preparando una base con 200 g. de galletas Digestive y 100 g. de mantequilla a temperatura ambiente, y triturando a velocidad máxima hasta que quede bien, poned un molde desmontable y dejar enfriar.
Haga la crema como hemos dicho antes, dejar que pierda calor y la verter encima la galleta poco a poco. Dejar enfriar en la nevera. Al momento de servir ponga-le confitura de arándanos por encima

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

CHOCOLATE A LA TAZA

Receta de Mª Antonia Martinez

Ingredientes :

- 1 l. de leche entera
- 1 tableta de chocolate valor a la taza
- 2 cucharadas de azúcar (opcional)

Elaboración:

- Poner en el vaso todos los ingredientes y programar 10 minutos, Varoma, vel. 2, al cabo de un momento, poner la vel. 3 cuando se haya fundido un poco el chocolate.
- Cuidado de que la leche no os rebose a Varoma id vigilando, yo le pongo temperatura máxima para que espese pero al final lo voy controlando para que no me suba la leche.

Si queremos hacer solo medio litro, poner media tableta y 6 minutos Varoma, vel. 2-3

CHOCOLATE A LA TAZA (Juana Rubert)

Este chocolate me lo enseñó una clienta que se llama Juana Rubert, muchas gracias a ella por compartir esta receta, estaba riquisimo si os gusta el chocolate espeso y con sabor intenso. Ella me explico que hace una mezcla de chocolates que en total pese mas o menos 450 g. por un litro de leche.

Ingredientes :

- 1 l de leche
- 1 tableta de chocolate a la taza “valor”
- Un trozo de chocolate 70% de cacao
- 1 cucharada de chocolate a la taza “hacendado” en bolsa
- 1 cucharada de flam potax
- 2-3 cucharadas de azúcar (según lo dulce que lo queramos)

Elaboración:

Se ponen todos los ingredientes en el vaso menos el chocolate de pastilla y se mezcla 10segundos a vel. 3 y luego y se programa 10 minutos Varoma, vel 2 al principio (para no oir tanto ruido) y velocidad 3 al final

Hay que vigilarlo la primera vez para que no hierva mucho, si a los 10 minutos no ha alcanzado la temperatura varoma, le programamos 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Y si por el contrario hierve mucho y esta apunto de salir por el bocal, bajar la temperatura pulsando el boton de 100º

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

ESPECIES DE ARROZ BRUT

Receta de mi madre

- 1 bote de pimienta negra en grano
- 1 bote de clavos de olor en grano
- 2 palos de canela, según lo grandes que sean, si son pequeños 2, sino poner 1 y medio

Poner dentro del vaso del thermomix y pulverizar a velocidad 10 hasta que notemos que esté hecho polvo.

PANECILLOS CON TREMPO

Receta de Mª Antonia Martinez, estos panecillos me recuerdan tiempos en el instituto

- 3 pimientos verdes pequeños (100 g.) cortados en trozos iguales de tres dedos
- Media cebolla blanca (120 g.)
- 3 tomates grandes cortadas en cuartos (690 g.)
- 1 bote y medio de aceitunas rellenas (225 g.)
- Sal y aceite

Trocear 13 segundos velo. 4
Trocear 1 segundo velo. 5

- 4 latas de atún con el aceite incluido.

Se pueden hacer 25 panecillos pequeños de esos que se utilizan en los bufets. Si son de aquellos tan pequeños de refresco, se pueden hacer 35.
No se deben rellenar con mucha antelación para que no se remojen.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

ARROZ CON LECHE

Receta de Mª Antonia Martinez la cogí hace muchos años en un recetario de cocina de Lola Flores y la adapté a thermomix.

- 1l. De leche entera
- 300 g. De arroz
- 1 palo de canela
- 1 trozo de cáscara de limón
- 250 g. De azúcar

Poner 1 l. De agua dentro del vaso Y calienta hasta que hierva + - 10 minutos, Varoma v.1
Añadir el arroz cuando el agua hierve y cocer 5 minutos, Varoma v.1
Meter el "cestillo" y tirar el agua de cocción
Poner la mariposa, la leche, 1 piel de limón, y 1 palo de canela 15 minutos, 100 º, v.cullera (Yo a veces le pos un xorrito de leche porque me gusta clarito)
(No ponemos varoma, para cocer el arroz para que hierve mucho Y se quemaría)
Añadimos el azúcar Y programar 5 minutos, 100 º c. cuchara

Para los que no necesitan leer la receta

Hervir el arroz 5 minutos en agua
Hervir 15 minutos mas con los aromas
Añadir el azúcar los últimos 5 minutos.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

PANECILLOS VIENAS

Receta de Mª Antonia Martinez ha salido publicada en la revista thermomix

- 250 g. de leche + 2 cucharaditas leche en polvo (opcional)
- 70 g. de azúcar
- 50 g. de aceite de oliva
- 1 huevo
-vainilla liquida Dr. Oetker un poquito
- un pellizcar de sal
- 50 g. de levadura de pan
- 580 g. harina de fuerza (paquete azul)

ELABORACIÓN:

* Poner en el vaso todos los ingredientes menos la harina y programar 2 minutos 37 º y velocidad 2

Añadir la harina y mezclar a vel. 6 durante 15 segundos, después amasar 2 minutos v.espiga.

