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

LIBRO DE APERITIVOS

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

LEONORES

Me encanta esta masa tan crujiente, receta de Mª Noriega Quevedo

Ingredientes masa:

150 gr. de mantequilla (no margarina),
400 g. de harina floja
100 g de agua tibia-caliente con una cucharadita de

sal no muy colmada,

Ingredientes relleno:

unos 200 gr de anchoas en aceite, o sobrasada, o mini salamis etc…

Preparación thermomix:

- Pesar sobre la tapa del thermomix en una jarrita, 100 g. de agua, añadirle una cucharadita pequeña de sal y calentar 30 segundos a max. Potencia.

- Poner en el vaso los 150 g. de mantequilla, y 400 g. de harina, mezclar 20 segundos, vel. 6

- Poner la velocidad 6 y añadir poco a poco por el bocal el agua hasta terminarla. (pocurar que no dure más de 40 segundos, es como una masa quebrada.)

- Dejar reposar en la nevera 30 minutos, ya que la masa esta demasiado blanda y para que la mantequilla endurezca.

- No reposar demasiado porque se queda muy dura e imposible de manejar.

- Después se saca, se estira enharinando un poco la mesa y el rodillo dejándola más bien fina de unos 2 mm, y se corta la masa en forma de triangulitos. Para ello yo me ayudo de la tapa de una cazuela de 22 cm o un plato, la pongo sobre la masa, presiono y corto un circulo que divido primero en cuartos y luego en octavos
Pongo una anchoa doblada por la mitad en la base de cada triangulitos y enrollo hacia arriba, formando el caracol que se ve. Se pintan con huevo batido y se meten al horno (en el mio, 5 minutos 180º calor arriba y abajo con turbo, luego 15 minutos 180º calor de solera con turbo)

5 min. 180º arriba y abajo
15 min 180º abajo

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

QUITXÉ DE BOLETS

Pasta quebrada: 300 g. farina, 130 g. mantequilla, 70 g. d'aigua, 1cta.de sal, altra de sucre y altra de llevadura.

Posar tots els ingredients pel mateix ordre dins la thermo y programar 15 segons velocitat 6.

Farcit:

- 200 g. de bolets mesclat de xampinyons i gírgoles trocejar 4 segons velocitat 4.
- 6 cebes tendres = 65 gr. trocejar 15 segons velocitat 5.
- 6 palitos de cranc trocejar 8 segons velocitat 6 .
- 40 gr. d'oli
- 200 g. de nata líquida
- 200 g. de llet sencera
- 4 ous
- sal, prebe i herbetes.

Preparació de la pasta:

- Estirar la massa de la quitxé i folrar un motlle desmuntable de 28 cm, va molt bé estirar-la entre dos plàstics, així no embrutam la taula i es més fàcil estirar-la perquè hi ha vegades que s'aferra al "rodillo" i va malament. Amb una forqueta picar-la moltes vegades perque dins es forn no faci bonys. Enfornar 15 minuts a 190 º

Preparació del farcit:

Sofregir les cebes tendres 3 minuts a temperatura varoma i velocitat cullera
Afegir els bolets i tornar sofregir 3 minuts a tem. varoma i vel. cullera.
Afegir la resta d'ingredients i cuallar 11minuts i mig a 100 º velocitat 2

Abocar dins el motlle, espolvorejar de pa ratllat aromatitzat amb herbetes o amb all i julivert i enfornar 15 minuts.

Nota: La ventaja de fer aquesta quitxé d'aquesta manera és que la base queda cruixent per tot , ja que si vos fixau, fer un quallat de la manera tradicional, dins el forn, no es pot evitar que la humitat del farcit acabi remullant la part d'abaix de la pasta.
Técnica per fer qualsevol quitxé o púding per fer un aperitiu a base d'un quallat de 4 ous, 200 g. de llet, 200 g. de nata més els ingredients que volgueu. També es pot substituir la llet i la nata per un pot de llet ideal,que va igual de bé.
Posau imaginació i contau-me com vos ha anat, a jo m'encanta aprendre de vosaltres.

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

PATÉ DE FETGETS

Per aquest paté lo seu es servir-lo amb un filet de salsa pedro ximenez
Esta bonissim aquest paté !!

Ingredientes :

- 250 g. de higaditos de pollo
- 150 g. de vino oporto
- 1 manzana cortada a trocitos (como para tortilla)
- 1 hoja de laurel
- 250 g. de mantequilla
- sal i pimienta bastante
- 20 g. de oporto

Elaboración:

Poner en vaso, los 150 g de oporto, los higaditos , la sal y la pimienta, el laurel y la manzana cortada a trocitos, programar 8 minutos, 90º, v. 2.

Poner el cestillo dentro del vaso y tirar el liquido de cocción y el laurel, se saca el cestillo, se añade la mantequilla cortada en trozos , y los 20 g de oporto. Triturar a vel. 10 durante 1 minuto.

Ahora està liquido y hay que dejarlo enfriar en la nevera al menos dos horas y es mejor si se hace un dia o dos antes. El paté se tiene que salpimentar con gusto, ya que si es soso no parece el mismo paté, yo cuando esta cocido, lo pruebo, si me parece bien de sal, le añado más sal y mas pimienta porque luego le baja el sabor.

SALSA PEDRO XIMENEZ

- 300 g. de vino dulce pedro ximénez
- 120 g. de nata
- zumo de ½ naranja
- 1 cucharadita de maizena
- sal y pimienta

Elaboración:

- Poner el vino en el vaso y reducir 20 minutos, Varoma, vl .2
- Añadir los demas ingredientes y programar 8 minutos, varoma, vl.2

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

PUDING DE PEIX

Per servir com si fos un paté, tallat a cuadrets damunt un montadito, amb una ensalada…

INGREDIENTS:

- 400 Gr. De palitos de cangrejo (triturar a velocitat 4 o 5 fins que quedi petit)
- 200 g. de tonyina de llauna
- 1 pot de llet ideal
- 4 ous
- 6 prebes del piquillo
- sal i prebe

Trocejar els palitos de cangrejo i retirar la meitad dins un plat

Afegiu la resta de ingredients ben escorreguts del seu liquid i programar 11 o 12 minuts , temperatura 90º , velocitat 5 ó 6.
Acabar de unir a velocitat alta perque es mescli ben mesclat i quedi finet, i mesclar la resta de palitos que havien reservat. abocar dins un motlo i refredar dins la gelera. S'ha de acompanyar amb maionesa de llet que queda molt més bo

RECEPTA DE: LLIBRE COCINA SANA I NATURAL

NOTA:
Això és una recepta d'un quallat típic a base de 4 ous i 400 g. de líquid més o menys.
Saben que un cuajat està, perque al final de la cocció les voreres ja no es mouen i ja està bastant espés , si no està així posar-li un poquet més de temps.
Amb aquest farcit podrieu fer una quitxé si volguessiu, o vos-n'inventau unaltra.

Tot el que du llet i ous posam temperatura 90 º, perque si posassiu varoma o 100 º posiblement es tallaría .

Varoma = 100º sostinguts sempre
100º = 98º-100º va oscilant,.
90º i 80º s'utilitza per el bany maria

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

PATÉ D'AUBERGÍNIA

Un paté diferent i molt bo

- 500 g d'aubergínia torrada i pelada.
- 2 fulles d'aufabaguera no molt grosses
- 1 brotet molt petit de fonoll
- 2 brotets petits de salvia
- un poquet de "tomillo"
- sal, prebe blanc
- un poquet de "comino"
- 1 all tallat molt petitó
- oli

Primer posar la thermomix en marxa a velocitat 10 i ficar totes les herbes per "bocal"
Han de quedar petites , baixar de les parets i repetir si fa falta.
Afegir la resta d'ingredients i triturar a vel. 5 o 6 fins que us agradi la textura (al 10 no perque queda massa fi)

És millor fer-lo d'un dia per l'altra perque així les herbes donen més gustet.
Les herbes es poden tenir congelades, jo sempre en tenc dins un tupper petit.

MOUSSE DE SALMON AHUMADO PARA APERITIVO

Para servir sobre tostadas, no puedes parar de comerlo porque esta muy bueno.

- 300 g. de salmón ahumado
- 400 g. de nata especial para montar + 1 cta. de sal + 6 gotas de tabasco
-

Triturar el salmón a vel. 5 unos segundos según agrado.
añadir la nata, poner la mariposa, montar a vel. 3 y medio

truco: la nata tiene que estar bien fria, y unos minutos antes de hacer la receta la pongo en el congelador
es un proceso que puede durar de 25 a 40 segundos más o menos, por lo tanto, se tiene que vigilar y no se puede hacer otra cosa.

Recepta de Carmen Palomo

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

PANETS AMB TREMPÓ

- 3 prebes verds petits (100 g.) tallats a trossos iguals de tres dits
- Mitja ceba blanca (120 g.)
- 3 tomàtigues grosses tallades a quartos (690 g.)
- 1 pot i mig d'olives rellenes (225 g.)
- Sal i oli

Trocejar 13 segons vel. 4
Trocejar 1 segon vel. 5

- 4 llaunes de tonyina amb l'oli incluit .

Es poden fer 25 panets mitjancers. Si són d'aquells tan petits de refresc, se'n poden fer 35. No s'han d'omplir amb molta d'antelació per por que quedin remullats.

QUICHE D'ESPINACS I ROQUEFORT

Pasta:

- 140 g. d'oli de girasol
- 170 g. de cervesa
- 465 g. de farina
- Sal.

farcit:

- 5 ous
- 1 pot de llet ideal
- 100 g. de espinacs congelats i ben espremuts
- 100 g. de formatge ratllat
- 50 g. de roquefort, gorgonzola....
- 1 cullerada i mitja de sal (de postre)
- 1/4 de culleradeta de prebebó

- Mesclar a vel. 5 ó 6 els ingredients de la pasta fins que es desferri de les parets
- Pastar 1 minut vel. Espiga
- Coure la pasta en buit durant 10 minuts aproximadament (picau-la primer amb una forqueta)
- Batre el farcit a vel. 5 ó 6 un parell de segons (si voleu que vos quedin els espinacs mes grossos no li poseu perque aixi queda bastant triturat.

- Abocar el farcit damunt la pasta i coure al forn devers 30 – 40 minuts més o manco

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

QUICHE RAPIDA

Esta masa sirve para hacer dos quitches

- 220 g. d'oli de gira-sol
- 1 cervesa de llauna
- 840 g.de farina
- Sal.

RELLENO:

- 130 g. de queso gruyère
-130 g. de bacon en lonchas
- 400 g. de leche entera
- 100 g. de nata liquida
- 40 g. de harina
- 30 g. de mantequilla
- 10 g. de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto.

- 4 huevos, el queso y el bacon.

1- Poner la harina en el vaso y los demás ingredientes encima, mezclar 15 segundos vel. 6 y amasar 2 minutos vel. Espiga. Forrar un molde desmontable y picar la base con un tenedor, hornear a 180º durante 10 minutos mas o menos.

2- Rallar el queso a vel. 10 unos segundos. Reservar

3- Trocear el bacon 4 segundos vel. 5

4- Añadir los demás ingredientes menos los huevos el queso y el bacon, y cocer 5 minutos 90º vel. 4

5- Añadir los huevos, el queso y el bacon, mezclar a vel. 2 hasta que todo este bien unido.

6- Verter sobre la masa el relleno y hornear 15 minutos .

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

HOJALDRES VEGETARIANOS

- 1 cebolla cortada por la mitad
- 100 gr de nueces
- 3 huevos
- 150 gr de queso feta (lo venden en todos los supers)
- 1 cucharada sopera de salsa de soja
- 45 gr de pan rallado
- 95 gr de copos de avena (mercadona en la estantería de los cereales de desayuno)
- 1 lamina de hojaldre (lidl es muy buena)
- 2 cucharadas soperas de hierbas frescas (perejil, eneldo,romero, albahaca…)
- 1 huevo batido para espolvorear y semillas de sésamo.

1. Precalentar el horno a 200º
2. Poner la cebolla, las hierbas (cortadas con unas tijeras) y las nueces en el vaso,trocear 5 seg. Vel.6 bajar los restos de las paredes hacia las cuchillas.
3. Añada los huevos,el queso feta, la salsa de soja y el pan rallado y los copos de avena, mezclar 20 segundos vel. 5
4. Si lo hacéis con hojaldre del lidl, cortar en tres partes a lo largo. Poner un poco de relleno que queda espeso en medio, pintar los lados de huevo batido y cerrar bien cerrado. Darle la vuelta para que el doblez quede debajo y hacer porciones del tamaño que queráis, yo los hice pequeñitos, ponerlos en una bandeja de horno, pintarlos con huevo batido y espolvorear de sésamo, cocer unos 25 minutos a 180º hasta que veais que están bien dorados.

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

HOJALDRE DE POLLO

(Marga Ramis de Muro)

Ingredientes:

Hojaldre dos planchas según se quiera hacer de grande
Queso havarty 8 lonchas
Un paquete de bacon en lonchas
Una bandeja de pechuga de pollo fileteada fina
Cebolla caramelizada.

Cebolla caramelizada I:

800 gramos de cebolla , peladas y partidas en cuartos
100 gramos de azúcar moreno
100 gramos de vino dulce tipo Pedro Ximenez o similar,
50 gramos de aceite de oliva
10 gramos de mantequilla
y una pizca de sal.

Preparación

Introducir las cebollas partidas en el vaso de la Thermomix y trocearlas 3 segundos a velocidad 5. Agrega la mantequilla, el aceite de oliva, y la pizca de sal, y pocharlas 7 minutos temperatura Varoma, velocidad 1.
Cuando pare incorporar el azúcar moreno y el vino dulce, Programa 25 minutos , temperatura Varoma, velocidad cuchara. Pasado este tiempo comprobar la textura de confitura de cebolla, si queréis que quede más espesa dejarla unos minutos más.
Hay que tener en cuenta que una vez que se enfríe queda algo más espesa.

Elaboracion del hojaldre:

En una bandeja de horno ponemos una capa de hojaldre

Una capa de queso havarti

Una capa de pollo cortado fino salpimentado con sal, pimienta y un poco de orégano.

Una capa de bacon

Otra capa de queso havarti

Cebolla caramelizada

Tapamos con la segunda plancha de hojaldre.

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

GALLETES D'ESPELTA I LLAVORS (Elena Roca)

Bonissimes, per no aturar de picar

- 1 cervesa de botellí
- 210 gr d'oli d'oliva.
- 35 grs de llavors de lli
- 45 grs de sésam torrat
- 20 gr de pipes de gira-sol
- 25 gr. de pipes de carabassa
- 5 gr. de llavors d'amapola
- 2 culleradetes de sal (de les de café)
- 575 gr de Farina fluixa (si la posau d'espelta provau de posar-ne menys perque cada farina és diferent)

Elaboració:

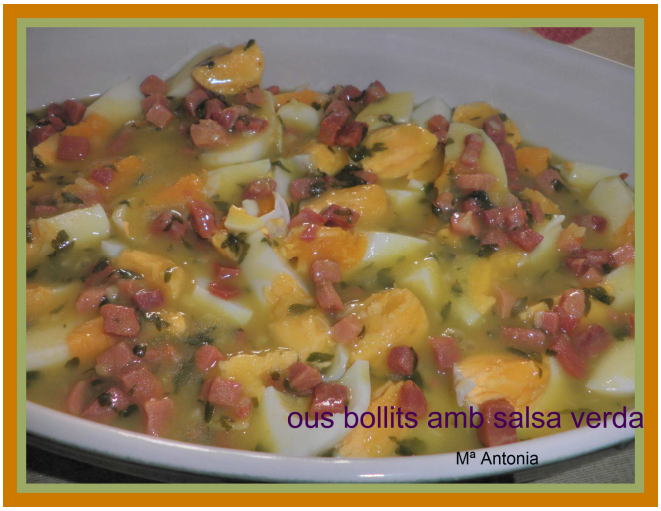
Posam tots els ingredients per ordre aixi com estan escrits a la llista i programar **3 minuts, velocitat espiga.**

Posam ben juntetes dins una llauna de forn folrada amb un paper de cuina i hem de coure a foc fluix 1 hora a 150º. (si el vostre forn es molt potent anau vigilant la temperatura però s'han de aixugar dins el forn com ses "quelitas")

Nota: la recepta original posava 40 gr d'avena (al mercadona alla on hi ha els cereals) pero la primera vegada que les vaig fer no en tenia però si la feis igual però amb la avena heu de posar 500 gr de Farina.

