



thermomix

Revista digital

Diciembre 2020

—
RECETAS E IDEAS
FESTIVAS

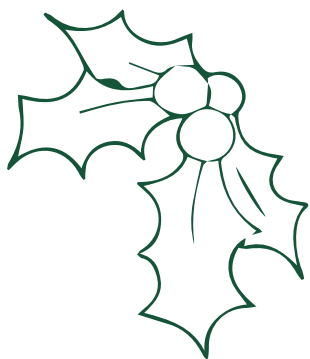
—
COMIDA PARA
MUCHOS

Índice

La época más mágica

La temporada más hermosa del año, ideal para pasar tiempo con los que amamos y disfrutar con cosas ricas.

pág. 03





Decoraciones festivas

Descubrí ideas y tips para decorar tu mesa y tu hogar acorde a estos tiempos encantadores.

pág. 10



Comida para muchos

Cocinar y organizar menús para muchas personas no es tarea fácil. Te dejamos algunas ideas para sacarle provecho a tu aliado.

pág. 21



Una época mágica y encantadora

Llega fin de año, esa época tan esperada por muchos. La Navidad y los regalos, Año Nuevo y las oportunidades; el mejor momento para disfrutar de un verdadero festín, reunirte con familiares y amigos en torno a una buena mesa navideña.

Con las celebraciones de fin de año llegan también los preparativos, los regalos, la decoración, el menú de la cena, el lugar donde reunirse. Tanto si planeás un banquete tradicional como un evento informal, con un círculo pequeño de seres queridos, la Navidad y el Año Nuevo son una época mágica. La preparación es clave en cualquier circunstancia. Al fin y al cabo, no querrás pasarte todo el día en la cocina en vez de disfrutar de las fiestas. Planificá y prepará la comida fácilmente con Thermomix.

Platos exquisitos, recetas fáciles, rápidas, económicas, ideas para lucirte, los favoritos de todos, y más. Todo lo que necesitás para llegar más que listo a fin de año y disfrutar de esta temporada tan hermosa.



Recetas para Navidad y Año Nuevo



Tropical con champagne

INGREDIENTES

- 200 g de mango maduro (pelado y sin hueso) en trozos
- 200 g de durazno (pelado y sin carozo) en cuartos o bien 200 g de duraznos en almíbar (en mitades)
- 250 g de cubitos de hielo
- 750 g de jugo tropical sin gas, muy frío
- 750 g de champagne muy frío (1 botella)

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso el mango y el durazno y trocee 2 seg/vel 4.
2. Añada el hielo, el jugo tropical y 400 g de champagne y mezcle 10 seg/vel 2. Vierta en una jarra, añada el champagne restante y sirva.



Papas Hasselback

INGREDIENTES

- 6 papas con piel, lavadas (aprox. 200 g c/u)
- 6 - 9 fetas de panceta cortadas en trozos
- 5 hojas de laurel secas
- 2 cucharadita de romero seco desmenuzado
- 700 g de agua
- 2 - 3 echalotes
- ½ cucharadita de pimientas variadas recién molidas (5 pimientas) o bien ½ cucharadita de pimienta blanca molida
- ½ cucharadita de pimentón picante
- 40 g de mantequilla
- 20 g de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de sal en escamas o bien 1 cucharadita de sal
- 30 g de queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

1. Corte las patatas en rodajas colocándolas sobre una superficie cóncava (una cuchara grande) o poniendo un palillo chino tumbado a cada lado de la patata, de manera que al cortar las rodajas, la hoja del cuchillo tope y las rodajas queden unidas como las hojas de un libro al lomo. Introduzca trozos de beicon entre las rodajas de patata, ponga ½ hoja de laurel en cada patata (reserve el resto) y espolvoréelas con 1 cucharadita de romero. Colóquelas en el recipiente Varoma, tape y reserve.
2. Ponga en el vaso el agua, 2 hojas de laurel y 1 cucharadita de romero. Sitúe el Varoma en su posición y programe 40 min/Varoma/vel cuchara. Retire el Varoma y coloque las patatas en una fuente refractaria. Vacíe el vaso.
3. Precaliente el horno a 220°C.
4. Ponga en el vaso las chalotas y trocee 4 seg/vel 5. Con la espátula, baje la chalota hacia el fondo del vaso.
5. Añada las pimientas, el pimentón, la mantequilla y el aceite y mezcle 10 seg/vel 3. Reparta la mezcla sobre las patatas y espolvoree las escamas de sal y el parmesano rallado.
6. Hornee durante 15 minutos (220°C) o hasta que estén doradas. Retire del horno y sirva inmediatamente.