* Tapar la TH con un trapo de cocina y dejar fermentar hasta que la masa salga por el agujerito de encima.

* Estirar la masa, y dejarla de un centímetro y medio de grosor, cortar con un cortapastas redondo u ovalado, pintar de huevo batido y dejar fermentar hasta que haya doblado el volumen.

* Cocer a 180 º hasta que tomen color, aprox. 10-12 minutos.

• Se pueden hacer huecos, o rellenos de sobrasada, jamón y queso, nocilla, chocolate etc ... receta de: Margarita Torres (Menorca)

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

CROQUETAS DE ...

Receta de Mª Antonia Martinez

- 50 g de mantequilla
- 80 g. de aceite
- 50-60 g de cebolla
- 120 g de Harina
- 550 g. de leche entera
- 180 o 200 g de carne que haya sobrado de caldo, pollo, o gambas o jamón o atún etc ...

1 - troceado la carne a vel, 4 (no la triture mucho, no debe estar hecho un puré, pequeñita pero no muy triturada.

2 - Poner el aceite y la mantequilla y la cebolla, trocear unos segundos al 4 para que quede pequeña y después sofreír 5 minutos, 100 º v. 1

3 - Añadir la Harina y sofreír 9 minutos, 100 º v. 3

4 - Verter la leche, la sal o el caldito de pollo y cocer 10 minutos, 100 º v. 4 con la espátula metida dentro del bocal. Sabremos que la pasta está cuando la espátula deje de remover sola, de todos modos con 10 minutos siempre me han salido muy bien.

5 - Añadir ahora la carne que tenías reservada, o el bacalao, etccc

Poner un plato grande lleno de pan rallado y verter la pasta en una manga pastelera, hacer tiras de pasta en el pan rallado y luego vamos cortando con las tijeras el tamaño de las croquetas y rebossam con el pan. De esta manera se hacen Superfácil y no se ensucian las manos. Después se pasan por huevo batido y por pan rallado unaltra vez.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

SOPA DE VERDURAS (M ª Llabrés y M ª Ramon)

INGREDIENTES:

- 2 o 3 hojas de col
- 2 ó 3 hojas de acelgas o espinacas
- 1 cebolla no muy grande
- 1 puerro
- 1 Calabacín
- un poco de perejil
- 2 ajos
- 2 tomates de ramillete Pelados
- un poco de apio si gusta
- 1 pimiento rojo.
- coliflor
- 50 gr de aceite para el sofrito y pimentón

Preparación:

1 - Trocear las verduras en el thermomix, por texturas ya Velocidad 4 como siempre. Ir poniéndolo en un bol aparte
2 - Calentar el aceite 2 minutos a temperatura varoma y Velocidad 2, e ir añadiendo las verduras para hacer el sofrito, Poner el tiempo necesario y Cuando nos guste de cocción añadir el agua hasta que las tape y un poco de pimentón. Hervir y ya está buenisima.
3 - Si quereis se puede añadir champiñones laminados a mano si quereis ver los trozos enteros o alcachofas.

Lo interesante de esta receta es el troceado de la verdura en el que se ahorra mucho tiempo de Trabajo, después si quereis acero grandes cantidades, cocerlo al fuego normal.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

MANTECADOS

Receta libro respoteria thermomix

- 300 g. de manteca
- 300 g. de almendra tostada y picada
- 300 g. de azúcar polvo
- 375 g. de harina floja más o menos.

ELABORACIÓN

Hacer el azúcar polvo a velocidad 10 si no lo tenemos hecho.

1 - atemperar la manteca hasta que quede una crema fina mezclando a velocidad 2 o 3 durante 20 segundos más o menos. Añadir el azúcar polvo y mezclarlo.

2 - Ir añadiendo primero la almendra tostada y luego la harina hasta que quede todo bien unido.

3 - Dejar reposar en la nevera media hora.

4 - Hacer bolitas con la mano y aplastar porque quede como una galleta. Poner encima una palangana de horno.

5 - Cocer a 180 º de 12 a 15 minutos.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

COCA CON ALBARICOQUES

Receta de Maria Antonia Martinez

Ingredientes para una bandeja grande de horno

4 huevos
250 grs. De azúcar
75 grs de manteca de cerdo
75 gr. mantequilla
300 grs de patatas cocidas
1 sobre de levadura seca
520 grs de harina de fuerza
albaricoques partidos por la mitad o trozos de sobrasada

Elaboración

Añadir los huevos, el azúcar y poner la mariposa durante 5 m. a 37º vl. 3 ½ cuando acabe repetir la operación pero sin temperatura.