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

OUS BOLLITS AMB SALSA



Revista tmx nº 31
Ingredients:

- 8 ous
- 500 gr d'aigua
- 1 culleradeta de sal i 10 gr de vinagre

Sofrit per la salseta:

- 3 alls
- 3 o 4 branquetes de julivert
- 30 gr d'oli d'oliva
- 80 gr de jamon serrano a taquitos (1 tarrina del mercadona)
- 15 gr de farina
- 250 g de brou de pollastre (o aigua amb una pastilleta)
- Safrà

Elaboració:

1. Colocar el cestillo dins el tassó amb els 8 ous, pitjam la balança i pesam 500 gr d'aigua, coure **15 minuts Varoma vel. 1** (si els ous les teniu dins la gelera augmentar tres minuts més)Quan acabi, refredar els ous amb aigua freda per poder-los pelar.

2. Triturar l'all i el julivert 5 segons vel. 5, baixar les restes de les parets amb la espátula , afegir l'oli i el jamon, sofregir **6 minuts Varoma vel. 1**

3. Afegir la farina i la courem **2 minuts Varoma vel. 1.**

4. Afegir el brou, una mica de sal (poca) i el safrà, **programar 10 minuts Varoma vel. 1**

5. Colocar els ous bollits pelats i tallats en 4 trossos, regar amb la salseta i servir .

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

TARTALETAS DE TONYINA

Ingredients per 12 tartaletes:

- 1 paquet de obleas de la cocinera
- 3 ous
- 250 gr de nata liquida
- Sal i prebe bo
- Opcional: un poc de tomatiga concentrada o kétchup (nomes per donar color)
- 3 llaunes de tonyina (escórrer tot l'oli)
- Formatge ratllat per espolvoretjar per damunt

Elaboració:

1. Pinzellam un motlle de muffins amb un poc d'oli i colocam la pasta de les obleas.
2. Posam dins el tassó els ous, la nata, sal i prebe i la tomatiga concentrada, mesclar 15 segons vel. 2 o 3. Afegir la tonyina i remenar 10 segons vel. 2. Comprovar que no quedi cap pilotet de tonyina.
3. Abocar dins els motlles i enfornam 15 minuts a 180º (segons el vostre forn) i quan estiguin bastant cuites obrim el forn i colocam un poc de formatge ratllat i acabam de coure.

Nota: jo quan están acabades de coure les trec del motlle a poc a poc desferrant tots els costats i continuu la cocció 5 minutets més sense motlle perque se rosteixi la pasta de per tot.

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

COCA DE TAPENADE

Una coca molt original que la faig quan tenc que Preparer un aperitiu i no tenc temps, perque no Ha de tovar.

- 175 g. de agua
- 15 g. de levadura
- 105 g de aceite de oliva
- 400 g. aprox de harina floja

Para la cubierta:

- 1 bote pequeño de olivada de casa tarradellas
- aceite de oliva, sal y tomillo
- tomate de ensalada
- queso brie, gouda, mozzarella etc.. el que os guste o el que tengais.

elaboracion:

poner el agua , el aceite y la levadura en el vaso y programar 1 minuto 37º vel. 3
añadir la harina y mezclar 15 segundos vel. 6.
sacar la masa y estenderla en una bandeja de horno, untar con la mezcla de pate de olivas y colocar las rodajas de tomate, yo espero un ratito antes de meterla en el horno, pero no mucho porque no quiero que fermente mucho, solo un pelin. La horneo y cuando casi esta lista, le pongo el queso y lo vuelvo a meter en el horno un ratito.

VARIACIONES DE ESTA MISMA MASA:
salsa pesto, rodajas de berenjena frita y queso
salsa pesto, rodajas de tomate y queso
salsa pesto, cebolla por encima y chorrito de miel por encima

SE PUEDEN HACER BASES CRUJIENTES PARA UTILIZAR A POSTERIORI
corto la masa en rectángulos de 15 x 7 cm mas o menos y esta vez si que la dejo levar un poquito, pero no mucho. la meto en el horno a 160º para que vaya secando y quede crujiente (no sé decir el tiempo hay que ir vigilando) la guardo en una bolsa de plastico para cuando la necesite.
luego suelo poner escalivada y un poco de queso encima y a gratinar, y no sabéis que bueno que está !!!!

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

COCA DE TOMATES Y PESTO

Masa para coca:

- 75 g de aceite
- 75 g. de manteca de cerdo
- 150 g de agua
- 20 g. de levadura prensada
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de azucar
- 400-500 g. de harina floja (paquete rojo)

Para cubrir:

- 1 bote de salsa pesto
- 1 bote de olivada
- 5 o 6 tomates rojos y duros si pueden ser grandes mejor.
- 200 g de mozzarella

Preparación de la coca:

Poner los liquidos en la thermomix y programar 1 minuto, 37º vel. 2 o 3
Añadir la harina y mezclar 15 segundos vel. 6

Esparcir la masa sobre la bandeja de horno
En un bol mezclar la salsa pesto con un poco de aceite de oliva para que se esparza mejor sobre la coca
Untar una coca con el pesto, poner encima rodajas de tomate y
Hornear a 180º hasta que este casi cocida, en el ultimo momento se saca y se le ponen las rodajas de mozzarella y se vuelve a meter en el horno.

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

PALMERITAS DE QUESO CREMA

Ingredientes:

250 grs. de harina de repostería
200 grs. de queso Philadelphia
100 grs. de mantequilla a temperatura ambiente
1 cucharadita de sal fina
azúcar

Instrucciones:

Poner todos los ingredients en el vaso por orden como estan indicados y mezclar 15 segundos vel 6.

hacemos una bola

La envolvemos en film y la metemos en el frigo durante, al menos, 3 horas.
Una vez pasado este tiempo espolvoreamos azúcar en la superficie de trabajo. Vamos precalentando el horno a 200 grados

Ponemos encima la bola de masa

Extendemos con el rodillo formando un rectángulo. Conforme va absorbiendo el azúcar espolvoreamos más porque es necesaria para que la masa no se pegue a la mesa de trabajo

Vamos enrollando sobre sí misma por la parte superior e inferior y presionando suavemente para que se peguen las vueltas entre sí

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

Seguimos enrollando hasta que se encuentren en el centro

Si nos fijamos.. por el lado ya se ven las palmeritas formadas

Vamos cortando rodajitas iguales de gorditas

Hasta acabarlas todas

Las horneamos hasta que estén ligeramente doradas, alrededor de 20 minutos (depende del horno)

Dejar enfriar sobre rejilla. Yo las he congelado metidas en bolsas.

A continuación las vamos colocando en una bandeja de horno forrada de papel

Las aplastamos un poquito con el dorso de una cuchara para darle bonita forma

Recepta treta de www.kanelaylimon.blogspot.com I les fotos del paso a paso de una companya “Flori”

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CONFITURA DE CEBOLLA

És ideal per servir amb carn o amb formatges .

Ingredientes

800 gramos de cebolla , peladas y partidas en cuartos

100 gramos de azúcar moreno

100 gramos de vino dulce tipo Pedro Ximenez o similar,

50 gramos de aceite de oliva

10 gramos de mantequilla

y una pizca de sal.

Preparación

Introducir las cebollas partidas en el vaso de la Thermomix y trocearlas 3 segundos a velocidad 5. Agrega la mantequilla, el aceite de oliva, y la pizca de sal, y pocharlas 7 minutos temperatura Varoma, velocidad 1.

Cuando pare incorporar el azúcar moreno y el vino dulce, Programa 25 minutos , temperatura Varoma, velocidad cuchara. Pasado este tiempo comprobar la textura de confitura de cebolla, si queréis que quede más espesa dejarla unos minutos más.

Hay que tener en cuenta que una vez que se enfríe queda algo más espesa.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CONFITURA DE TOMATE

Una fabulosa recepta de na Carme Ruscalleda "Cuinar per esser feliç"
(Para 3 tarros medianos de conserva)

COCINAYA.COM

Ingredientes:

2,5 kg. de tomates maduros
600 gr. De azúcar
1 ramita de vainilla
El zumo de 2 limones

Preparación:

Escaldar los tomates en agua hirviendo durante ½ minuto. Cortarlos en cuatro partes, pelarlos y extraer las semillas. Hemos de conseguir 1 kg. de tomate neto.
Triturarlo con la thermomix a vel. 7
Cocer 30minutos, Varoma, vel cuchara y poner el cestillo encima de la tapa con el fin de que al hervir no salpique y ensucie por todo.
Si los tomates no tienen demasiada agua, cocerlo a 100 º en lugar de varoma.
Añadir el azúcar y la rama de vainilla abierta a lo largo y cocer, tambien a fuego medio, durante otros 20 minutos, 100 º vel. 1
Una vez retirada del fuego, añadir el zumo de 2 limones.
Ya solo falta tener apunto los tarros, limpios, escaldados y secos, llenarlos del todo y darles la vuelta para provocar el vacío.

NOTA MIA: Esta receta la he copiado de Carme Ruscalleda que me encanta y Yo los hiervo en una olla grande y esterilizo durante 20m minutos para asegurarme de que no se pongan malos los botes. Y tampoco les pongo el zumo de los dos limones, pongo menos.
Me gusta mucho servirla con queso manchego o simplemente con tostadas de filadelfia. Suele quedar un poco liquida debido a la cantidad de agua que tiene el tomate., si se quiere mas espesa hay que hervirla mas tiempo a varoma.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CONFITURA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

- 3 latas de pimientos del piquillo (500 gr)
- 300 g. de azúcar
- 40 gr de vinagre de jerez
- 1 vaina de vainilla cortada longitudinalmente y raspada.

Elaboración:

1- Poner los pimientos del piquillo en un colador con un bol debajo para recoger el liquido. Abrirlos y quitar las semillas si tienen.

2- Poner los pimientos en el vaso con el jugo y trocear **7 segundos vel 5,** bajar los restos de las paredes.

3- Añadir los demás ingredientes y cocer **25 min. Varoma vel. 1** con el cestillo puesto encima de la tapa para que evapore pero no manche la cocina.

4- Poner la mermelada en dos recipientes pequeños tipo "paté" llegando casi hasta el borde de la tapa, cerrar y poner boca a bajo para hacer el vacio.

Esta mermelada es ideal para servir con quesos, una tostada con Filadelfia y un poquito de mermelada de pimientos esta buenisima y nadie sabra decir de qué fruta es la mermelada. Tambien sobre un trozo de manchego etc… sobre tartaletas …

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CONFITURA DE PIMIENTOS

FOTO: WWW.VEGAEHIJOS.COM

Ingredientes:

200 gr de pimientos rojos
200 gr de pimientos verdes
200 gr de azucar
50 gr de vinagre de vino de jerez (en mi caso)
Un poco de vainilla raspada

Instrucciones:

- Meter todos los ingredientes en el vaso y triturarlos a velocidad 4, durante 8 seg. (a mi me gusta que quede pequeño, no me gusta ver las pieles, troceo hasta que me gusta)

- Cocer de 20 a 25 minutos a Varoma, vel. 1.con el cestillo encima de la tapa para evitar salpicaduras. (Si hierve demasiado, pulsar el boton de 100º para bajar un poco la temperatura y al cabo de un rato volver a poner varoma) Si veis que se quedó muy liquida poner a temperatura Varoma durante 10 min. más.y asi ir alargando la coccion según la querais de espesa. Poner en los botes de cristal en una olla y tapar de agua ,hervir 20 minutos para esterilizar. Ahora ya estan listos para usar

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

FIAMBRE DE POLLO (TUPPERWARE)

Ingredientes:

- 1 kilo de pechuga de pollo
- 200 g de jamon York
- 1 huevo
- Datiles sin hueso
- 15 gr. De sal y pimienta
- 1 sobre de lonchas de bacon.

Preparación:

Pedir en la carniceria que os piquen la pechuga de pollo junto con el jamon York, si no os lo quieren picar lo hacemos con la thermomix.
Picar el jamon York a vel. 8 hasta que veamos bien picado lo reservamos a un bol grande
Picar la pechuga de pollo a trozos a vel. 8 hasta que lo veamos bien picado , añadir el huevo y el jamon York, la sal y la pimienta , triturar otra vez a vel 6-7 hasta que esten todos los ingredientes bien unidos.
Forrar el microplús (molde especial para cocinar en el microondas, no sirve cualquier Tupper, tienen que ser especiales para cocinar y no calentar que no es lo mismo)con lonchas de bacon y echar la mezcla de pechuga, alisar la superficie y hacer tres tiras de datiles uno al lado del otro y apretar hasta la mitad para que queden en medio del fiambre, luego alisar los huecos ponerle la tapa y cocinar en el microondas15 minutos al 75 % de potencia , girar el fiambre y tirar el liquido que suelta y volver a poner en el microondas 10 minutos mas a la misma potencia pero esta vez al revés de cómo lo habiamos puesto antes para que se cocine por un igual por todos los lados (como tiene tapa y le hemos tirado el liquidillo que ha soltado, da igual como lo pongamos hacia arriba o hacia abajo)

Nota: supongo que se puede hacer en el horno, yo siempre lo he hecho así porque me lo enseñaron a hacer en el microondas y sale muy jugoso y no se reseca, aunque el éxito de esta receta tambien esta en el molde, los del tupperware son caros pero son los mejores y duran toda la vida o sea que llegan a salir baratos. Yo no lo haria en alguno de cristal, siempre he fracasado cuando he intentado hacer cosas con moldes de cristal, me sale crudo por en medio y demasiado cocido por los bordes.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TRENZA RELLENA DE SOBRASADA

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.

Receta de Marga Puigserver

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COCA CON TREMPO

Ingredientes masa para una coca:

- 130 gr de agua
- 75 gr de aceite suave
- 15 gr de levadura de pan
- 350 g de harina floja (puede necesitar un poquito mas dependiendo de la harina)

Ingredientes del trempó:
Toda la verdura cortada de tamaño similar al de un huevo, es MUY IMPORTANTE

- 3 pimientos verdes
- 1 cebolla cortada a cuartos
- 2 tomates cortados a cuartos
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimenton
- Media de pimienta
- Un chorrito de aceite
- 2 ajos cortado a trocitos con el cuchillo
- Un poco de perejil cortado a trocitos con el cuchillo

Masa: poner el agua y el aceite 1 minuto 37º vel 2
Añadir la levadura y mezclar 10 segundos al 3 , añadir la harina mezclar 15 segundos vel 6 y amasar dos minutos a espiga. Dejar levar hasta que doble su volumen
Estirarla fina con un rodillo mejor sobre una bandeja de horno sin bordes.

Trempó;

Se ponen todos los ingredientes por el orden asi como los he escrito y trocear a vel 4 y medio. CUIDADO porque tarda muy poco, primero programar 3 segundos y mirais como os queda. No cortar los trozos ni grandes ni muy pequeños porque si no este tiempo ya no os va a ser útil.luego ir subiendo el selector de velocidad hasta el cuatro y medio entreteniendoos mas o menos según lo querais de pequeño.
Poner en el cestillo para que escurra todo el liquido que suelte y no os moje la masa.
Cuando haya levado un poquito encima de la bandeja ya se puede poner el trempo encima y hornear hasta que este bien crujiente.

Esta masa si se hace como digo queda muy crujiente por todas las partes hasta en medio, hay que estirarla fina y dependiendo de la bandeja si hay que tirar un poco de masa mejor a que no os quede demasiado gruesa.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BRAZO DE GITANO DE ROQUEFORT

Ingredientes bizcocho genovés:

- 4 huevos
- 120 gr de azúcar
- 120 gr de harina.

Relleno:

- 100 gr de nueces
- 250 gr de queso azul
- 500 gr de nata

Preparación:

1.- Precalentar el horno a 200ºC.

2.- Colocar la **mariposa** en las cuchilla, poner en el vaso el azúcar y los huevos y **programar 6 minutos, 37º, velocidad 3**.

3.- Volver a programar otros **6 minutos a velocidad 3 sin temperatura**.

4.- Incorporar la harina y programar **4 segundos, en velocidad 2**.

5.- Forrar la bandeja del horno con papel de hornear o silpat, verter la mezcla en la misma y extenderla bien, para que quede bien fina.

6.- Baja la temperatura del horno a 180ºC, calor arriba y abajo y hornea durante 9 minutos. La plancha debe quedar blanca, (aunque pensemos que no está hecha, si que lo está). Cuando esté hecho, sacarla del horno, ponerle un paño húmedo encima de la bandeja de horno y volcar sobre el paño la plancha de bizcocho, quitar el papel de hornear del otro lado y enrollarlo en el paño húmedo. Reservar.