Quitar la mariposa y añadir la manteca, la mantequilla y la patata hervida caliente y la levadura, mezclar 11 segundos al 6
Añadir la harina y mezclar 20 segundos más al 6
Amasar 3 minutos ,velocidad espiga ,sacar del vaso (por la consistencia, yo mas bien diría, verter la masa en un cuenco) y dejarla unas 2 o 3 horas ,(depende de la temperatura ambiente). (a mi con dos horas se me salía)
Enharinar la masa por el exterior para poder manejarla y verterla sobre la placa de hornear, (que ya la tendremos engrasada y forrada con papel de horno engrasado) extenderla bien, dejarla subir otra media hora más (yo 45 m.) colocar los albaricoques presionando ligeramente y espolvorear generosamente de azúcar.
Hornear unos 40 minutos a 160º (yo a 170º)

Es una masa muy pegajosa yo no le añadí mas harina, únicamente fui espolvoreándola para poder manejarla. Pero mejor no añadirle mas harina, porque a mas harina, menos esponjosidad.

Receta de Cati Villalonga

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

COCAS DE PATATA

Receta de Cuca Ribot

Ingredientes:

- 100 gr de manteca de cerdo
- 200 gr de patata hervida (primero hervirla y luego pesarla)
- 200 gr de azúcar
- 3 huevos
- 50 gr de leche
- 30 gr de levadura de pan (yo puse de la del mercadona fresca)
- 500 gr de harina de fuerza (si los huevos son grandes poner 550)
- media tacita de café de aceite

Instrucciones:

1. Ponemos la manteca con la patata caliente, 20 seg. vel.3
2. Añadimos el azúcar y los huevos 20 seg. vel. 4
3. Añadir la leche y la levadura, 30 seg. vel.3 1/2
4. Añadir la harina, 30 seg. vel. 7, y luego 3 min. vel. espiga.
5. Cuando esté a punto de acabar y sin parar la máquina, vamos poniendo el aceite poco a poco para que quede una fina capa de aceite por toda la masa y que no la absorba. Dejar fermentar dentro del vaso hasta que salga la masa por el bocal.
6. Cuando haya fermentado, le damos la forma que nos guste. Nos tenemos que untar las manos de aceite y el lugar donde vayamos a poner la masa también. Queda una masa blanda y pegajosa (le di forma de pelotas de tenis un poco más pequeñas).
7. Cuando hayan doblado el volumen se cuecen unos 8-10 minutos al horno a 170 º, calor abajo y turbo si se tiene (yo le puse turbo calor arriba y abajo, y en 9 minutos hechas).

Es una pasta que se quema fácilmente, vale más dejarlas con un puntito de crudas que demasiado hechas.
Esta receta me la pasó Cuca Ribot y yo la adapté al thermomix.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

PASTA D'ESPINAGADES I COCARROIS (Magdalena Ordiñana)

Para unas 6 espinagades medianas (depende de como las hagamos, yo de 20cm x 10 mas o menos)

- 150 g de aceite
- 225 g de agua
- 115 g de manteca de cerdo
- 900 g./ 1 kg de harina floja (con estas cantidades de liquido casi le puse 1 kilo de harina)

espinagada de carne
-
- ½ col grandota o una pequeña
- 1 coliflor mediana
- 4 cebollas tiernas
- 1 cebolla grande
- 2 ajos
- 1 puerro
- Uvas pasas
- carne de cerdo (del cuello) a tiras adobada con aceite, pimienta, pimenton dulce, picante y bastante sal.

espinagada de pescado (con la masa de arriba hice 6 de pescado)

- 1 manojo de acelgas
- 1 manojo de espinacas
- 4 cebollas tiernas
- 1 cebolla grande
- 2 ajos
- 1 puerro
- 1 manojo de perejil
- 3 filetes de perca medianos, o cualquier otro pescado que os guste
- Todo adobado con aceite, pimienta, pimenton dulce, picante y bastante sal

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

ELABORACION DE LA MASA:

1. Poner el aceite, el agua, y la manteca a mezclar y fundir un poco, 2 min. 50º v. 2
2. Añadir 900 g. De harina y mezclar 15 segundos v. 6 a 7. Retirar la mitad de esta masa un bol y la otra mitad dejarla en el vaso.
3. Con la mitad que hemos dejado en el vaso, poner vaso cerrado y pulsar la espiga, ir añadiendo harina por el bocal hasta que veamos que esta bien, y luego ir añadiendo a trocitos la que teniamos en el bol. Parar de amasar cuando veamos que esta hecha una bola . Ya digo que para esta cantidad de liquido casi casi le puse un kilo de harina, pero hay que ir amasando poco a poco para no forzar la maquina de golpe. Amasar la mitad e ir añadiendo a trocitos la que teniamos reservada.

ELABORACION DEL RELLENO:

Se tiene que cortar toda la verdura pequeñita, ya sabes que en el thermomix se corta estupendamente a velocidad 4 y eso si PRACTICAR, porque vale mucho la pena, se ahora muchisimo tiempo. Hay verduras que se trocean mejor llenando medio vaso y otras con el vaso mas lleno. HAY QUE TENER EN CUENTA QUE ES MUY RAPIDO PARA TROCEAR !!