Hacer el relleno:

1- Trocear las nueces dos segundos vel 5, retirar
2- Triturar el queso azul 15 segundos vel 5, con la espatula bajar los restos de las paredes y remover un poco para despegar del fondo y las paredes, poner la mariposa y la nata, mezclar 30 segundos vel 2 y luego montar a vel 3 y medio. CUIDADO PORQUE TARDA MUY POCO TIEMPO Y NO TENEIS QUE HACER MANTEQUILLA !! CUANDO PASEN 10 SEGUNDOS IR PARANDO PORQUE YA LE QUEDA POCO .
3- Desenrollar el brazo de gitano y rellenar con la masa de queso azul, enrollar otra vez y dejar en la nevera. Se puede congelar sin problemas.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

APERITIVOS DE MANTEQUILLA DE ANCHOA

Pan bimbo grande sin corteza

1 ajo que no sea muy grande

100 g de mantequilla

15 gr de hojas de perejil

30 a 50 gr de anchoas.

Elaboración:

Poner el ajo y el perejil en el vaso y triturar 6 segundos vel 7, añadir las anchoas y la mantequilla volver a triturar 5 segundos vel. 7. (yo tuve que bajar los restos de las paredes y triturar mas tiempo porque no estaba bien triturado)

APERITIVOS DE MANTEQUILLA DE SALAMI/CHORIZO ETC..

125 g de mantequilla

125 g de chorizo extra o salami lo que mas os guste

Triturar 10 segundos vel 10

Bajar los restos de las paredes y volver a triturar 10 segundos vel 10.

ELABORACION:

Coger las rebanadas de pan bimbo y aplanarlas con un rodillo, basta aplanarlas un poco pero no demasiado porque si se estiran mucho quedan muy duras. Se unta la rebanada con el paté o mantequilla elegida y se enrolla como si fuera un brazo de gitano. Se enrolla en papel film y listo para congelar o guardar en la nevera.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

EMPANADA GALLEGA

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
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COCARROIS DE VERDURA

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.

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
mariaantoniathermomix@hotmail.com

QUICHE DE SALMON Y GAMBAS AL ENELDO

Pasta quebrada thermomix:

- 300 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 2 huevos pequeños
- Una pizca de sal
- Una pizca de azucar.

Elaboración:

Poner todos los ingredientes por el mismo orden en el vaso y mezclar 15 segundos vel. 6 Estirarla fina encima de una lamina de silicona, colocar encima del molde, pincharla y cortar lo que sobre, poner un papel de horno encima y colocarle garbanzos o judias para que no se hinche al cocer. Hornear en blanco (sin nada dentro) durante 5 o 10 minutos a fuego flojo.

Relleno:

- 2 puerros grandes
- 50 g de aceite
- 300 g de gamba pelada
- 100 g de salmon ahumado
- Eneldo seco,azafran, nuez noscada, sal y pimienta
- 4 huevos
- 200 de nata liquida

- Poner las gambas congeladas en un colador, lavarlas y dejar descongelar completamente, no tienen que estar nada congeladas para proceder con la receta.
- Poner el aceite en el vaso y los puerros cortados a rodajitas, trocear a vel 4 hasta dejarlo pequeñito unos 4 segundos vel. 4 (comprobar si hay que trocearlo mas tiempo) bajar los restos de las paredes y sofreir 12 minutos Varoma vel cuchara
- Añadir al sofrito los huevos, la nata, sal pimienta, el eneldo y mezclar a vel 3
- Encima del molde de la quitché esparcir el salmon cortado pequeño y las gambas, verter encima el batido de huevos y puerro.
- Hornear durante 20 o 30 minutos hasta que este bien dorada. No se tiene que cocinar mucho ya que queda como una tortilla.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

QUICHE DE CEBOLLA Y BACON

Pasta quebrada thermomix:

- 300 g de harina
- 100 g de mantequilla
- 2 huevos pequeños
- Una pizca de sal
- Una pizca de azucar.

Elaboración:
Poner todos los ingredientes por el mismo orden en el vaso y mezclar 15 segundos vel. 6
Estirarla fina encima de una lamina de silicona, colocar encima del molde, pincharla y cortar lo que sobre, poner un papel de horno encima y colocarle garbanzos o judias para que no se hinche al cocer. Hornear en blanco (sin nada dentro) durante 5 o 10 minutos a fuego flojo.

Relleno:

2 cebollas cortadas a juliana.
40 gr de aceite
200 g de bacon cortado a tiritas
Sal, pimienta, nuez moscada
4 huevos
200 g de nata

Sofreir las cebollas con el aceite 10 o 12 minutos Varoma vel 2, tiene que estar bien cocida, sino añadir mas tiempo a la misma temperatura.
Añadir el bacon y seguir sofriendo 5 minutos 100º vel. Cuchara
Añadir los demas ingredientes y mezclar a vel 3
Esparcir sobre la masa y hornear hasta que este cocida

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BRAZO DE GITANO DE ESPINACAS

(se puede hacer un dia o dos antes de la fiesta)

INGREDIENTES:

300 grs de espinacas o acelgas cocidas, pueden ser congeladas
(la próxima vez le pondré 200 gr por probar, si son congeladas no importa hervir)
6 huevos
125 grs de queso havarti
sal , pimienta, nuez moscada
200 grs. salmón ahumado en lonchas
300 grs. queso philadelphia para untar

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º turbo

1. Poner en el vaso las espinacas –no es necesario que estén totalmente descongeladas- y trocear a vel. 10 hasta que estén bien picadas. Ayudarse de la espátula. Este paso no es necesario si no están congeladas.
2. Bajar lo que queda por las paredes, incorporar los huevos, el queso y sal (como para una tortilla) y pimienta y mezclar 20 segundos vel. Progresiva 5-10.
3. Volcar la mezcla en un molde rectangular forrado de papel de horno, procurando que quede un grueso de 1 cm. o poco menos. Hornear durante 15 minutos. Sacar del horno, darle la vuelta sobre un paño humedo y dejar enfriar.
4. Una vez frío, untar con el queso y luego poner una capa de salmón.
5. Enrollar con ayuda del paño, como si fuera un brazo de gitano, bien apretado.

Envolver con papel film y dejar enfriar en la nevera para que quede bien compacto.
Cortar lonchas de 1 cm. aprox. de grosor y colocar en una bandeja al gusto.

Nota: Se puede sustituir el salmón por jamón york u otro embutido.Se puede preparar con antelación y es ideal para una fiesta, para sorprender a los invitados, como picoteo…

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BRAZO DE SALMON AHUMADO

Y HUEVAS

4 huevos
120gr de azúcar
120gr de harina

Ingredientes para el relleno:
300-400gr de salsa rosa (mayonesa + kétchup) **(**Con la mitad de los ingredientes de la salsa prepararás la cantidad perfecta para esta receta).
1 botecito de huevas de mújol y de trucha (en el super deli)
200gr de salmón ahumado (dejar lonchas enteras aparte para poner pon encima de cada rollito)

Preparación:

1.- Precalentar el horno a 200ºC.

2.- Colocar la **mariposa** en las cuchilla, poner en el vaso el azúcar y los huevos y **programar 6 minutos, 37º, velocidad 3**.

3.- Volver a programar otros **6 minutos a velocidad 3 sin temperatura**.

4.- quitar la mariposa, incorporar la harina y programar **5 segundos, en velocidad 3**.

5.- Forrar la bandeja del horno con papel de hornear o silpat, verter la mezcla en la misma y extenderla bien, para que quede bien fina.

6.- Baja la temperatura del horno a 180ºC, calor arriba y abajo y hornea durante 9 minutos. La plancha debe quedar blanca, (aunque pensemos que no está hecha, si que lo está). Cuando esté hecho, sacarla del horno, ponerle un paño húmedo encima de la bandeja de horno y volcar sobre el paño la plancha de bizcocho, quitar el papel de hornear del otro lado y enrollarlo en el paño húmedo. Reservar.
7.- Desenrollar el bizcocho y untarlo con la salsa Cocktail mezclada con las huevas.
8.- Poner las huevas de mújol encima y lonchas de salmón ahumado y volver a enrollar, aprentándolo bien para que no se rompa. Déjalo en la nevera hasta justo antes de servir. 9.- Cortar el rollo en porciones individuales y colocar por encima una cortada de salmón ahumado y una cucharadita de huevas. Servir.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BRAZO DE GITANO RELLENO DE BACON Y CEBOLLA

4 huevos
120gr de azúcar
120gr de harina

RELLENO:

2 tarrinas de bacon troceado
1 cebolla grande
Sal y pimienta
Aceite de oliva
Un poco de filadelfia y mayonesa para ligar el relleno (tiene que quedar espeso)

1.- Precalentar el horno a 200ºC.

2.- Colocar la **mariposa** en las cuchilla, poner en el vaso el azúcar y los huevos y **programar 6 minutos, 37º, velocidad 3**.

3.- Volver a programar otros **6 minutos a velocidad 3 sin temperatura**.

4.- quitar la mariposa, incorporar la harina y programar **5 segundos, en velocidad 3**.

5.- Forrar la bandeja del horno con papel de hornear o silpat, verter la mezcla en la misma y extenderla bien, para que quede bien fina.

6.- Baja la temperatura del horno a 180ºC, calor arriba y abajo y hornea durante 9 minutos. La plancha debe quedar blanca, (aunque pensemos que no está hecha, si que lo está). Cuando esté hecho, sacarla del horno, ponerle un paño húmedo encima de la bandeja de horno y volcar sobre el paño la plancha de bizcocho, quitar el papel de hornear del otro lado y enrollarlo en el paño húmedo. Reservar.

7- en una sarten sofreir el bacon con un poco de aceite. Retirar el bacon y dejar el aceite en el cual sofreiremos la cebolla, condimentar y juntarlo con el bacon añadir queso filadelfia y un poco de mahonesa solo para ligar el relleno.
Untar el brazo de gitano y enrollar
Para decorarlo, untar el exterior del brazo de gitano de mayonesa y poner unas lonchas de jamon de york encima.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PINCHOS DE SOBRASADA CON QUESO BRIE

Tostadas de pan
Sobrassada
Un trozo de nuez encima
Queso brie (tostadas untadas con la sobrasada + queso brie = horno y gratinar luego una media nuez encima

TOSTA DE QUESO MANCHECO Y MEMBRILLO

Tostadas de pan
Queso manchego en triangulos
Membrillo
Salsa: vino malaga virgen +sucre = deixar rehuir després aferir un poc de membrillo

PATE DE ALBAHACA

Me encanta este paté , muy ligero además !!

250 g. de queso fresco tipo Burgos
50 g. De nueces
una cucharada sopera de mantequilla
1 ajo (se corta con el prensaajos)
un chorrito de aceite
6 hojas de albahaca (cortaditas pequeñas con el cuchillo)
sal y pimienta

- Trocear las nueces a vel. 4-5 . tienen que quedar trocitos pequeños para que se noten. reservar

- poner los demas ingredientes en el vaso del thermomix, el ajo y la albahaca asi como he dicho, y triturar a vel. 4 hasta que este homogéneo (no debe quedar una pasta muy fina)

- añadir las nueces y dejar reposar en la nevera, este paté es mejor de un dia para otro.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PATE DE DATILES Y QUESO AZUL

Uhmmm !!!

- 130 grs de dátiles secos y deshuesados
- 80 grs de queso azul
- 60 grs de nata
- 1 tarrina de queso philadelphia de 250 gr

1. Triturar los dátiles 8 seg velocidad 10.

2. Añadir el queso y la nata y triturar todo a velocidad 4

PATE DE ATUN Y ANCHOAS

1 Tarrina de queso de cremoso 250 gr
2 latas de atún escurridas
1 ajo y 2 anchoas
1 pellizco de orégano
1 huevo cocido
ralladura de limon y zumo de limon al gusto (a mi no me gustó mucho el sabor de limón en este paté, lo suprimiría y pondría alguna anchoa más y también lo triture mucho y era demasiado fino pero aun asi a mucha gente le gustó mucho)
Aceitunas para adornar

Elaboracion:

Introducir todos los ingredientes en el vaso y triturar 30 seg, en velocidad progresiva de 5-10, hasta que la pasta quede homgénea, sino fuera así repetir la misma función.
Poner en un bol y adornar con ralladura de yema de huevo o con aceituna.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PATÉ DE CENTOLLO SIN CENTOLLO

(buenísimo)

INGREDIENTES:

15 palitos de cangrejo
4 huevos cocidos
1 lata de anchoas
2 latas de mejillones al natural (muy importante que sean naturales para no estropear la receta)
Un chorrito de sidra o vino blanco
1 cucharada de tomate frito
1 vaso o vaso y medio de mayonesa

ELABORACIÓN:

Poner en el vaso los huevos frios, 10 palitos de cangrejo, la lata de anchoas entera (bien escurrida de aceite), y los mejillones limpios de "barbas". Dar 3 o 4 golpes de turbo, bajar cada vez con la espatula lo que queda pegado en las paredes. Cuando ya tenga aspecto de pasta, anadir la cucharada de tomate, un pequeno chorrito de sidra o vino blanco y la mayonesa.
Poner la mitad de la cantidad e ir aumentando poco a poco, dependiendo de lo espeso o cremoso que se quiera. Por ultimo dar varios golpes de turbo (o unos segundos a velocidad 10), y sacar a un bol grande.
Con el vaso limpio introducir el resto de palitos de cangrejo y programar 3 o 4 segundos a velocidad 7 y asi desmigado mezclar con el pate para darle textura.
Deja enfriar en la nevera unas horas, decorar con unos hilitos de palitos de surimi (la parte blanca).

PATÉ DE SALAMI

UNALTRA PATÉ ORIGINAL I MOLT BO!!

INGREDIENTES:

200 g. de salami
100 g de jamon dulce
40 g de mantequilla
Sal
Pimienta
1 cucharada de brandy
2 o 3 gotas de tabasco

ELABORACIÓN:
Poner todos los ingredientes en el vaso y triturar a velocidad progresiva, hasta que tenga la textura deseada.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PATE DE ACEITUNAS NEGRAS

Ingredientes

200 g de aceitunas negras deshuesadas

50 g filetes de anchoas en aceite (o 25 g si lo quieres +suave).

100 g de bonito en escabeche.

1 cucharada de alcaparras

1 diente de ajo

1 cucharada de mostaza de Dijon

50 ó 60 g de aceite de oliva

Pimienta negra, tomillo, orégano, laurel y estragón

2 ó 3 cucharadas de brandy (puedes reducir o suprimirlo)

Pimienta blanca.

Preparación

Echar todos los ingredientes en el vaso y triturando bien jugando con la velocidad, es decir, empezando por una pequeña y pasando poco a poco a una grande. Esto depende de la variedad de las aceitunas, de su dureza. Ayudarse con una espátula si hiciera falta. Insistir en la trituración, pues tiene que quedar una pasta muy machacada.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

QUICHE DE PUERROS,CHAMPIÑONES Y GAMBAS

Tengo dos masas de quiche, podéis hacer la que tiene cerveza de la pagina 7 o la de la pag. 29

- 4 puerros (la parte blanca, 230 gr)
- 40 gr. mantequilla (o aceite)
- 100 gr. champiñones
- 3 huevos
- 150 de nata liquida (o nata ligera)
- sal, pimienta, nuez moscada
- 130 gr. Gamba pelada
- 100 gr. queso rallado (grana padano, enmental).

Elaboración

1. Forra un molde de tarta de aro desmontable con la pasta quebrada. Coloca dentro un papel de horno y cubre con alubias secas o garbanzos, y hornea 15-20 minutos a 180º, hasta que veas que empieza a dorarse un poco.

2. Mientras tanto pica fino los puerros en rodajas y trocea 3 seg. 5. Añadir la mantequilla y sofreir 7 minutos varoma velocidad cuchara

3. añade los champiñones cortados en láminas finas y sigue cocinando unos 5 minutos, Varoma vel. Cuchara giro izquierda .

4. Añadir al sofrito las gambas crudas, los huevos la nata, el queso rallado, sal y pimienta y mezclar 15 segundos vel 2 y medio.

5. Verter sobre la base precocinada y hornear hasta que esté cuajado.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

QUICHE INTEGRAL DE REQUESON (a las finas hierbas)

Ingredientes masa quebrada integral :

- 200 g. de harina integral de trigo
- 100 g. de mantequilla o margarina
- 1 huevo pequeño y si es grande quitar un poco por si acaso.
- una pizca de sal

Ingredientes para el relleno:
- 200 g. de requeson
- 2 huevos
- 100 g. de queso rallado gruyère o parmesano
- 1 cebolla y media
- 25 gr de mantequilla y 25 gr de aceite
- albahaca y cebollino frescos
- sal y pimienta blanca
- 200 gr de gamba pelada (opcional ya las tenia descongeladas y se las puse)
- rodajas de tomate (no me acordé de ponérselas)

Elaboración:
Para hacer la masa, mezclar todos los ingredientes 1 minuto, velocidad 5, es importante que el vaso y la mantequilla esten frios. Dejar reposar tapado con film transparente en la nevera.

Enciende el horno a 180º. Extiende la masa en un molde de 22 cm, pincha la base con un tenedor, y hornea durante 15 – 20 minutos a 180º.

1. Prepara el relleno picando la cebolla pelada en cuartos con el cebollino y la albahaca, 3 segundos, velocidad 4 añade el aceite y la mantequilla sofreir 10 minutos Varoma vel . cuchara

2. Añadir las gambas y sofreir 1 minuto 100º vel cuchara giro izquierda.

3. Añadir el requesón, los huevos, sal , pimienta y el gruyère mezclar 10 segundos vel 2 y medio.

Rellena la base prehorneada del paso 2 con la mezcla anterior. Cubre con los tomates en rodajas. Cuece a horno moderado 180º durante 15-20 minutos .

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

NUGGUETS DE POLLO

200 - 250 g de pechuga de pollo troceada semicongelada
100 g de queso emmental rallado sal y pimienta
1 huevo
Sal y pimienta

Para rebozar:
harina ,2 huevos batidos ,pan rallado
aceite (para freír)

Preparación

1. Ponga en el vaso la pechuga, el queso, la sal, la pimienta y el huevo. Programe 20 segundos, velocidad 5-7.

2. Retire la pasta del vaso, haga bolitas pequeñas y luego aplástelas con las manos pasándolas por harina, huevo y pan rallado.

Se pueden congelar o freir al momento, yo hago la receta doble y luego los congelo.

Nota: yo puse 50gr de emmental y 75 gr de manchego y salieron muy jugosos.

Receta de revista tmx

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PIZZAS

Masa de pizza del llibre (200 d'aigua, 50 d'oli, llevadura, 400 gr de farina i sal)

Tomatiga natural triturada amb orégano, oli, sal i prebe bo

Jamón york, el compr amb un taco i ho pic gruixat a vel 5

Formatge mesclat, havarty amb manchego triturat gruixat a vel. 5

Faig sa pasta, li pos sa salsa de tomatiga i la precuin al forn 10 minutets mes o manco, quan esta freda li pos el relleno y esta apunt de congelar o de enfornar.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MOJITO GRANITZAT

- 3 limas
- 330 gr de agua
- 1 lata de sprite
- 130 gr de azúcar
- 60 gr de ron blanco
- 850 gr de cubitos de hielo
- 10-20 hojas de hierbabuena

Elaboración:

1. poner la lima y el agua en el vaso, cerrar la tapa, poner vaso cerrado y pulsar el boton turbo sin soltarlo hasta que se vean 2 segundos en la pantalla.
2. colar el liquido resultante, limpiar un poco con agua el vaso y volverlo a poner el zumo de lima dentro del vaso.
3. añadir el sprite, el azúcar, el ron y los cubitos, triturar 30 segundos vel. 6
4. añadir la hierbabuena y triturar 10 segundos vel. 6
5. servir decorado con unas hojas de menta.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BRAZO DE GITANO DE PATATA RELLENO DE ENSALADILLA (Goizalde)

Para el puré:

- 800 ml de leche
- 50 gr de mantequilla
- sal y pimienta blanca
- 200 gr de copos de puré de patata (yo he utilizado de la marca MERCADONA)

Para el relleno:

- un bote pequeño de mahonesa (unos 200 gr)
- 1 cebolleta pequeña
- 100 gr de surimi congelado (palitos naranjas)
- 2 huevo cocidos
- 2 latas pequeñas de atún (150 gr)
- ½ lata de aceitunas
- 6-8 pimientos del piquillo
- 4 cucharadas de ketchup
- 2 o 3 palitos triturados para decorar

Para el puré:

Calentar la leche salpimentada con la mantequilla 8 min, 90ºC, vel 2. Añadir los copos y remover 1 min, sin temperatura en vel 2, hasta que esté el puré listo. Ha de quedar un puré gordo para poder manejarlo mejor.condimentarlo bien de sal, pimienta y nuez moscada

Coger 2 bolsas de las de congelar, de tamaño mediano o grande y cortar con tijeras la base y uno de los costados para que podamos abrirlas del todo y nos sirvan para extender la masa anterior.

Poner una de las bolsas sobre la encimera, volcar el puré y cubrir con la otra bolsa. Con ayuda de un rodillo extender la masa por toda la superficie de la bolsa, de tal manera que quede una masa fina pero manejable y rectangular. Dejar que se enfríe mientras picamos el relleno.

Para el relleno:

Poner en el vaso la cebolleta en cuartos y los palitos de surimi cortados en 3 ó 4 trozos pero aún sin descongelar 6 seg en vel 5, ya que así se trocean mejor ambas cosas. Quedan trozos diminutos, suficientes para darle sabor pero sin encontrarnos trozos grandes de cebolla. Si se quieren trozos más grandes de surimi, trocear la mitad como he explicado y la otra mitad dejando que se descongele y 3 seg en vel 4. Reservar en un bol.

Trocear los huevos 1 seg en vel 4. Reservar junto a lo anterior.

Trocear las aceitunas 3 seg en vel 4 y reservar también.

Mezclar todo lo troceado anteriormente junto con el atún escurrido, 3 ó 4 cucharadas de mahonesa y el ketchup. Ha de quedar un relleno consistente.Quitar la bolsa que cubre el puré y pintar éste con mahonesa con la ayuda de un pincel, por ejemplo, o una cuchara. Extender bien la mahonesa por toda la superficie del puré. Poner el relleno y extenderlo también. Colocar encima los pimientos del piquillo e ir enrollándolo como si estuviéramos haciendo un brazo gitano. Cuando lo tengamos bien enrollado, agarra por las esquinas y apretar bien el rollo haciéndolo girar sobre la encimera. Guardar en frigorífico un mínimo de 6 horas, para que se enfríe bien (yo lo dejo toda la noche).A la hora de servir, adornar al gusto. Yo he utilizado surimi picado (he pintado el rollo por encima con un poco de mahonesa y así se consigue que se pegue el surimi), langostinos cocidos, aceitunas y un cogollo troceado en la Thermomix 3 seg en vel 4.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

ENSALADA ALEMANA (Polita Llabrés)

Ingredients:

750 gr de patates bollides amb pell + 1 cabessa d'alls + sal + 1 fulla llorer.
750 gr de poma tallada a trossos
300 gr de salsitxa Frankfurt
100 gr de pepinillo agridulce picat
Salseta:
1 tassa de maionesa
1 pastilla de brou dissolta en un poc d'aigua calenta
1 cebeta petita ratllada (depén de si vos agrada molt o poc)
Julivert picat.

Elaboració:

Bollim les patates amb la pell ,els alls, sal i llorer fins que siguin cuites.

Pelar les pomes i tallar-les per la meitat per treure el cor, (jo les vaig trocejar dins la thermomix a vel. 4 , ha de quedar a trossos grossos)

Trocejar les salsitxes a trocets (jo també amb la thermo a vel. 4 1 segon o dos)

Trocejar la ceba i els pepinillos a vel. 4

Tallar les patates quan siguin fredes a lamines gruixades o a cantons

Mesclar tots els ingredients de la salseta i trempar amb tots els ingredients.

Deixar reposar mentres més temps millor

Nota: aquesta ensalada s'han de veure els trossos grossos de patata però jo sense voler vaig coure massa la patata i trempant la vaig esclafar un poc, de gust igual però sa patata toca estar més grossa.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CANAPES DE OLIVAS VERDES Y DE TAPENADE

(esta receta creo que la copie de un foro, pero no sé de quien es, pero esta buenisima)

8 rebanadas de pan de molde
25gr de mantequilla
100 gr de queso cremoso
1 huevo duro
50 gr de aceitunas verdes
50 gr de aceitunas negras
1/2 cucharada de mostaza
salsa worcester(si no teneis, un chorrín de tabasco y una cucharadita de salsa de soja)
sal

PREPARACION:
Se eliminan los huesos de las aceitunas y se pican por separado las verdes y las negras vel 5 ,7, 10. Reservar

Poner en el vaso el queso , la mantequilla la yema de huevo duro un poco de sal, la mostaza y un chorrito de salsa worcester. mezclar bien todo.

Hacer dos porciones. Añadir a cada una un triturado de aceitunas.

Quitar la corteza del pan de molde y untarse rebanadas con una de las mezclas , se parten formando cuadraditos. Se hace lo mismo con la otra mezcla de aceitunas..
Se sirven en una bandeja , con los cuadrados de colores alternados.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

QUESO FETA Y GOUDA CON NUECES (MENORCANA)

http://recetas.mundorecetas.com/receta16916-QUESO-GOUDA-Y-FETA-CON-NUECES-Thermomix-.html

esta muy bueno, lo que pasa es que se rompe un poco al cortarlo porque la capa de feta es mas blanda que la del Gouda, pero con cuidado va bien. Tambien puse poca galleta de base y hubiera ido mejor poner una capa mas gruesa

BOLITAS DE QUESO Y NUECES

Las hice para un cumple de Miguel y me gustaron mucho !!
1 Tarrina de queso de untar
½ taza de queso rallado mozzarella
4 lonchas de bacon picado (en la thermomix)
1 ajo
Cebollino

Rebozado de nueces para decorar

Lo hice en la sarten porque la thermomix estaba ocupadisima, poner un poco de aceite y dorar el ajo, luego echar el bacon, y al cabo de un ratito la mozzarella, dejar que se funda un poco y añadir poco a poco el queso de untar hasta hacer una masa.
Formar bolitas y rebozar en sesamo, nueces etc…

FLOR DE ENSALADILLA

La ensaladilla la hago a mi manera que es cortar patata en la thermomix a vel. 4, y zanahora a vel. 5 , solo pongo patata y zanahoria, luego le echo una lactonesa de ajo y perejil. Cuando la aliño le pongo la mayonesa que he dicho, una cucharada de cebolla picada muy pequeñita o un poco de cebollino si no tengo cebolla.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

EMPANADILLAS DE GORGONZOLA

Las veces que las he preparado han gustado mucho.
Ingredientes:

1 paquete obleas "La cocinera" grandes
1 cebolla
10 gr. aceite de oliva
130 gr. queso gorgonzola
150 gr. beicon en tiras
30 gr. queso blanco cremoso para untar
50 gr. nueces troceadas
un chorrito de nata líquida
sal y pimienta.

FOTO: SABOR E IMPRESIÓN.COM

Preparación:

1. Pica la cebolla 5 segundos, a velocidad 4, añade el aceite, el beicon y rehoga 12 minutos, a 90 grados, velocidad 1.
2. Añade los quesos, la nata, sal y pimienta. Mezcla 10 segundos, a velocidad 4. Retira a un recipiente e incorpora las nueces troceadas y deja que se enfríe.
3. Con ayuda de un cierra empanadilla (un aparatito genial), pon la oblea y una cucharada de la crema anterior, humedece el filo de la empanadilla y cierra presionando hasta que esté bien cerrada.
4. Colocalas en una bandeja de horno con silpat y pintalas con huevo batido.
5. Hornea unos 10 minutos a 200 grados o hasta que estén doraditas y sirve calentitas con un poco de ensalada y tomatito.

TARTALETAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

Las tartaletas eran compradas y fundi queso de cabra en la thermo a temperatura 70º y fui rellenando las tartaletas. Las cubri de mermelada de tomate con vainilla.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTALETAS DE BUTIFARRON CON HONGOS

400 g de butifarron sin piel

600 g de boletus frescos si puede ser o congelados pero no deshidratados

1 ajo laminado

Cortar pequeñitos los boletus y reservar

Saltear en la sarten el butifarron y luego añadir el ajo laminado y los boletus, cuando haga una pasta que este ya cocida, se quita del fuego y ya estan listos para rellenar

Yo los hice con boletus deshidratados y no me quedo como otras veces que sale buenisimo, estaba mas seco.

TARTALETAS DE BOLETUS

Hidratar los boletus

Mantequilla en la thermo y sofrei cebolla y un puerro, luego añadi los boletus y cocine hasta que me parecio que estaba hecho. Lo que he dicho antes, mejor si son frescos o congelados, le aporta ligazon al relleno.

ROLLITO DE SALMON

Este canapé tambien lo hago muchas veces y se puede hacer con jamon york en lugar de salmon

Estiro un papel film encima de un mármol mojado (para que se pegue) y pongo dos capas de salmon ahumado (digo dos capas porque si pones una con la presion del rollo se rompen y luego no queda tan bonito) luego en un bol pongo una tarrina de queso Filadelfia y cebollino bien picado, y una hoja de gelatina hidratada, mezclo y pongo encima del salmon, hago un rollo como si fuera un brazo de gitano y en la nevera a enfriar. Va mejor cortarlo si esta congelado que es lo que yo hice

Luego cortar rebanadas de pan bimbo untadas de mayonesa y el salmon por encima.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CANAPE DE ATUN CON PESTO

Pan de barra tostado (se puede tostar con antelación y montar el canape a ultima hora)

2 latas de atun sin el aceite y desmigado

3 huevos hervidos y cortados pequeñitos (en la thermomix 1 segundo al 5)

Un poco de cebolla cortada pequeñita (en la thermo a vel. 5)

Mayonesa

Salsa pesto de la comprada aclarada con aceite al fin de hacer "aceite de pesto"

CANAPE DE CANGREJO

Un canapé sencillo pero que siempre me gusta.

Tostar barra de pan hasta que este bastante durita

¼ de cebolla muy picada

8 palitos de cangrejo

2 huevos duros

4 pepinillos pequeños

Mayonesa

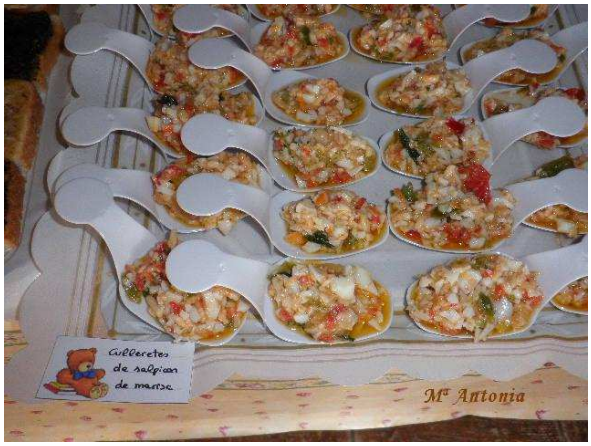
Para decorar: una cucharada de tapenade del comprado aclarada con aceite al fin de hacer un "aceite de pesto"

Todos los ingredientes cortados por separado en la thermomix y luego unidos con mayonesa, cuando esta montado se le añade un hilo de aceite de pesto.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CUCHARITAS DE SALPICON DE MAR (libro tm21)

125 g. de palitos de cangrejo
125 gambas cocidas y peladas
100 g. pimiento rojo
100 g. de pimiento verde
¼ de cebolla
2 o 3 huevos duros
Unas hojas de perejil
200 g de aceite de oliva
50 g de vinagre



Todos los ingredientes se cortan por separado a vel. 4 , y luego se aliña con el aceite y el vinagre

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BANDERILLAS

Receta que no puede faltar el nuestras celebraciones familiares ni cumpleaños, sin thermomix.