La coliflor se corta mejor sin los tronquitos, yo separe los tronquitos de las “flores” que digamos. Entonces puse mas o menos medio vaso de flores de coliflor unos 370 gr y lo corté **2 segundos vel. 4** quedó perfecto. Luego trocee los tronquitos aparte tambien a vel. 4 unos 5 segundos. Si hay dudas se abre, se mira y si hace falta se le da medio segundo mas o sea subir hasta el 4 y bajar enseguida.

La col la lavé separando las hojas y dejándolas escurrir. Luego fui cortando las hojas a cuadros grandes mas o menos de 8 cm x 8 (lo digo porque el tamaño inicial de la verdura influye en el resultado final, no es lo mismo trocear un trozo grande 2 segundos al 4 que trocear un trozo pequeño 2 segundos al 4) y los puse en la thermomix hasta llenar el vaso, unos 160 g mas o menos **1 o 2 segundos vel. 4** yo programaba 1 segundo, si lo encontraba grande troceaba 1 segundo mas.

La cebolla tierna , hice rodajas de unos 2 cm y troceé a vel. 4 todo lo blanco, lo verde lo troceé a mano.

La cebolla tambien a vel. 4. Si la cebolla hace un poco de agua, se retira.

El puerro, se hace a rodajas, segun lo largos que sean las rodajas, asi seran de grandes los trocitos de puerro, es la verdura que queda troceada mejor.

El perejil se corta sin los tronquitos.

Las acelgas es lo que no queda tan bien, pero yo lo hago siempre y no se nota (quitarle el tronquito como a la coliflor y trocearlo solo debido a la diferencia de dureza)

Espero que con mis explicaciones aprendais a trocear con el thermomix, si tienes dudas llamame .

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GALLETAS DE INCA (QUELITAS)

Receta de Barbara Ramis

INGREDIENTES:

- 1 vasito de aceite de oliva virgen (150 g)
- 225 g de agua
- 25 gr. de levadura de pan
- 300 gr. de harina integral
- 300 gr. de harina floja
- 1 cucharadita (de café) de sal
- ¼ de cucharadita (de café) de pimienta (opcional)

ELABORACIÓN:

1. Poner en la TMX el agua y el aceite 2 minuto 37 º velocidad 1.
2. Añadir la levadura y mezclar hasta que quede confusa.
3. Añadir la harina, sal y pimiento bueno y mezclar 15 segundos a velocidad 6.
4. Amasar 4 minutos a velocidad espiga.

Pasar a un bol, tapar con un trapo y dejar fermentar la masa hasta que haya doblado su volumen. (SI QUEREMOS HACER GALLETAS DE LA MASA HACER DOS BOLAS Y QUE FERMENTEN POR SEPARADO), deben fermentar a un lugar más bien caliente, de 2 a 3 horas.

Estirar la masa con el rodillo y dejarla de medio centimetro de grosor, y con un vasito de chupito ir haciendo las galletas y ponerlas dentro de una lata con papel vegetal, picarlas encima con un tenedor de postre, taparlas y dejar que vuelvan fermentar un rato más, hasta que vea que han hinchado un poco.

Calentar el horno a 130 º fuego muy suave (solera y turbo) y hornear las galletas, deben cocer muy lentamente, porque sino son cocidas por fuera y crudas por dentro. Deben estar en el horno unos 60 minutos (depende un poco del horno), para que queden muy crujientes

Receta que me ha dado Magdalena Ordiñana y que a su vez la enseñó su amiga Alma Català

¡! SON MUY BUENAS!

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

HELADO DE TURRÓN

un helado ideal para aprovechar las barras de turrón blando que no consumimos en invierno.

Ingredientes:

- 150 g de azúcar
- 150 g. de turrón blando de jijona (1 tableta)
- 500 g cubitos de hielo
- 250 g. de leche congelada en cubitos
- 250 g. de leche

Elaboración:

1 - Pulverizar el azúcar 1 minuto a vel. 10

2 - Añadir el resto de ingredientes y triturar 2 minutos, vel 10

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

CUARTOS

Receta de Marga Puigserver

Ingredientes :

-8 claras de huevo.
-10 yemas.
-235 grs de azúcar glasé.
-165 grs de harina de patata (no son copos de puré)

Preparación :

-Separar las yemas de las claras.

-Colocar la mariposa en el vaso, añadir las claras y montarlas, programando 10minutos, 37º,velocidad 3 ½.Repetir la operación esta vez sin temperatura, 10 minutos, velocidad 3’5.

-Pasado este tiempo y con la máquina en marcha en velocidad 3’5 añadir las yemas poco a poco, una a una, seguidamente añadir el azúcar y la harina hasta que esté totalmente integrado.

No os asustéis si veis que la mezcla sale por el bocal, es normal , hay que seguir añadiendo lo que falta.