1 kg. de bistecs de higado de cerdo
una cabeza de ajos
4 o 5 hojas de laurel
guindilla
aceite
4botes de los normales de aceitunas rellenas de anchoa

se pide en la carniceria 1 kg. de bistecs de higado de cerdo y se corta luego en casa en tiras de unos 7-8 cm.

se ponen bastantes ajos cortados a laminas , guindilla, cortada a juliana , 4 o 5 hojas de laurel, y aceite que cubra hasta la mitad, luego se va para abajo,mas o menos

aqui se ve el aceitito, para que tenga liquido y no se resequen, luego

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

se pone al fuego y se remueve, se tienen que dejar al punto, si se cuede demasiado son duras, luego con la misma calor del liquido se terminan de hacer, y se añade el liquido de las aceitunas (aqui esta el truco de mi madre) .

se empiezan a montar en caliente, porque frias no se moldean y se rompen, se empieza por un extremo de la tira de higado, clavando el palillo, luego una aceituna, y se termina de unir por la otra parte, haciendo una curva

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

mi hija tambien colaborando

y ya estan hechas!! cada año no pueden faltar en celebraciones, porque a que a menudo vamos a algun bar, y ya no comemos banderillas porque estan sec así pues el truco del caldo de las aceitunas aparte de dar sabor, es por eso, ah y mi madre dice que no se puede salar cuando se estan cociendo, que despues de cocidas, antes de montarlas, y no se pone pimienta (eso dice ella, le haremos caso)

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

ESPIRALES DE JAMÓN Y QUESO (THERMOMIX)

Ingredientes

150 gr leche,
pellizco sal,
50 gr azúcar,
70 gr mantequilla,
3 yemas huevo mediano
1 paquete de levadura liofilizada de panadero
400 gr de harina (la cantidad dependerá del tamaño de las yemas con huevos mas grandes mas harina)
1 cucharadita de sal si es para salado)

Relleno

300 gr. de jamón york
300 de queso en lonchas (tipo edam, gruyer o gouda)

Elaboración

Poner en el vaso la leche, la sal, el azúcar y mantequilla, programar 1 mto, 37º Vel. 2. Añadir las yemas, mezclar unos seg Vel. 4
Agregar harina y la levadura 15 seg Vel. 6 Amasar 3 minutos Vel. Espiga
Para sacar la masa yo me pongo un poco de aceite en la manos.
Estirar la masa formando rectángulo, pintarlo generosamente con mantequilla fundida, añadir el relleno primero la capa de queso y encima la de jamón
Enrollar intentando que quede apretadito como si fuera un brazo de gitano
Cortar en rodajas con un cuchillo afilado
Tiene que ser un poco gruesas colocarlas sobre una bandeja de horno cubierta con papel o silpat
dejarlas hasta que doblen su volumen, (tardan bastante, dos horas buenas, con este tipo de masas no hay que tener prisa) taparlas con film transparente engrasado si fijarlo para que puedan crecer
Pintar con huevo batido antes de hornear
Precalentar el horno a 200º hornear de 15 a 20 minutos, sacarlas cuando estén doradas.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PASTEL DE SALMON

Un aperitivo que cunde mucho y fácil de hacer

Ingredientes:

- 50 gr de cebolla
- 4 hojas de colas de gelatina (8 gr)
- 500 gr de nata liquida
- 300 gr de salmon ahumado cortado pequeño
- 150 g de mayonesa
- 1 tarro de huevas de mújol negras o también se pueden poner huevas de salmón o trucha.

Elaboracion:

1. Trocear la cebolla 6 segundos vel. 4. Retirar del vaso y reservar
2. Trocear el salmón a vel. 4 o 5 (tiene que quedar a trocitos pequeñitos pero no puré)
3. Hidratar las hojas de gelatina en un plato con agua fría (con 5 minutos ya se ablandan)
4. Calentar la nata 8 o 10 minutos 90º vel. 2, cuando falten 30 segundos para terminar añadir las hojas de gelatina escurridas para que se integre y se funda con la nata.
5. Añadir la cebolla troceada, el salmon, la mayonesa y mezclar 10 segundos vel 3
6. Añadir por ultimo las huevas y mezclar con la espátula.
7. Verter en un molde de corona y enfriar en la nevera.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PASTEL DE CABRACHO

INGREDIENTES:

-1/2 kg. de Cabracho entero o en trozos grandes
-10 Gambas peladas medianas
-1 litro de Agua para el vaso
-500 grs. de nata líquida
-6 Huevos
-6 palitos de cangrejo grandes ó 12 pequeños
-20 grs. de Anchoas
-1/2 cucharadita de pimienta negra
-250 grs. de tomate frito

PREPARACIÓN:

1.- Envuelva el cabracho en film transparente y póngalo en el recipiente Varoma y reserve.

2.- Ponga en el vaso el agua y programe 17 minutos, temperatura Varoma,velocidad 1 1/2.

3.- Pasados los 7 primeros minutos, coloque encima de la tapadera el recipiente Varaoma con el pescado. Cuando termine el tiempo, añada al recipiente Varoma los cuerpos de las gambas, y con el thermomix parado, deje reposar durante dos minutos destro del mismo bien tapado, para que se hagan con el vapor.

4.- Saque el pescado, séquelo con papel y límpielo de piel y espinas. Retire el agua de la cocción.

5.- En el vaso vacio, ponga el pescado junto con el resto de los ingredientes. Programe 12 minutos, 90 º, velocidad 4.

6.- Forre con film transparente un molde de plum-cake de unos 31 x 12 cms. aprox.

7.- Acabado el tiempo, compruebe la textura y si le gustase más fino, triture en velocidad 8, ayudándose con la espátula.

8.- Vierta la mezcla en el molde y déle unos golpes sobre la mesa para que no queden burbujas. Déjelo entriar en el frigorífico al menos dos horas.

9.- Desmóldelo y sírvalo con una salsa rosa o mayonesa.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

EMPANADILLAS DE DATILES Y BACON

Con esta receta triunfas !!!

- 1 pack de obleas de la cocinera (para hacer empanadillas, en mercadona las venden)
- 100 g dátiles
- 100 g bacon
- Queso Filadelfia

ELABORACION:

- Triturar los dátiles con el bacon
- Añadir el queso Filadelfia simplemente para unir los ingredientes.
- Rellenar las empanadillas, sellarlas bien y ponerlas en una bandeja de horno.
- Pintarlas con huevo batido y hornear hasta que esten crujientes.

Nota: se puede tener hecho con antelacion y congelar. Dejarlas listas para hornear

BOMBONES DE JAMON Y SALMON

Ingredientes

12 lonchas jamón serrano fino, 1 tarrina queso finas hierbas, 24 dátiles

Preparación

Triturar los dátiles en la thermomix y añadir el queso. Poner la mariposa y montarlo un poquito.

En una cubitera de goma (con los agujeritos redondos) se pincelan los agujeros con aceite de oliva.

Se ponen las lonchas de jamón serrano en las cubiteras apretando bien en la base para que queden encajadas. Se rellenan con la crema de queso y dátiles y se tapan con el sobrante de jamón hasta formar una bolita.
Meter en el frigo para que se endurezcan y desmoldar.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTALETAS DE CHAMPIÑONES

- Tartaletas compradas.
- 3 Cebollitas tiernas (no solo lo blanco, tambien un poco de verde)
- 50 g. de mantequilla
- 300 g. de mezcla de setas (shitake, boletus, champiñones, gírgolas)
- 20 g. de coñac
- 70 g. de nata
- queso parmesano

Elaboración:

- Cortar las cebolletas a rodajas de 2 cm mas o menos, trocear 10 seg. V.4
- Añadir la mantequilla y sofreir 12 minutos, 100º v. cuchara
- Añadir las setas un poco troceadas y el coñac, sofreir 10 min, 100º v.1
- Trocear para que quede el relleno mas pequeño, 5 seg. V. 4
- Añadir la nata y cocer 5 minutos más 100º v. 1
- Rellenar las tartaletas y poner un poco de queso parmesano por encima y un hilito de salsa pesto.
- Este relleno basta para unas 30 tartaletas pequeñas. O 15 de grandes mas o menos.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MAGDALENAS DE ATUN Y TOMATE

180 grs de atún escurrido

50 grs de concentrado de tomate

60 grs de nata de cocina

4 huevos

90 grs de queso emental rallado

2 pellizcos de hierbas provenzales

20 g. de maizena

sal y pimienta y un poco de levadura royal

Elaboración:

Precalentar el horno a 220º

- Triturar el queso unos segundos (pues es poco) y reservar.
- Poner los huevos, la mariposa y batir un par de minutos Velocidad 4
- Quitar la mariposa, añadir el tomate, la nata, el queso, las hierbas , la sal y la pimienta y mezclar 6 o 7 segundos Velocidad 4.
- Agregar el atún un poco desmenuzado y mezclar unos segundos más Velocidad 3 y 1/2
- Rellenar los moldes y meter al horno que ya estará caliente 15 minutos

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

FUGAZZA (PIZZA DE CEBOLLA)

200gr de agua
50gr de aceite
15 gr de levadura prensada
400gr de harina (podemos mezclar mitad fuerza, mitad normal)
1 cucharadita tamaño postre, de sal
300gr de queso Enmental rallado o gruyère o el que más os guste
2 cebollas medianas cortadas en aros finos
Un pellizco de sal
Un pellizco de pimienta
Un pellizco de azúcar
1 cucharadita de orégano
1 chorrito de aceite de oliva

Preparación:

Ponemos en el vaso el agua, el aceite y la levadura, programamos 1 minuto, 37° velocidad 2. Si vemos que al terminar, todavía hay levadura "visible", subimos al 3 unos segundos para deshacerla.
Añadimos la harina y la cucharadita de sal. Programamos 1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga. Retiramos la masa del vaso, formamos una bola y la introducimos en una bolsa de plástico cerrada. La dejamos reposar durante unos 30 minutos mínimo

Precalentamos el horno a 200°.

Extendemos la masa sobre un molde (mejor si la estiráis con un rodillo para que os quede super fina), previamente untado con aceite.

Cortar la cebolla en juliana (si tenéis una mandolina va estupendamente y es muy rapido), sazonar la cebolla con sal y pimienta.
Distribuimos el queso rallado por encima y los aros de cebolla sobre el queso. Espolvoreamos con un poco de azúcar por todo y con orégano. Por último, regamos con el chorrito de aceite.

Introducimos en el horno, durante unos 20 minutos. *(Yo siempre compruebo antes de sacarla, que la base esté a mi gusto, y la dejé 5 minutos más.)* Si la cebolla no está suficientemente dorada, la podemos gratinar. A mi no me hizo falta, la cebolla ya estaba muy blandita.

NOTAS: **Aunque la receta de la revista indica queso Enmental, si tenemos otro tipo de quesos en la nevera, los utilizemos. En mi caso, tenía trocitos ya muy duros que de otro modo, se me hubiesen echado a perder: 50gr de Old Amsterdam, 50gr de Padano y 100gr de lonchas de Havarti. Lo eché todo a la thermomix y lo rallé a velocidad 5-10.**

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

HOJALDRE DE CARNE CON QUESO AZUL (goizalde)

Ideal para cualquier tipo de celebración, con esta receta quedarás estupendamente.

- 2 cebollas grandes
- 1 diente de ajo
- 40 gr de aceite de oliva
- 400 gr de carne picada
- sal y pimienta
- 200 gr de caldo de carne
- 1 hoja de laurel
- 150 gr de vino blanco
- 200 gr de queso azul
- 1 lámina de hojaldre
- 1 huevo batido para pintar el hojaldre

ELABORACIÓN

Picar el ajo **5 seg en vel 5**, agregar la cebolla y trocear **4 seg en vel 4,** bajar los restos de las paredes y verter el aceite y sofreir **20 min, varoma, vel cuchara.** Añadir la carne picada, remover con la espátula y cocinar 20 minutos varoma, giro izquierda y vel. Cuchara.

Añadir el vino y dejar reducir **2 minutos varoma, giro izquierda vel. cuchara**. Poner el caldo y la hoja de laurel y cocinar a 100º durante 20 minutos o hasta que se haya consumido prácticamente toda la salsa. Retirar la hoja de laurel y reservar hasta que se enfríe.Si quedan grumos de carne picada, triturar 5 seg en vel 4. Con esto conseguimos que la carne quede muy suelta y sin grumos, más fina.

En caso de que viéramos que no se ha evaporado todo el líquido, sería conveniente dejar escurrir la carne en el cestillo para eliminar el líquido sobrante, sino empaparíamos el hojaldre.

Estirar el hojaldre y poner la carne sobre un lado del cuadrado dejando unos centimetros a un lado del borde y colocar sobre ella el queso azul desmenuzado. Cerrar la masa sellando los bordes y pintar con el huevo batido.Hornear a 190º durante 1/2 hora aproximadamente o hasta que el hojaldre esté dorado.está delicioso, suave, exquisito

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA SALADA DE HIGOS CON QUESO DE CABRA

INGREDIENTES PARA LA MASA QUEBRADA:
Con estos ingredientes nos saldrán 2 tartaletas de 27 cm.

300 g de harina

- 100 g de mantequilla
- 2 huevos pequeños
- Una pizca de sal
- Una pizca de azucar.

- 15 higos
- 200 grs. de queso de cabra
- 2 huevos
- 200 ml. de nata para cocinar
- Sal y pimienta
- Tomillo
- 100 ml de vinagre de módena, - 3 cucharadas de azúcar Moreno, - 1 cucharada de miel

1. Poner todos los ingredientes de la masa por el mismo orden en el vaso y mezclar 15 segundos vel. 6 Estirarla fina encima de una lamina de silicona, colocar encima del molde, pincharla y cortar lo que sobre, poner un papel de horno encima y colocarle garbanzos o judias para que no se hinche al cocer. Hornear en blanco (sin nada dentro) durante 5 o 10 minutos a fuego flojo.

ELABORACIÓN DE LA TARTA:

Pelar los higos y abrirlos por la mitad, colocarlos sobre la masa.

Desmigar el queso y esparcirlo entre los higos.

Batir los huevos, la nata, la sal y la pimienta. Verter sobre los higos. Hornear unos 20-25 minutos a 200° hasta que tenga color doradito.

Mientras tanto,ponemos en un cazo el vinagre,con el azúcar y la miel,bien mezclada,la llevamos al fuego bajo y dejamos reducir,hasta que quede como un caramel, añadir el tomillo.
Servir y acompañar con la reducción y listo.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

HOJALDRE DE SALMON

Ingredientes
3oo gramos de salmon fresco
200 gramos de salmon ahumado
120 gramos de champiñones
una cebolla
un tomate
un diente de ajo
50 gr de aceite
oregano
una hoja de laurel
perejil,sal
unalamina de hojaldre.

Picar la cebolla conlos champiñones,el tomate pelado, el perejil y el oregano unos segundosal 4,bajar los restos de las paredes del vaso,añadir el aceite y programar 10minutos,temperatura 100, velocidad 2. Reservar.

En elmismo vaso, calentar unlitro de agua con un diente de ajo y una hoja de laurel y programar 7 minutos, 100, velocidad 2, añadir el salmon fresco en el cestillo y programar 10minutos,temperatura 100, velocidad 3 , escurrir y desmigar ymezclar conelsofrito.

Enla lamina de hojaldre, poner el relleno y encima el salmon ahumado, hacer un rollo, decorar con unpoco de hojaldre y pintar con huevo batido.

Hornear a 200 grados unos 25 minutos.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

HOJALDRE DE VERDURAS CON OLIVADA

Ingredientes:

- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 1 berenjena.
- Un poco de olivada (paté de aceitunas negras).
- Masa de hojaldre.

Elaboración:

Asa en el horno los pimientos y la berenjena, trocéalos.
Corta cuadraditos de masa de hojaldre.
Con un cuchillo de hoja lisa dibuja (sin cortar la masa) un cuadradito interior (esto es para formar un borde), pincha con un tenedor el interior del cuadradito.
Unta con un poco de olivada, y cubre con trozos de los 2 pimientos y la berenjena.
Si te ha sobrado masa pon tiras de ésta sobre el relleno , a modo de reja (o como te apetezca)

Cocina en el horno , precalentado a 200º , hasta que el hojaldre se dore (unos minutos).

HOJALDRE DE GAMBAS CON QUESO FRESCO

estas se pueden hacer de 2 maneras .con una simple bechamel y nata o con queso de untar(mejor si encontrais a las finas hierbas pero sin ajo.

1placa de hojaldre
220 gramos de gamba pequeña
1 terrina de queso fresco estilo filadelfia
2 cucharadas de nata
1 huevo cocido
1 puntita de curry
1 poco de eneldo

pasar las gambas por mantequilla(reservar
mezclar bien el queso y la nata hasta formar una crema
añadir el curry,las hirerbas,sal el huevo picadito y las gambas
recortar un cuadrado de hojaldre y echarle encima un poco de relleno ,dejando 1 cm los bordes libres de cada lado
tapar con la otra capa de hojaldre y pintarla con 1 yema rebajada con 1 cucharada de nata
espolvorar de eneldo por encima y hornear
200 grados hasta que el hojaldre este doradito sobre 15 minutos.....