-Volcar la preparación en cajitas de papel o bien en un molde grande.

-Hornear a 180º unos 15 minutos si se trata de cajitas o bien de 35 a 40 minutos si se tarta de un molde grande.

-En el momento que estén cocidos y los saquemos del horno, tirar la bandeja al suelo para ‘asustarlos’, de esta manera no disminuyen la altura y quedan perfectos.

-Servirlos bien cubiertos de azúcar glasé. Están buenísimos tanto con helado en verano como con chocolate a la taza en invierno!!!!!

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

CRESPELLS I

Receta guardería miquel

- 600 g de Harina floja
(a veces hay que poner un poco más)
- 130 g de azúcar
- 120 g de manteca
- 2 yemas de huevo
- 100 g de aceite
- 100 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 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.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

CRESPELLS II

Ingredientes:

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.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

EMPANADA GALLEGA

Receta de mi primo José Antonio y adaptada a thermomix

Masa:- 220 g de aceite de girasol

- 1 lata de cerveza de 33cl
- 800 gr. Aprox de harina floja (puede necesitar un poco mas o menos según la harina, yo uso harinas de Mallorca y le tuve que añadir en el ultimo momento dos cucharadas de más)

Relleno:

- 3 pimientos verdes grandecitos
- 1 pimiento rojo grandecito
- 1 cebolla
- 45 gr de aceite para el sofrito
- 3 o 4 latas de atun escurridas
- 4 huevos hervidos
- Unos 50 gr de tomate frito (es solo para unir el sofrito no teneis que ponerle mucho porque si no la masa se queda roja y no me gusta)
- Sal, pimienta, un cubito de pescado.

Elaboración masa (para una bandeja grande de horno):

1- poner el aceite y la lata de cerveza en el vaso y 600 gr de harina, mezclar 15 seg. vel 6
2- añadir 200 g de harina y mezclar 20 segundos vel. 6
3- amasar 3 minutos vel. Espiga.

Elaboracion relleno

1- hervir los 4 huevos para que esten frios después de hacer el relleno
2- poner el aceite en el vaso y las verduras cortadas del tamaño de un huevo y trocear a vel. 4 (del tamaño que las corto yo, tardé 3 segundos vel 4 ½) pero eso depende. Bajar los restos de las paredes , condimentar y sofreir 20 minutos, Varoma, vel.cuchara y cestillo puesto encima de la tapa para que evapore.
3- Cuando termine, verter sobre el cestillo para que escurra todo el jugo y no nos moje la masa. Unir el sofrito con un poco de tomate frito. Pelar los huevos y escurrir el atun.
4- Estirar una parte de la masa sobre una bandeja de horno (si es plana queda mucho mejor)poner el sofrito encima,el atun desmenuzado y luego los huevos cortados, tapar con al resto de la masa , cerrar apretando los bordes, decorar y cocer al horno hasta que este bien doradita mas o menos unos 40 minutos. Esta masa si se deja bien dorada esta muy crujiente y se puede congelar en crudo a punto de hornear. Se deja descongelar un poco y al horno directamente.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GREIXONERA DE BROSSAT

Receta de Mª Antonia Martinez

1/2 kg. de requesón
1 cdita. De canela
la ralladura de medio limón
4 huevos
1 cda. De azúcar
350 g de leche condensada
2 cucharadas de maicena
½ cucharadita de levadura royal

Preparación:

Precalentar el horno a 180º y engrasar con aceite o mantequilla la cazuela de barro "greixonera"
Poner todos los ingredientes juntos en el vaso y trituramos 25 segundos a vel 4-5. Verteremos la mezcla sobre la greixonera y la hornearemos durante media hora a 180º a la media hora ya se habrá dorado un poco, taparemos con papel de horno hornearemos a 160º durante media hora mas, pinchar en el centro para ver si ha cuajado, tiene que estar húmeda, fuera del horno se bajara un poco y una vez fría, introducir en el frigorífico.

El tiempo de horneado dependera de cada horno, vale más quedarse corto a que te salga seca.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BRAZO DE GITANO DE NATA

Ingredientes:

- 6 huevos
- 200 g de azúcar
- 65 - 70 g de fécula de patata o maizena

Nata montada:

- 1 l. de nata especial para montar.
- 1 sobre de cuajada
- 150 g de azúcar

Elaboración:

1 – Colocamos la mariposa, el azúcar y los huevos dentro del vaso y programamar 8 min.37 º vel.3 ½ sin el cubilete.

2 - Cuando acabe programamar 9 minutos sin temperatura ya vel. 3 y ½

3 - quitamos la mariposa y añadimos la fécula, si no tenemos de patata va bien poner maizena, mezclar 30 segundos velo. 3.