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

FOCACCIA DE SALMON

Introducción:
Para esta receta (típica de la región italiana de Abruzzo) podemos utilizar masa de pizza, tostadas de pan, incluso tortillas de trigo o maíz y enrollarlas.

La idea es preparar una pizza fría: una base de pan, una ensalada y unos ingredientes sabrosos y de calidad que no necesiten más que ser colocados.

Podemos cambiar la rúcula por cualquier lechuga y el salmón crudo por ahumado. Otros ingredientes que le van muy bien son: bresaola (finas lonchas de carne de ternera curada), carpaccio de ternera, jamón serrano, mozzarella fresca, atún, anchoas...

Ingredientes:
masa de focaccia (harina, agua, aceite, levadura, sal, orégano...)

rúcula

tomate en dados

cebolla tierna en aros

aceitunas negras

salmón en lonchas muy finas

sal, pimienta, orégano y aceite de oliva virgen extra

Instrucciones:
Tras hornear la focaccia sólo tenemos que colocar encima los ingredientes elegidos.

Lavamos el tomate, retiramos las semillas y partimos en cubitos.
Cortamos la cebolla en aros no muy finos.
Laminamos las aceitunas negras
En un bol lo juntamos todo y aliñamos con un poco de aceite de oliva, sal, pimienta y orégano.

Mientras hacemos esto la focaccia ya habrá templado y podemos montar el plato.
Primero la rúcula, luego la cebolla, el tomate y las aceitunas negras aliñadas.
Y por último la proteína. En este caso el ingrediente elegido ha sido salmón cortado en finísimas lonchas.

Echamos un poco de pimienta de molinillo por encima, un poco más de aceite si quisiésemos y listo!
De-li-cio-so.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

FOCCACCIA CON OLIVAS Y MOZZARELLA

masa de arranque:

100 gr. de agua

165 gr. de harina de fuerza

5 gr. de levadura fresca

1 cucharadita de azúcar

Masa pan:

260 gr. de agua

20 gr. de levadura

50 gr. del aceite macerado (colado)

450 gr. de harina (puede necesitar mas)

10 gr. de sal (una c. p. colmada)

1. hacer la infusión del aceite
2. poner todos los ingredientes de la masa de arranque, 10 seg, v.4-6. hacer una bolita y se pone en un bol lleno de agua tibia.a los 15 minutos mas o menos habra fermentado.
3. Sin lavar el vaso, poner el agua, la levadura, y el aceite , mezclar 1 minuto, 37º, vel. 2
4. Añadir la harina, la sal y amasar 2 minutos, vel. Espiga
5. Ahora, escurrir la bola del bol que ya habra fermentado, añadirla al vaso y amasar 1 o 2 minutos, vel. Espiga. Dejar fermentar en el vaso .
6. Cuando haya fermentado, sacar del vaso y desgasificar, poner en una placa de horno enharinada dejarla de 1 dedo de grosor y sin miedo verter el aceite infusionado por encima que debe quedar abundante, ahora hundir con los dedos de ambas manos dentro de la masa para que penetre el aceite, a lo bestia hasta el fondo, como si quisieramos agujerear todo el pan con los dedos, y dejar que la masa fermente de nuevo.
7. Precalentar el horno a 200º
8. Cuando este fermentada, colocar aceitunas negras sin hueso y mozzarella fresca cortada por encima, si cae alguna hebra de romero no pasa nada.
9. hornear a 180º, 20 minutos, al salir del horno espolvorear con sal Maldon.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PERRUKIS CALIENTES

90 g de leche
20g de azucar
60g de mantequilla
15 g. de levadura prensada fresca
2 huevos
300g de harina de fuerza
media cucharadita de sal
1 huevo batido para pintar
3 paquetes de salchichas frankfurt

PREPARACIÓN
Ponga en el vaso la leche, el azúcar, y la mitad de la mantequilla y programe **1 min/37°/vel.2**
Añada la levadura y los huevos y programe **20 seg/vel3.**
Incorpore la harina y la sal, programe **3 min/vaso cerrado/ velocidad espiga** y agregue por el bocal el resto de la mantequilla en trocitos. Deje la masa que doble su volumen (1 hora).(se puede saltar ese paso aunque salen mejor)
Precaliente el horno a 250°
Retire la masa del vaso sobre la encimera enharinada, aplástela y dele forma rectangular aproximadamente 20x40cm. Con un cuchillo corte tiras de un 1cm de grosor de 0,5 cm. Coja una salchicha y enrosque la tira de la masa en espiral como un muelle, montando el borde de la masa de cada vuelta en el borde de la otra. Repita con cada salchicha.
Coloque los perrukis, separados unos de los otros, en una bandeja del horno forrado con papel de hornear: Pinte la superficie con huevo batido y espolvoree con el sésamo. Deje reposar durante 10-15 minutos y hornee después durante 6 minutos.
sugerencia: sirva calientes o frios con ketchup, mostaza y cebolla frita.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

AGUACATES RELLENOS

- 50 gr de nueces peladas
- 2 huevos duros
- 2 aguacates
- Un poco de zumo de limon
- 2-3 cucharadas de mayonesa
- Unas gotas de Tabasco
- 1 cebolleta cortada a trozos
- Medio pimiento morron asado (1 latita pequeña)
- Sal y pimiento
- Huevas de salmon y de mujol para decorar y albahaca cortada fina (opcional)

1. Trocear las nueces 5 segundos vel 4 (tiene que quedar pequeñitas)
2. Trocear los huevos 1 segundo vel 4 (tiene que quedar pequeñito)
3. Cortar los aguacates por la mitad en sentido longitudinal, extraer el hueso y la pulpa con una cucharilla .cuidado de no romper la cascara que luego la usaremos para rellenar.
4. Triturar el aguacate con el zumo de limon,la mayonesa, el tabasco, la cebolleta,el pimiento, la sal y la pimiento, a vel 4-5 . (no me acuerdo el tiempo que puse pero poco vale mas ir añadiendo segundos que triturar demasiado)
5. Añadir las nueces y la mitad del huevo duro y mezclar con la espatula. Rellenar los aguacates y regar con un hilito de aceite mezclado con albajaca picada y las huevas de salmon y mújol.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

GALLETAS DE QUESO

INGREDIENTES

- 90 gr de harina normal
- una pizca de sal y pimienta
- 90 gr de mantequilla muy fría cortada en daditos
- 1 yema de huevo
- 75 gr de emmental rallado
- 25 gr de parmesano rallado
- 1 clara de huevo batida para pintar

Decoración: semillas de amapola, nueces, etc

ELABORACIÓN

Si los quesos los tenemos sin rallar, los rallaremos ahora: poner primero el parmesano 20 seg en vel 8 y de aquí sacamos y reservamos unas 2 cucharadas para luego espolvorear las galletas, y añadimos el queso emmental y volvemos a pulverizar 20 seg en vel 8. Si los compramos rallados, separamos primero las 2 cucharadas de parmesano y ponemos el resto junto al emmental en el vaso.

Agregar al vaso la harina, sal y pimienta, la yema y la mantequilla y mezclar 10 seg en vel 6. Hacer un cilindro con esta masa, envolver con film y meter al frigo una hora, si tenéis prisa unos 15 min al congelador. El cilindro debe ser aproximadamente de unos 30 cm de largo y unos 3-4 cm de diámetro.

Precalentar el horno a 180ºC

Cortar rodajas como de 1/2 cm de grosor e ir colocándolos en una bandeja de horno con papel de hornear, dejar espacio entre ellos, ya que en el horno anchan. Pintar con la clara de huevo batida. Espolvorear con lo que elijamos para decorar, en mi caso semillas de amapola y queso parmesano.

Hornear 10 min a 180ºC o hasta que estén dorados. Dejar enfriar.

(FUENTE: COCINANDO CON GOIZALDE)

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COCA DE CEBOLLA TOMATE SECO Y SARDINAS

Masa
100gr de agua
50gr de aceite de oliva
50gr manteca de cerdo
20gr levadura fresca
300gr harina de fuerza
1 cucharada de postre de sal

Relleno
1 cucharadita de comino en grano
2 latas de sardinillas en aceite (las mías al limón)
6 tomates secos en trozos (previamente hidratados en agua caliente)
1 cebolla cortada gajos o juliana
Pimentón dulce

Preparación:

En un cazo o en el microondas calentar agua hasta la ebullición y meter dentro los tomates, dejarlos asi por espacio de una hora mas o menos, luego escurrir y secar con una servilleta de papel.

Precalentamos el horno a 200°, calor arriba y abajo.

Ponemos en el vaso el agua, el aceite y la manteca a trocitos. **1 minuto, 37°, velocidad 2**

Añadimos la levadura y mezclamos **5 segundos, al 4**

Incorporamos la harina y la sal. Removemos **20 segundos al 6.**

Con las manos mojadas en aceite retirar la masa del vaso y extenderla en una bandeja rectangular dejándola bien fina y pinchar con un tenedor.

Repartir sobre la coca la cebolla cortada a juliana y distribuya los trozos de tomate, espolvorear con sal y los cominos y regar con un poquito de aceite de oliva

Hornear la coca durante 20 o 30 minutos a 180° dependiendo del horno, al salir del horno colocar las sardinas por encima de la coca.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

LLOM AMB XAMPINYONS

- 40 g d'oli
- 4 alls laminats
- 1 ceba grossa o 2 de petites (+ - 250 gr)
- 200 g de tomatiga natural trocejada
- 2 fulles de llorer
- 1.200 g de carn magra o de coll de porc (que sigui fluixa) a tacos ni grossos ni molt petits perque ha de coure una estona perque no es desfacin.
- 200 g de vi ranci (es un vi que no es molt fort i per cuinar va bé)
- 160 g d'aigua
- 400 g de xampinyons sencers
- 1 culleradeta (de café) de sal
- ½ culleradeta de prebe bó.

ELABORACIO:

1- Posam l'oli i els alls laminats a encalentir 4 minuts 100º v. cullera

2- Afegim la ceba a cuartos picam 7 segons v.4, baixam les restes de les parets amb la espatula i sofregim 5 min.varoma,v.cullera

3- Posam la tomatiga trocejada,la sal, el prebe bó i el llorer , seguim sofregint 10 min.Varoma,v.cullera

4- Si trobam sa ceba un poc grossa podem llevar el llorer i triturar 3 de segons a vel 4 perque sa salsa quedi mes fineta (no triturar massa)

Colocam sa mariposa i afegim sa carn a trossos, ses dues fulles de llorer si les haviem llevades el vi i l'aigua, deixar coure a foc fort 30 minuts Varoma, gir a l'esquerra i vel. Cullera , cubilete destapat y posar el cestillo damunt la tapa per evaporar bé els sofrit.

5- Tastar sa carn si ja comença a esser fluixa . afegim els xampinyons trocejats i coure 20 minuts Varoma, gir a l'esquerra i vel. Cullera , cubilete destapat y posar el cestillo damunt la tapa per evaporar bé els sofrit

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

SEPIA A LA MALLORQUINA

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
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES

Justa molina

75 gr de mantequilla

75 gr de aceite de oliva

1 cebolla mediana

Un paquete de espinacas congeladas(400 gr) o una bolsa de espinacas frescas.

200 gr de harina

800 gr de leche

sal y pimienta

nuez moscada

un puñado de piñones

Thermomix:

Ponemos la mantequilla y el aceite en el vaso 5 minutos temperatura varoma vel 1.

Añadimos la cebolla cortada en cuartos y sofreímos 5 minutos temperatura varoma vel1.

Añadimos las espinacas (previamente descongeladas y bien escurridas), sofreímos 5 minutos temperatura varoma velocidad 1.

Echamos la harina y volvemos a sofreir 1 minuto a 100 grados vel 2 1/2

Añadimos la leche, la sal, la nuez moscada y la pimienta, mezclamos 10 segundos, vel 6 y programar 7 minutos temperatura varoma., vel 4.

Añadimos los piñones y mezclamos con la espátula.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CROQUETAS DE PESCADO (Justa Molina)

INGREDIENTES

120 gr de aceite de oliva

400 gr de pescado sin piel y sin espinas

200 gr de harina

1 diente de ajo y perejil

40 gr de cebolla

800 gr de leche

ELABORACION:

Picar el ajo y el la cebolla 3 segundos velocidad 5.

Poner el aceite, 5 minutos, varoma velocidad 1, incorporar el pescado y sofreírlo todo junto durante 5 minutos, temperatura 100 y velocidad 1. Giro a la izquierda

Triturarlo todo en velocidad 5-7-9

Echar la harina y ponerla 3 minutos, temperatura 100 y velocidad 4

Echar la leche y ponerlo 12 minutos, temperatura 100 y velocidad 4, a los 6 minutos bajar a velocidad 2 $\frac{1}{2}$ para evitar que se licuen

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CROQUETAS DE ESPINACAS II

INGREDIENTES

300 gr. Espinacas
80 gr. Cebollas
160 gr. Harina
500 gr. Leche
50 gr. Aceite
100 gr. Mantequilla

ELABORACIÓN

1. Trocear cebolla 6 segundos, velocidad 4.
2. A continuación vierta mitad de aceite y mitad de mantequilla ,programe 8 minutos, varoma, velocidad 2.
3. Añada las espinacas previamente escaldadas y sofreír 6 minutos, varoma, velocidad 2.
4. sacar las espinacas. (poner en el cestillo y reservar).
5. Poner el aceite que escurre del cestillo y el resto de aceite y mantequilla programar 3 minutos, 100°, velocidad 2.
6. Incorporar la harina, progamar 3 minutos 100°, velocidad 2
7. Incorporar leche, avecrem, nuez, moscada, y pimienta, mezclar 10 segundos velocidad 6.
8. Programar 7 minutos, 100°, velocidad 4.
9. Añadir las espinacas y mezclar con la espátula.
10. Vierta la bechamel en una manga pastelera, (colocada en el cestillo) o en una bandeja. Una vez frías, forme las croquetas, envuélvalas harina (opcional) huevo y pan rallado. Fríalas con aceite bien caliente.

PDT. Las espinacas se pueden escaldar en agua caliente, mientras se sofríe la cebolla.

Receta de paquita Gonzalez Amores.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

APERITIVO DE JAMON SERRANO

INGREDIENTES (Para 12 Aperitivos)

- 12 lonchas de jamón (del bueno, eh?)
- 1 tarrina de queso de untar (tipo Philadelphia)
- 12 nueces peladas

ELABORACIÓN

Sobre una de las puntas del jamón poner una bola de queso del tamaño de una nuez y envolver con el resto de la loncha de jamón como si hicieramos un nido. Colocar un trozo de nuez encima y listo.

Es muy sencillo como veis, pero a la vez delicioso.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BRAZO DE GITANO DE PURE DE PATATA

INGREDIENTES

1 paquete de puré de patatas
(Para preparar el puré: leche, mantequilla, agua, sal y pimienta)
150 gramos de salmón ahumado
50 gramos de atún en aceite
9 palitos de cangrejo (surimi)
1 huevo duro
Aceitunas rellenas para adornar
Mayonesa
(NOTA: Las cantidades de atún, salmón y surimi pueden cambiar, a gusto del consumidor. Yo, a veces, también le añado un puñadito de maíz cocido al relleno).

PREPARACIÓN:

Hacemos un puré de patatas, que quede espesito. Lo dejamos enfriar un poco.
Picamos el atún, el huevo, el salmón y el surimi. No hace falta que quede pequeñísimo, es mejor que se note un poquito el relleno.
Sobre un paño húmedo, extendemos el puré de patatas, formando un rectángulo.
En el centro del rectángulo, colocamos el relleno. Y, ayudándonos del paño, vamos enrollando el puré, formando una especie de brazo, y, con cuidado, lo pasamos a la fuente en la que lo vayamos a servir.
No os importe que se deforme un poco al ponerlo en la fuente: podemos volver a darle forma con las manos (después, al cubrirlo con la mayonesa, no se notará).
Cubrimos con mayonesa, y decoramos al gusto (con tiritas de surimi, rodajitas de aceitunas rellenas, tiras de pimientos rojos, huevo rallado).
Metemos en la nevera unas horas, y servimos frío.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COSTRADA GRIEGA (pastel de quesos)

-100 gr de queso parmesano

-200 gr de queso feta

-250 gr de quesos variados(un paquete de los que traen varios quesos rallados)

12 hojas de pasta filo o brick

-100 gr de aceite o de mantequilla fundida (solamente para pincelar las hojas)

-200 gr de leche

-200gr de nata (crema de leche)

-4 huevos

-sal,pimienta y nuez moscada.