4 - Verter sobre una bandeja forrada con un papel vegetal y hornear de 8 a 10 minutos a 180 º (no puede estar demasiado cocido porque luego se rompe cuando intentamos enrollar-lo)

5 - Cuando esté cocido, girarlo sobre un trapo húmedo o otro papel vegetal, retiramos el papel con el que lo hemos cocido que estará un poco pegado y estirar cuidadosamente para quitarlo y doblando poco a poco. Dejar enfriar un poco

6 - desenrollar poco a poco sin forzar (no importa que quede bien plano, basta que se pueda rellenar fácilmente) y poner el relleno, volver enrollar yendo poco a poco y decorar con más nata montada y coco rallado por encima.

RELLENO DE NATA MONTADA

Debemos tener el vaso super limpio de grasa y bien frio (es mejor triturar unos cubitos antes y secar el vaso)

Ponemos el azúcar y el sobre de cuajada en el vaso y pulveritzam 1 minuto vel. 10

Añadimos la nata que debe estar bien fría (si lo necesita ponga 15 minutos en el congelador) mezclar 10 segundos velo. 2 ½ y luego montar a vel. 5 (id alerta y Fíjate todo el tiempo, si hace falta parar la thermomix para saber como os queda)

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BRAZO DE GITANO DE TRUFA

Receta de Mª Antonia Martinez

- 6 huevos
- 200 g de azúcar
- 65 - 70 g de fécula de patata o maizena

Trufa cocida:

- 500 g de nata liquida para montar
- 75 g. de azúcar
- 300 g de choco fondant.

Elaboración:

1 – Colocamos la mariposa, el azúcar y los huevos dentro del vaso y programamar 8 min.37 º vel.3 ½ sin el cubilete.

2 - Cuando acabe programamar 9 minutos sin temperatura ya vel. 3 y ½

3 - quitamos la mariposa y añadimos la fécula, si no tenemos de patata va bien poner maizena, mezclar 30 segundos velo. 3.

4 - Verter sobre una bandeja forrada con un papel vegetal y hornear de 8 a 10 minutos a 180 º (no puede estar demasiado cocido porque luego se rompe cuando intentamos enrollar-lo)

5 - Cuando esté cocido, girarlo sobre un trapo húmedo o otro papel vegetal, retiramos el papel con el que lo hemos cocido que estará un poco pegado y estirar cuidadosamente para quitarlo y doblando poco a poco. Dejar enfriar un poco

6 - desenrollar poco a poco sin forzar (no importa que quede bien plano, basta que se pueda rellenar fácilmente) y poner el relleno, volver enrollar yendo poco a poco y decorar con más nata montada y coco rallado por encima.

RELLENO DE TRUFA

Hervir la nata y cuando este a punto de hervir bajar el fuego y añadir el chocolate, dejar reposar un rato para que se funda y luego mezclar con un batidor de varillas. Reposar toda la noche en la nevera y al dia siguiente montar como si fuera nata solamente. Con la mariposa y a vel. 3 y medio, cuidado que tarda poquísimo, solo unos segundos.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BUÑUELOS DE VIENTO

Receta de Mª Antonia Martinez

- 190 g. de agua
- 190 g. de leche
- 175 g. de harina de fuerza
- 75 g. de maizena
- una pizca de sal y otra de azúcar
- 170 g. de mantequilla (no margarina)
- 6 huevos normales (no xl)

1.- poner el agua, la leche y la mantequilla, la pizca de sal y la de azúcar a hervir, entre 8 y 10 minutos, 100º v.2 (como es verano, el otro dia le puse 10 minutos, y a los 8 tuve que pararlo porque me subia por el bocal)

2.- Se añade de golpe la harina y la maizena, y se programa 3 minutos, 100º v. 3 (ahora no me acuerdo exactamente , pero que veais que mezcla todo bien) para que siga cociendo un poco mas con la harina.Reservar en un plato

3.- Se deja enfriar esta masa completamente y se vuelca otra vez en la thermomix, y se añaden los huevos de uno en uno, programando la velocidad 4 hasta que todos esten bien integrados.

4.- Con una boquilla rizada hago los buñuelos procurando no mover mucho la manga pastelera, ni hagais circulos, o sea un pegotito de masa.

5.- Cocer en el horno precalentado, en el mio yo lo tengo 25 minutos a 180º, calor de solera solamente.

6.- Con esta formula, salen unos 38 buñuelos normales, (no son pequeños) y hago un litro de crema pastelera.

TRUCOS Y CONSEJOS: se necesitan 25 minutos para cocerlos, si se sacan antes porque parece que estan, se agachan y se arrugan.
se pueden congelar sin rellenar, para que el congelador les de humedad y salgan blanditos, si no, se rellenan con la crema caliente, para que haga el mismo efecto.

CREMA PASTELERA PARA RELLENOS

Receta de Pep Martinez

- 1 litro de leche
- 4 yemas de huevo
- 80 g. de maizena
- 1 palo de canela
- 1 corteza de limon (un trozo de 7-8 cm)
- 250g. de azucar

1 sobre de vainilla (yo los uso del lidl porque me gustan mucho)

1.- hervir la leche con los aromas (canela y limon) en el microondas,(en el mio lo pongo 5 minutos. Dejar enfriar completamente,
Ponemos en el vaso del thermomix la leche aromatizada, las yemas, la maizena y el azucar, programar 8 minutos 100º vel. 3-4

2.- CUIDADO: tiene que salir espesa, el tiempo dependera lógicamente de la temperatura de la leche, tiene que llegar a los 100º y luego mantener la temperatura esa durante un minuto mas o menos

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

Relleno de nata

Es el mismo relleno del brazo de gitano de nata.