1º-Precalentar el horno a 180º.

2º-Rallar el queso parmesano 10 segundos,vel. 8,Sacar y reservar.Rallar el queso feta 4 segundos,vel.4.Sacar y mezclar con el parmesano y con el paquete de queso rallado.

3º-Sobre una bandeja de horno previamente aceitada o untada con mantequilla,colocar una hoja de pasta filo o brick.Pincelar la hoja de pasta con aceite o mantequilla.Repetir la operación con tres hojas más de pasta.

4º-Distribuir la mitad de los quesos sobre la pasta.Colocar encima de los quesos 4 hojas de pasta y vaya pincelándolas por separado(como en el 1º paso) con mantequilla.

5º-Poner el queso restante y cubrir con las últimas hojas de pasta pincelandola con aceite o mantequilla(como en los pasos anteriores).Con un cuchillo bien afilado haga cortes en la masa formando cuadrados.

6º-Verter en el vaso la leche,la nata (crema de leche),los huevos,la sal,la pimientay la nuez moscada y mezclar programando 15 segundos,vel. 3 1/2.

7º-Volcar esta mezcla en la bandeja sobre la pasta ey meterla al horno hasta que la costrada esté dorada(30 minutos aproximadamente).

8º-Retirar la bandeja del horno y dejar templar.Corte los cuadrados marcados y sirva.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CREMA DE SALMON PARA CANAPES

*INGREDIENTES
100 g salmón ahumado
50 ml nata
50 g queso crema
ralladura de limón
cebollino picado fino
sal
tabasco
Pan tostado para acompañar

*ELABORACIÓN:

- Poner el salmón en el vaso de la thermomix, añadirle un poco de sal y unas gotas de tabasco, triturar a velocidad 5 durante 5 segundos
- Añadir la nata, el queso crema, y un poco de ralladura de limón, trirturar a velocidad 5 durante 4 segundos
- Poner en un bol y decorar con el cebollino picado
- Puede servirse como aperitivo sobre pan tostado

*NOTAS:
- Se puede cambiar el salmón por cualquier otro pescado ahumado (bacalao, surtido de ahumados…)
Receta de: Rosa Albons

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

Croquetas de atún y queso

Ingredientes:
3 latas de atún.
2 quesitos.
50 gr. de aceite.
50 gr. de mantequilla.
75 gr. de harina.
1 cebolla pequeña.
300 gr. de leche.
Sal, perejil, nuez moscada y pimienta (al gusto).

Preparación:
Escurre muy bien el atún de su aceite. Reserva.
Vierte en el vaso del thermomix el aceite, la margarina y la cebolla y programa 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 4 unos segundos y después ponemos a vel. 1 hasta que acabe el tiempo.. Añade la harina y programa 3 minutos, temp. 100°, vel. 1.
Incorpora la leche, la nuez moscada, la sal y la pimienta. Mezcla 10 segundos en vel. 6, a continuación echa el atún y los quesitos y programa 7 minutos, temp. 100°, vel. 2.
Cuando pare la máquina deja reposar unos minutos.
Vierte la masa de las croquetas en un recipiente y deja enfriar.
Una vez enfriada la pasta, elabora las croquetas, pasando las mismas por pan rallado, huevo y pan rallado de nuevo.
Fríelas en abundante aceite.

NOTAS MIAS: Aquí dejo la foto de la masa, mientras se escurría el aceite que tenía por encima, el resultado al freirlas es buenísimo, seguro que gustan a todo el mundo.
Es una masa, que en hora y media, en la nevera, ya esta lista para trabajar con ella.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

EMPANADILLAS DE PUERROS, QUESO Y ESPINACAS

"Inspirada" por el libro Cocinar con cerveza.

Ingredientes:

120gr de queso fresco de Burgos (dos tarrinas)

20gr de queso parmesano o enmental, rallado

3 puerros grandotes, sólo la parte blanca

50gr de aceite de oliva

10 porciones espinacas congeladas (foto)

Sal

1 paquete de obleas pequeñas "La Cocinera"

Preparación:

- Tendremos ya el queso rallado. (Yo siempre tengo en el frigorífico, casi siempre parmesano, rallado en la th, que tiene mucha durabilidad dentro de un tupper)
- Descongelar en el micrrondas las espinacas, las mías en unos 50 segundos a 800W. Son porciones muy pequeñitas.
- Ponemos en el vaso de la th, los puerros cortados a rodajas, un pelín de sal, si utilizamos parmesano, que sea con moderación y troceamos programando 4 segundos al 5.
- Añadimos el aceite y las espinacas descongeladas. Programamos 9 minutos, temp. Varoma, vel. 1.
- Incorporamos los quesos y batimos a velocidad 3 hasta verlo todo bien integrado. Como una papilla muy espesa. - Pasamos a un plato y dejamos enfríar. Con el reposo esta mezcla se endurece, para poder rellenar sin problemas las empanadillas.

- Una vez frío el relleno, colocamos una cucharada de postre en cada oblea, humedecemos el borde y las cerramos. Podemos sellar los dos bordes apretando con un tenedor o los dedos.
- Horno precalentado a 200º. Las horneamos durante unos 15 ó 20 minutos, hasta verlas doraditas. No las pincelé con huevo.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

ESCABECHE DE BERENJENAS CON MEJILLONES

Ingredientes:

- 5-6 berenjenas peladas y cortadas
- 100 gr de aceite
- 3 zanahorias cortadas de ½ cm de grosor (150 gr)
- 3 cebollas cortadas a juliana (600 gr)
- Ajos, laurel, sal, pimienta en grano y molida, eneldo
- 350 gr de agua
- 160 gr de vinagre de vino
- 160 gr de vino blanco
- Dos bolsitas de mejillones cocidos (mercadona) (+- 300gr)

Elaboracion:

1. Pelar las berenjenas y cortarlas en lonchas, ponerlas en remojo en un bol con agua y bastante sal.
2. Calentar el aceite con dos hojas de laurel y 3 ajos grandes chafados,

   5 minutos, varoma vel. Cuchara
3. Añadir la zanahoria y sofreir **10 minutos, Varoma vel. Cuchara giro izquierda**
4. Añadir la cebolla y sofreír **5 minutos más Varoma vel. Cuchara y giro izquierda**
5. Mientras tanto escurrir las berenjenas y colocarlas en el recipiente varoma verticalmente y en la bandeja ponemos los mejillones (el caldito lo pongo en el vaso con la verdura)
6. Añadir al vaso el agua, el vino , el vinagre, sal, pimienta y eneldo, Poner encima de la tapa el varoma con las berenjenas y seguir cocinando **25 minutos Varoma vel. Cuchara giro izquierda**
7. Incorporar la bandeja del varoma con los mejillones y seguir **5 minutos Varoma vel. Cuchara giro izquierda**

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

GAMBAS AL AJILLO

Ingredientes :

- 1 bolsa de gamba pelada (descongelada)
- 70 g. de aceite de oliva.
- 3 ajos
- un trocito de guindilla
- ½ cucharadita de pimenton dulce

Elaboración:

1- Poner el aceite y los ajos laminados y el trocito de guindilla a sofreir 4 minutos 100º v. cuchara.

2- Añadir las gambas, la sal, pimienta, pimentón y cocinar 4 minutos, 100º v. cuchara y giro izquierda.

Nota: No se tienen que cocinar mas tiempo porque se endurecen. Si decidis poner mas cantidad de gambas, se sabe que estan en su punto cuando empiezan a volver blancas, pero aun estan crudas, en este momento se apaga la thermomix y se dejan reposar en el caldito que sueltan .

GUACAMOLE DE MANGO

1 aguacate maduro
1/2 mango
1 cebolleta pequeña
1/2 cucharadita de raspadura de lima
4 cucharadas de zumo de lima
1 cucharada de Mascarpone
Sal
Tabasco (al gusto)
Azúcar moreno (1 cucharadita)

Preparación

1. Meter 1/4 parte del mango, 1/4 parte del aguacate, 1/4 parte de la cebolleta. 5 seg. vel. 4. Reservar

2. Poner en el vaso el resto de los ingredientes y triturar en vel.5 durante 20 segundos.

3. Añadir lo que habíamos reservado y mezclar 5 seg. velocidad 2. (para acompañar con nachos)

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

HOJALDRE RELLENO CON BERBERECHOS

Buenísima receta fácil y rapida

- **INGREDIENTES:**

- 1 Lámina de hojaldre (lidl)
- 200 gr. de cebolla
- 150 gr. de pimiento morrón de lata
- 150 gr. de berberechos
- 50 gr. de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra
- 1 huevo batido para pintar (opcional)

- **ELABORACION:**

- Poner la cebolla, en 4 trozos, en el vaso de Thermomix y **trocear 2 segundos a velocidad 5**, abrir bajar los restos de las paredes, y agregar el aceite, y **programar 10 minutos a temperatura varoma, velocidad 1**, Sin poner el cubilete en el bocal. Al término, salpimentar, y añadir el pimiento a trocitos, y volver a **programar 3 minutos a temperatura varoma, velocidad 1.**

- Sacar y escurrir el exceso de líquido, poner en un bol, y agregarle los berberechos escurridos, y volver a mezclar bien, y sobre todo, que esté la mezcla muy escurrida, no debe haber caldo, mojaría el hojaldre y lo rompería.

- Precalentar el horno a 200º, durante 10 minutos, con calor arriba y abajo.

- rellenar la lámina humedecer los bordes con agua y poniéndola sobre papel de horno, y pinchándola bien con un tenedor, poner el relleno a un lado y tapar con el hojaldre, cortar con el cortapastas un poquito del borde asi quedara mas sellado y el relleno no nos va a salir dentro del horno.

- Meter, durante 20 ó 25 minutos a 200º en el horno, hasta que lo veamos con un bonito color dorado. Yo lo pongo en la 2ª estantería empezando por abajo del horno con calor arriba y abajo. El tiempo de cocción va a depender como siempre de la potencia de nuestro horno. Ir vigilando, que no se nos queme.

- Nota: a mi me gusta hacer el relleno con antelación y luego el dia de la comida solo es montar y hornear, asi esta recién hecho y el relleno bien frio.

Receta de Mª Dolores Gómez

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MEJILLONES RELLENOS (TIGRES)

Ingredientes:

- 1 Kilo de mejillones
- 1 cebolla
- sal
- aceite
- 500 g langostinos o 250 g. gambas peladas
- 100 g. tomate frito
- Tabasco (opcional)
- 2 huevos cocidos
- 2 cucharadas de Ketchup
- 2 cucharadas de harina
- medio litro de leche entera
- 2 huevos
- pan rallado

Así lo hago yo :

1. Limpieza
- Lavamos, limpiamos muy bien y abrimos al vapor los mejillones con un dedo de agua.
- Una vez abiertos, quitamos de cada mejillón “los bigotes” y picamos muy finita la carne . Reservamos tanto los mejillones picados como las conchas.

2. Relleno
- Picamos la cebolla y la ponemos en una sartén con un poco de sal y aceite para que se vaya pochando. Cuando la cebolla ya esté pochada, reservamos dos cucharadas de la cebolla pochada para más tarde añadir a la bechamel.
- Incorporamos a la sartén con la cebolla pochada los langostinos muy picaditos, (o las gambas).Sofreímos el conjunto un minuto o dos para que los langostinos cojan color y apartamos la sartén del fuego.
- Incorporamos la carne picadita de los mejillones, mezclamos y ponemos el conjunto en un bol grande.
- Añadimos el tomate frito, el Ketchup, los 2 huevos picados y las gotas de Tabasco si nos gusta el toque picante.. Mezclamos con la ayuda de una cuchara de palo.

3. La bechamel
- Hacemos la bechamel en la misma sartén que hemos utilizado para el relleno.
- Ponemos un poco de aceite, la cebolla pochada que habíamos reservado y las dos cucharadas de harina. Removemos para que la harina se tueste un poco. Vamos añadiendo la leche poco a poco hasta que tengamos una bechamel tirando a espesa y sin grumos.
- De esta bechamel , cogemos dos cucharas hermosas y las añadimos al relleno.
- Mientras preparamos los mejillones, ponemos un poco de flim transparente sobre la bechamel para que no se forme costra.

4. Montaje
- Mezclamos bien las dos cucharadas de bechamel con el resto del relleno y pasamos a rellenar cada mejillón. No mucho puesto que sobre el relleno tenemos que poner la capa de bechamel y si ponemos mucho se desbordará.
- Cuando acabemos de rellenar todas las conchas pondremos una cucharada de bechamel encima de cada mejillón, bien esparcida. Dejamos enfriar.
- Una vez fría la bechamel, pasamos cada mejillón por huevo batido y pan rallado.

5. Fritura
- Ponemos abundante aceite de oliva en una sartén y cuando esté caliente vamos friendo poco a poco nuestros tigres.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MUFFINS DE CHEDDAR Y BACON

Ingredientes: *(Revista BbcGoodFood, Agosto 08)*

- Aceite para engrasar la bandeja de muffins.
- 150 g. bacon (yo he utilizado taquitos).
- 50 g. queso cheddar (yo puse 100 g.)
- 175 g. harina.
- 1 cucharadita de levadura .
- Media cucharadita de sal .
- Pimienta negra recién molida.
- 1 cucharadita de mostaza en polvo.
- 2 huevos .
- 85 g. mantequilla derretida.
- 200 ml. leche .
- Una cucharada de perejil picado (yo no lo puse)

Así lo hago yo :

- Precalentar el horno a 180 ºC y engrasar con aceite la bandeja de muffins.
- Meter el bacon al microondas unos minutos para que se churrusque un poco y ponerlo sobre papel de cocina para que éste absorba la grasa.
- Rallar toscamente el queso y reservar.
- En un bol grande poner los elementos secos: la harina tamizada, la levadura,la mostaza, la sal y la pimienta.
- En otro bol batimos los elementos húmedos: la leche, los huevos y la mantequilla derretida.
- Incorporamos los húmedos sobre los secos. Lo mezclamos con pocos movimientos de espátula.
- Añadimos los trocitos de bacon , el perejil picado y casi todo el queso rallado, dejamos un poco para espolvorear por encima de cada muffin.
-Llenamos los huecos de la bandeja de muffins que tenemos engrasada.
-Espolvoreamos cada muffin con un poco del queso que habíamos reservado y horneamos durante 25 minutos.
- Sacamos del horno, dejamos enfriar sobre una rejilla.
- Templados o fríos...¡ a disfrutar !.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PASTEL VEGETAL

Ingredientes:

24 rebanadas de pan Bimbo s/corteza

500 g Tronquitos de mar Pescanova

6 latas de atún

2 latas pequeñas de olivas rellenas de anchoa

1 bote pequeño de pimiento de piquillo

Tomate frito

Mahonesa

Salmón

Lechuga

Elaboración:

Picar los tronquitos de mar, reservar, ahora desmenuzar todo el atún y reservar también. Picar las olivas y el pimiento de piquillo, reservar juntos. En una bandeja alargada disponer 6 rebanadas de pan Bimbo, untar las bien con tomate frito, poner el atún desmenuzado, encima volver a poner 6 rebanadas de pan Bimbo y untar las con mahonesa, ahora repartir los tronquitos de mar triturados, encima otra vez 6 rebanadas de pan Bimbo con tomate frito y las olivas y el pimiento de piquillo picadito. Disponer encima las ultimas rebanadas de pan Bimbo y envolver todo el pastel en papel film. Dejar en la nevera 24 horas o una noche, es mejor de un día para otro, porque el pan absorbe todos los sabores y queda más compacto, más pastel! Transcurrido ese tiempo, sacar de la nevera, untar todo el pastel con mahonesa, parte de arriba y laterales. Poner el salmón en los laterales (con la mahonesa se pega muy bien), y la lechuga picadita encima. Decorar con olivas, tiras de pimiento del piquillo o salmón. Lo que más nos guste! Servir y a disfrutar una vez más!

Este pastel es bastante grande, para saber como hacerlo dependiendo del numero de personas, siempre tener en cuenta que un montadito de pan Bimbo, es decir, 4 rebanadas, sería para una persona .... ahora sólo queda echar cuentas!!!

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PUDING DE GAMBAS

Ingredientes :

- 300 g. filete de merluza sin piel ni espinas.
- 200 g. de gamba pelada y descongelada
- 5 palitos de cangrejo
- 1 lata de atún de 80 gr.
- 5 huevos
- 300 g. de nata liquida
- 200 g. de tomate frito Solís
- 15 g. de brandy (un chorrito)
- sal o una pastilla de starlux de pescado

Elaboración:

1- Se ponen todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programar 10 minutos, 90º, velocidad 3.