BUÑUELOS DE CHOCOLATE (PASTA CHOUX DE CHOCOLATE)

Esta receta la cogí de internet la masa

125 gr de leche
125 gr de agua
100 gr de mantequilla
una pizca de sal
una pizca de azúcar
130 gr de harina floja
1 cucharada de cacao amargo en polvo (a gusto)
4 huevos aproximadamente

leche + agua + mantequilla + sal + azucar cocer 4 minutos 100º vel. 1
Añadir la harina de golpe y el cacao, programar 3 min. 100º vel. 3 y dejar enfriar completamente antes de añadir los huevos.

Poner la masa otra vez en el vaso, poner la vel. 4 e ir añadiendo los huevos de uno en uno.

Formar los buñuelos y cocer 25 minutos a 180º

El secreto de esta masa es que repose bien antes de añadirle los huevos, tiene que estar bien fría, no importa ponerla en la nevera para que no se enfrie demasiado, mejor a temperatura ambiente.

RELLENO DE TRUFA

Es el mismo relleno del brazo de gitano de trufa

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

TRENZA RELLENA DE SOBRASADA

Receta de Marga Puigserver

Ingredientes:

- 300 gr de agua
- 20 gr de levadura
- 500 gr. Aprox de harina de fuerza
- 5 gr de azúcar
- 10 gr de sal
- 2 cucharadas soperas de orégano
- 1 sobrasada cortada en bastoncitos.

Elaboración:

Poner el agua en el vaso con la levadura 1 minuto 37º vel. 2
Añadir el azucar, la harina y la sal por este orden y mezclar 15 segundos vel 6
Amasar 3 minutos, vel. Espiga antes de acabar el tiempo añadir por el bocal las dos cucharadas de orégano. Dejar fermentar

Pesar la masa resultante y dividir entre tres.
Estirar cada una de las tres partes hasta que quede del grosor de un plátano mas o menos, cortar con un cuchillo afilado un corte longitudinal de arriba abajo sin llegar hasta el fondo a fin de dejar una “canal” para ir poniendo los bastoncitos de sobrasada. Tapar con el resto de pasta a fin de dejar atrapada la sobrasada dentro. Cuando hemos hecho lo mismo con las tres partes hacer una trenza y dejar levar hasta que doble el volumen.

Cocer en el horno unos 30 o 40 minutos hasta que veamos que esta dorada.
Si se puede hacer a ultima hora mejor porque calentita esta buenisima.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

CONFITURA DE CABELLO DE ANGEL

Receta de Cuca Ribot

Ingredientes

1000 gramos de pulpa de calabaza (limpia de pepitas)

1 limon pelado y sin pepitas

la piel del limon

un trozo de piel de naranja

800 g de azúcar

un pellizco de canela

Accesorios

Cestillo en lugar de cubilete

PREPARACION:

eparación 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 le añaden el resto de ingredientes y se programa 30 minutos a temperatura Varoma, giro a la izquierda, v-cuchara o v-1, cuando pasen 15 minutos se puede bajar la temperatura a100 grados. Sustituiremos el cubilete por el cestillo .Cuando termine lo dejaremos en el vaso que baje la temperatura, y volveremos a programar otra vez lo mismo. 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 cuatro cociones. Estos ingredientes son para un kilogramo de pulpa.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

ZANAHORIAS MORADAS ESTOFADAS

Esta receta me la dio una clienta, gracias Miriam Martorell me encanta

- 2 ajos.
- 30gr aceite.
- Acelgas (aprox. 150gr)
- Coliflor (aprox. 100gr)
- 1 Kl zanahorias moradas.
- Cebolleta (aprox. 50gr)
- 100gr de panceta.
- 150gr de carne magra.
- Pansas y piñones.
- Sobrasada. (al gusto)
- Botifarrón. (al gusto)

Primero pelamos las zanahorias y las cortamos a rodajas que no sean muy gruesas y reservamos.

Luego cortaremos la carne en dados tampoco muy grandes.

A continuación haremos todos los troceados:

- Cortaremos la cebolleta en trozos de 2 cm y luego la troceamos a velocidad 4, 6 seg. Reservamos.

- Pondremos en el la coliflor en trozos no muy grandes y no cubriremos más que las cuchillas. Troceamos 2seg a vel 4. Reservamos.

- Pondremos las acelgas sin el tronco en el . Troceamos 4 seg a vel 4, (tienen que quedar unos trozos grandecitos) Reservamos.