2- Verter enseguida en un molde alargado de plum cake y dejar enfriar en la nevera

Nota: esta receta cunde mucho, y basta para muchas personas, ideal para hacer en fiestas o cumpleaños.
Servir con unas tostadas y adornar lechuga cortada fina y con lactonesa.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PASTEL FRIO SANWICHON

primera base del pastel:

3 tostadas de pan de molde sin corteza,
1 huevo cocido picado,
1 zanahoria muy picadita A VEL. 5
4 palitos de cangrejo picados,
1 cola de langosta" falsa " picada de esas que son parecidas a los palitos de cangrejo,
1 o 2 cucharas tomate frito "a ojo "
1 cucharada de falso paté de marisco"opcional" si no tenéis paté podéis poner mahonesa.

Segunda capa:

3 tostadas de pan de molde sin corteza,
1 huevo cocido picado,
200 grs de gambas peladas, cocidas y picadas,
1 lata de atún natural de 125 grs
unas hojas de lechuga picada ,
3 o 4 cucharadas de mahonesa mezclada con 3 cucharadas de yogur natural,"es que a mi la mahonesa sola no me gusta"
Capa final:
3 tostadas de pan de molde sin corteza,

Elaboración:

Forramos un molde estilo "cake" con film transparente, dejamos bastante que sobre por los bordes "luego lo utilizaremos para cubrir el pastel.
Encima ponemos las tostadas ,
Mezclamos el paté con el tomate frito, y untaremos las tostadas generosamente.
Y cubrimos con la primera parte del relleno.
Colocamos la segunda capa de tostadas y untamos con la mezcla de yogur y mahonesa,
encima ponemos la segunda capa de relleno y terminamos con la ultima capa de pan.
Tapamos con el film sobrante y metemos en la nevera un mínimo de 4 horas. " Yo lo hago siempre la noche anterior"
Para desmoldarlo retiramos el film y volcamos en una fuente.
Cubrimos con salsa rosa y gambas y aceitunas y vuelvo a meterlo en la nevera.
Servir con ensalada verde y "croquetas de marisco" opcional.,

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

POP A LA GALLEGA O AMB PATATES

Recepta senzillisima que només es necessiten 3 minuts per preparar-la (ho vaig calcular) i el resultat Excel.lent, molt tendre i bonissim. El pop ha de haver estat congelat abans de fer la recepta.

- 1 pop de 1 kg. 1 kg i mig o dos kilos segons el que trobeu al mercat descongelat
- El cestillo ple de patates rentades sense pelar i xepades per la meitat, colocades dretes (4 o 5)
- 500 gr d'aigua amb un poc de sal.

Elaboracio:

1. Fer net el pop i li llevam les interioritats de dins el cap, rentar . Colocar dins el varoma una tasseta petita de café al revés (veure foto) asseure el pop damunt la tasseta i colocant les pates per endins.
2. Rentar les patates, xepar per la meitat i colocar-les dretes dins el cestillo.
3. Colocar el cestillo dins el tassó, posam l'aigua (500 gr amb sal) tapar i colocar el varoma damunt la tapa.
4. Coure 60 minuts Varoma vel. 2
5. Nota: com que les meves patates eren mes bé petites, vaig trobar que una hora seria massa cocció i li vaig posar només 45 minuts, quan va acabar vaig treure les patates i vaig continuar la cocció 15 minuts més, varoma vel.

2

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

EMPANADA GALLEGA DE LOMO

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:

-500 gr de cebolla

- 200 Gr de pimientos asados por nosotros o de lata o piquilos cualquiera va bien.

- 50 gr de aceite

-Sal, pimienta y pimenton dulce

- 17 bistecs de lomo de cerdo que no sean muy gruesos,adobados con sal, pimienta, pimenton y un hilo de aceite

Preparer primero el relleno porque tiene que escurrir todo el liquido y tiene que estar frio.
Pelar las cebollas y cortarlas a 4 trozos, trocear 4 segundos vel. 4 y medio.
Añadir el aceite, condimentar a vuestro gusto y sofreir 10 minutos Varoma vel.cuchara
Poner este sofrito en un colador y añadir los pimientos a tiras, con esta sofrito frio rellenaremos la empanada y encima los bistecs, tapar y cerrar la empanada, cocer 40 minutos a 180º

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BUÑUELOS DE PASTA CHOUX AL QUESO

buenísimos estos buñuelos y fáciles fáciles, altamente recomendable !!!!

INGREDIENTES:

- 160 grs. de harina fina de maíz (maicena).
- 120 grs. de agua.
- 130 grs. de leche.
- 100 grs. de mantequilla.
- 1 Cucharadita de sal.
- 10 grs. de azúcar.
- 6 huevos grandes (350 grs).
- 200 grs. de queso Gruyer o de queso Enmental, rallado.
-* opcional: 100 gr de jamon york o bacon troceado a vel. 5

PREPARACIÓN:

- Coloque un bol encima de la tapa del Thermomix®, pulse la función balanza y pese la maicena. Reserve.

- Ponga el agua, la leche, la mantequilla, la sal y el azúcar en el vaso y programe 4 minutos, 100 grados, velocidad 1.

- Agregue la maicena de golpe y programe 20 segundos, velocidad 4. Retire del vaso y deje enfriar la masa durante 5 minutos.

- Bata los huevos ligeramente en un cuenco, coloque de nuevo el vaso en su posición, programe velocidad 4 (sin programar tiempo) y añada los huevos poco a poco a través del bocal.

- Añada 100 grs. de queso rallado y programe 15 segundos, velocidad 3.

- Vierta la masa en una manga pastelera provista con una boquilla lisa.

- Precaliente el horno a 200º.

- Forme pequeños montoncitos sobre la placa de horno forrada con papel de hornear y espolvoree con 50 grs. de queso rallado restantes, Introduzca la placa en el horno durante 20 minutos aproximadamente.

NOTA:
- Si lo desea, puede espolvorear los buñuelos con pimentón cuando los saque del horno.Tambien puede picar 100 gr de bacon o jamon york a vel. 5 y añadirlo a los gougères.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

INDICE:

QUITXÉ DE BOLETS 3
PATÉ DE FETGETS 4
SALSA PEDRO XIMENEZ 4
PUDING DE PEIX 5
PATÉ D'AUBERGÍNIA 6
MOUSSE DE SALMON AHUMADO PARA APERITIVO 6
PANETS AMB TREMPÓ 7
QUICHE D'ESPINACS I ROQUEFORT 7
QUICHE RAPIDA 8
HOJALDRES VEGETARIANOS 9
HOJALDRE DE POLLO 10
Cebolla caramelizada I 10
GALLETES D'ESPELTA I LLAVORS 11
OUS BOLLITS AMB SALSA 12
TARTALETAS DE TONYINA 13
COCA DE TOMATES Y PESTO 15
PALMERITAS DE QUESO CREMA 16
CONFITURA DE CEBOLLA 18
CONFITURA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO 20
CONFITURA DE PIMIENTOS 21
FIAMBRE DE POLLO (TUPPERWARE) 22
TRENZA RELLENA DE SOBRASADA 23
COCA CON TREMPO 24
BRAZO DE GITANO DE ROQUEFORT 25
APERITIVOS DE MANTEQUILLA DE ANCHOA 26
APERITIVOS DE MANTEQUILLA DE SALAMI/CHORIZO ETC.. 26
EMPANADA GALLEGA 27
COCARROIS DE VERDURA 28
QUICHE DE SALMON Y GAMBAS AL ENELDO 29
QUICHE DE CEBOLLA Y BACON 30
BRAZO DE GITANO DE ESPINACAS 31
BRAZO DE SALMON AHUMADO Y HUEVAS 32
BRAZO DE GITANO RELLENO DE BACON Y CEBOLLA 33
PINCHOS DE SOBRASADA CON QUESO BRIE 34
TOSTA DE QUESO MANCHECO Y MEMBRILLO 34
PATE DE ALBAHACA 34
PATE DE DATILES Y QUESO AZUL 35
PATE DE ATUN Y ANCHOAS 35
PATÉ DE CENTOLLO SIN CENTOLLO 36
PATÉ DE SALAMI 36
PATE DE ACEITUNAS NEGRAS 37
QUICHE DE PUERROS,CHAMPIÑONES Y GAMBAS 38
QUICHE INTEGRAL DE REQUESON (a las finas hierbas) 39
NUGGUETS DE POLLO 40
PIZZAS 41
MOJITO GRANITZAT 42
BRAZO DE GITANO DE PATATA RELLENO DE ENSALADILLA (Goizalde) 43
ENSALADA ALEMANA (Polita Llabrés) 44
CANAPES DE OLIVAS VERDES Y DE TAPENADE 45
QUESO FETA Y GOUDA CON NUECES (MENORCANA) 46
BOLITAS DE QUESO Y NUECES 46
FLOR DE ENSALADILLA 46

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

EMPANADILLAS DE GORGONZOLA 47
TARTALETAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE 47
TARTALETAS DE BUTIFARRON CON HONGOS 48
TARTALETAS DE BOLETUS 48
ROLLITO DE SALMON 48
CANAPE DE ATUN CON PESTO 49
CANAPE DE CANGREJO 49
CUCHARITAS DE SALPICON DE MAR (libro tm21) 50
BANDERILLAS 51
ESPIRALES DE JAMÓN Y QUESO (THERMOMIX) 54
PASTEL DE SALMON 55
PASTEL DE CABRACHO 56
EMPANADILLAS DE DATILES Y BACON 57
BOMBONES DE JAMON Y SALMON 57
TARTALETAS DE CHAMPIÑONES 58
MAGDALENAS DE ATUN Y TOMATE 59
FUGAZZA (PIZZA DE CEBOLLA) 60
HOJALDRE DE CARNE CON QUESO AZUL 61
TARTA SALADA DE HIGOS CON QUESO DE CABRA 62
HOJALDRE DE SALMON 63
HOJALDRE DE VERDURAS CON OLIVADA 64
HOJALDRE DE GAMBAS CON QUESO FRESCO 64
FOCACCIA DE SALMON 65
FOCCACCIA CON OLIVAS Y MOZZARELLA (MISSIS) 66
PERRUKIS CALIENTES 67
AGUACATES RELLENOS 68
GALLETAS DE QUESO 69
COCA DE CEBOLLA TOMATE SECO Y SARDINAS 70
SEPIA A LA MALLORQUINA 72
CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES 73
CROQUETAS DE PESCADO (Justa Molina) 74
CROQUETAS DE ESPINACAS II 75
APERITIVO DE JAMON SERRANO 76
BRAZO DE GITANO DE PURE DE PATATA 77
COSTRADA GRIEGA (pastel de quesos) 78
CREMA DE SALMON PARA CANAPES 79
Croquetas de atún y queso 80
EMPANADILLAS DE PUERROS, QUESO Y ESPINACAS 81
ESCABECHE DE BERENJENAS CON MEJILLONES 82
GAMBAS AL AJILLO 83
GUACAMOLE DE MANGO 83
HOJALDRE RELLENO CON BERBERECHOS 84
MUFFINS DE CHEDDAR Y BACON 86
PASTEL VEGETAL 87
PUDING DE GAMBAS 88
POP A LA GALLEGA O AMB PATATES 90

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

Index per odre alfabetic

AGUACATES RELLENOS....68
APERITIVO DE JAMON SERRANO....76
APERITIVOS DE MANTEQUILLA DE ANCHOA....26
APERITIVOS DE MANTEQUILLA DE SALAMI/CHORIZO ETC......26
BANDERILLAS....51
BOLITAS DE QUESO Y NUECES....46
BOMBONES DE JAMON Y SALMON....57
BRAZO DE GITANO DE ESPINACAS....31
BRAZO DE GITANO DE PATATA RELLENO DE ENSALADILLA (Goizalde)....43
BRAZO DE GITANO DE PURE DE PATATA....77
BRAZO DE GITANO DE ROQUEFORT....25
BRAZO DE GITANO RELLENO DE BACON Y CEBOLLA....33
BRAZO DE SALMON AHUMADO Y HUEVAS....32
CANAPE DE ATUN CON PESTO....49
CANAPE DE CANGREJO....49
CANAPES DE OLIVAS VERDES Y DE TAPENADE....45
Cebolla caramelizada I....10
COCA CON TREMPO....24
COCA DE CEBOLLA TOMATE SECO Y SARDINAS....70
COCA DE TOMATES Y PESTO....15
COCARROIS DE VERDURA....28
CONFITURA DE CEBOLLA....18
CONFITURA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO....20
CONFITURA DE PIMIENTOS....21
COSTRADA GRIEGA (pastel de quesos)....78
CREMA DE SALMON PARA CANAPES....79
Croquetas de atún y queso....80
CROQUETAS DE ESPINACAS II....75
CROQUETAS DE ESPINACAS Y PIÑONES....73
CROQUETAS DE PESCADO (Justa Molina)....74
CUCHARITAS DE SALPICON DE MAR (libro tm21)....50
EMPANADA GALLEGA....27
EMPANADILLAS DE DATILES Y BACON....57
EMPANADILLAS DE GORGONZOLA....47
EMPANADILLAS DE PUERROS, QUESO Y ESPINACAS....81
ENSALADA ALEMANA (Polita Llabrés)....44
ESCABECHE DE BERENJENAS CON MEJILLONES....82
ESPIRALES DE JAMÓN Y QUESO (THERMOMIX)....54
FIAMBRE DE POLLO (TUPPERWARE)....22
FLOR DE ENSALADILLA....46
FOCACCIA DE SALMON....65
FOCCACCIA CON OLIVAS Y MOZZARELLA (MISSIS)....66
FUGAZZA (PIZZA DE CEBOLLA)....60
GALLETAS DE QUESO....69
GALLETES D'ESPELTA I LLAVORS....11
GAMBAS AL AJILLO....83
GUACAMOLE DE MANGO....83
HOJALDRE DE CARNE CON QUESO AZUL....61
HOJALDRE DE GAMBAS CON QUESO FRESCO....64
HOJALDRE DE POLLO....10
HOJALDRE DE SALMON....63

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

HOJALDRE DE VERDURAS CON OLIVADA 64
HOJALDRE RELLENO CON BERBERECHOS 84
HOJALDRES VEGETARIANOS 9
MAGDALENAS DE ATUN Y TOMATE 59
MOJITO GRANITZAT 42
MOUSSE DE SALMON AHUMADO PARA APERITIVO 6
MUFFINS DE CHEDDAR Y BACON 86
NUGGUETS DE POLLO 40
OUS BOLLITS AMB SALSA 12
PALMERITAS DE QUESO CREMA 16
PANETS AMB TREMPÓ 7
PASTEL DE CABRACHO 56
PASTEL DE SALMON 55
PASTEL VEGETAL 87
PATÉ D'AUBERGÍNIA 6
PATE DE ACEITUNAS NEGRAS 37
PATE DE ALBAHACA 34
PATE DE ATUN Y ANCHOAS 35
PATÉ DE CENTOLLO SIN CENTOLLO 36
PATE DE DATILES Y QUESO AZUL 35
PATÉ DE FETGETS 4
PATÉ DE SALAMI 36
PERRUKIS CALIENTES 67
PINCHOS DE SOBRASADA CON QUESO BRIE 34
PIZZAS 41
POP A LA GALLEGA O AMB PATATES 90
PUDING DE GAMBAS 88
PUDING DE PEIX 5
QUESO FETA Y GOUDA CON NUECES (MENORCANA) 46
QUICHE D'ESPINACS I ROQUEFORT 7
QUICHE DE CEBOLLA Y BACON 30
QUICHE DE PUERROS,CHAMPIÑONES Y GAMBAS 38
QUICHE DE SALMON Y GAMBAS AL ENELDO 29
QUICHE INTEGRAL DE REQUESON (a las finas hierbas) 39
QUICHE RAPIDA 8
QUITXÉ DE BOLETS 3
ROLLITO DE SALMON 48
SALSA PEDRO XIMENEZ 4
SEPIA A LA MALLORQUINA 72
TARTA SALADA DE HIGOS CON QUESO DE CABRA 62
TARTALETAS DE BOLETUS 48
TARTALETAS DE BUTIFARRON CON HONGOS 48
TARTALETAS DE CHAMPIÑONES 58
TARTALETAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE 47
TARTALETAS DE TONYINA 13
TOSTA DE QUESO MANCHECO Y MEMBRILLO 34
TRENZA RELLENA DE SOBRASADA 23