- Pondremos los ajos en el y los trocearemos 4 seg vel 6. (Ya no los reservamos, lo dejamos en el para empezar el sofrito)

Pasamos a hacer el sofrito:

- Sofreiremos en el los ajos con el aceite 3 minutos, temp varoma y velocidad .

- Añadir la cebolleta en el y programar 3 minutos, 100º velocidad . (sin tapar el bocal)

- Ponemos la Mariposa y añadimos la carne ya salpimentada en el y programaremos 5 minutos, 100º, y velocidad (sin tapar el bocal)

- Añadimos la zanahoria, la coliflor, el butifarron, la sobrasada, las pansas y los piñones en el . Programaremos 20 min temp varoma, giro a la izquierda vel .

Transcurrido la mitad de tiempo añadimos por el bocal las acelgas.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

GATÓ

Receta de mi primo José Antonio y adaptada a thermomix

- 8 huevos
- 270 gr de azúcar
- 350 gr de almendra cruda molida
- 45 gr de maizena, harina de patata o 65 gr de harina de fuerza
- Ralladura de 1 limon grande
- Media cucharadita de canela en polvo.

Elaboración:

1- Pesar la maizena en un bol

2- Poner la mariposa en el vaso y echar los huevos y el azúcar, programar 10 min. 37º vel. 3 ½

3- Mientras tanto rallar el limón en un bol i echar la canela. Poner mantequilla en el molde y harina para que no se nos pegue.

4- Ahora programar 10 minutos, vel 3 ½ (seguirá encendido el 37º pero no pasa nada, si no pulsamos la temperatura no se activa) , cuando falten 2 o 3 minutos para acabar añadir la maicena.

5- Quitar la mariposa y verter en el bol del limón y la canela.

6- Pesar la almendra y triturarla 8 segundos vel. 10, bajar los restos de las paredes y volver a triturar 8 segundos vel. 10.

7- Mezclar la almendra con los demás ingredientes con movimientos envolventes y con cuidado.

8- Cocer al horno calor arriba y abajo 10 minutos a 170º y luego 25 minutos, turbo y solera de abajo solamente.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

ENSAIMADA

140 g dehuevos
100 g d azucar
100 g d agua
450 g d harina d fuerza
20 g d levadura prensada
30 g d aceite
150 a 200 g d manteca d cerdo

el rodillo de madera ancho

,Ponga en el vaso los huevos, el azucar, y el agua y programe 30 segundos a vel. 5. Agregue la harina y mezcle 4 seg. vel.5. A continuacion programe de 10 a12 minutos a vel. espiga.

Añada la levadura y vuelva a programar 2 minutos a vel. espiga. Cuando la masa haya absorbido la levadura añadir el aceite y programar unos segundos a vel. espiga. Tiene que quedar una masa brillante.

Sacar del vaso y dejar reposar unos 10 minutos.

Estire la masa segun se indica en las tecnicas para hacer ensaimadas.

Estire la masa en una superficie untada de aceite hasta que quede un rectangulo de unos 10 a 15 cm. de ancho por 1 a 1,20 metros de largo (depende del diametro que se quiera).

Unte con la manteca de cerdo del centro hacia los bordes a lo largo, y luego estire la masa hasta que quede transparente.

Corte unos 4 cm. de un lado y ponga el recorte encima del otro borde y empiece a enrrollar terminando por la parte recta.

Colocar en una placa de horno procurando dejar unos centimetros de separacion al enrrollarla.

Dejar reposar unas 7 -8 horas.

Precalentar el horno a unos 180 grados durante 15 a 20 minutos, hasta que la masa este dorada.

Espolvorear de azucar glas antes de servir.

Receta facilitada por MARIA JULIA.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

ARROZ BRUT (COMO LO HACE MI MADRE)

Para 4 personas

- 1 cebolla
- 1 tomate maduros
- 3 dientes de ajo
- 50 gr de aceite
- 4 trocitos de conejo y medio hígado de conejo
- 4 trocitos de pollo
- 1.500 gr de agua caliente
- 250 gr de arroz
- ½ cucharadita de pimenton dulce, sal y unas hebras de azafran y especies de arroz brut.
- Un trozo de limón con cascara a la hora de echar el arroz

Elaboracion:

1. En el vaso de la th, la cebolla,el hígado, ajos y tomates a trozos, **triturar 10 segundos vel 5-10,** que quede como un puré. Bajamos los restos de las paredes y tapa, se añade el aceite y **sofreir 10 minutos, Varoma vel. 2**

2. Añadir el pimenton y cocinar solamente **30 segundos, Varoma vel. 2**

3. Añadir la carne, el agua , el azafran y la sal, programar **15 minutos Varoma.vel. cuchara y giro izquierda**, rectificar de sal si fuera necesario.

4. Pulsar el peso y añadir el arroz por el bocal y el limon, cocer **13 minutos 100º vel. Cuchara giro izquierda**.

NOTA: con 250 gr de arroz no sale muy caldoso, asi nos gusta en mi casa.

Lo que hago también muchas veces es hacer el sofrito doble en la thermomix y luego en la olla cuezo el arroz.