Vitel toné

INGREDIENTES

CARNE

- 90 g de vino blanco
- 15 g de apio
- 25 g de zanahoria
- 15 g de cebolla
- 5 pimientas en grano
- 1 rama de perejil
- 750 g de lomo o peceto en una pieza
- 700 g de agua

SALSA DE ATÚN

- 175 g de aceite;

- 1 huevo;
- 2 yemas de huevo;
- 10 g de mostaza;
- 1 cdita de vinagre;
- 1 cdita de sal;
- 1 atún en lata al natural sin líquido;
- 4 filetes de anchoa en aceite;
- 125 g de queso crema;
- 1 cdita de pimienta de cayena molida;
- 1 cdita de pimienta;

PREPARACIÓN

CARNE

1. Colocar en el vaso el vino blanco, el apio, la zanahoria, la cebolla, las pimientas, el perejil y licuar 15 seg/vel 7.
2. Cubrir los 750 g de carne de ternera con la preparación y dejar marinar por 2 horas. Envolver la ternera en film transparente. Colocar dentro del recipiente Varoma y reservar.
3. Colocar el agua en el vaso, poner el Varoma en su posición y cocinar 60 min/Varoma/vel 1. Retirar el Varoma de su posición y reservar.
4. Dejar enfriar la carne. Cortar en láminas delgadas, colocar sobre un plato y reservar.

SALSA DE ATÚN

5. Colocar un recipiente sobre la tapa del vaso, pesar el aceite dentro del mismo y reservar.
6. Colocar el huevo, las yemas, la mostaza, el vinagre, la sal y emulsionar 1 min 30 seg/vel 4 mientras tanto verter poco a poco el aceite sobre la tapa, alrededor del cubilete, para que caiga en hilo fino y emulsione.
7. Añadir el atún, las anchoas, la crema, la pimienta cayena, la pimienta negra y mezclar 5 seg/vel 4.5.
8. Verter la salsa sobre la carne fría y servir.



Pastel de espárragos blancos con salsa de espinacas

INGREDIENTES

PASTEL DE ESPÁRRAGOS

- 300 g de espárragos blancos (en conserva) muy bien escurridos
- 4 huevos
- 400 g de crema
- 1 cucharadita de sal
- 1 - 2 pizca de pimienta blanca molida
- 1 - 2 cucharaditas de

mantequilla (para engrasar el molde)

- 800 g de agua

SALSA DE ESPINACAS

- 300 g de hojas de espinaca frescas
- 200 g de crema
- 1 cucharadita de sal
- 1 - 2 pizca de pimienta blanca molida

PREPARACIÓN

PASTEL DE ESPÁRRAGOS

1. Ponga en el vaso los espárragos, los huevos, la nata, la sal y la pimienta y triture 20 seg/vel 5. Vierta el contenido en un molde de aluminio desechable de 1 litro de capacidad previamente engrasado y envuélvalo en film transparente. Coloque el molde en el recipiente Varoma, tape y reserve.
2. Ponga el agua en el vaso, sitúe el Varoma en su posición y programe 60 min/Varoma/vel 1. Retire el molde del Varoma y déjelo enfriar en el frigorífico (aprox. 2 horas). Vacíe el vaso.

SALSA DE ESPINACAS

3. Ponga las hojas de espinacas en una bolsa de asar y meta al microondas durante 2-3 minutos a máxima potencia.
4. Ponga en el vaso la nata, las espinacas cocinadas, la sal y la pimienta y programe 3 min/100°C/vel 1. Después, triture 1 min/vel 5-10 progresivamente. Desmolde el pastel y sirva con la salsa.



Langostinos al estragón con mantequilla de lima

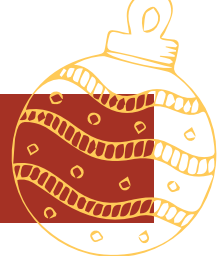
INGREDIENTES

- 6 ramitas de estragón fresco (solo las hojas)
- 30 g de aceite de oliva virgen extra
- 24 langostinos crudos medianos pelados (aprox. 800 g sin pelar)

- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 100 g de vino blanco
- 80 g de manteca
- 30 g de jugo de lima

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso las hojas de estragón y pique 3 seg/vel 7. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga el aceite en el vaso y caliente 2 min/120°C/vel 1.
3. Agregue los langostinos, la sal y la pimienta. Rehogue 3 min/120°C/vel 7.
4. Incorpore el vino blanco y programe 3 min/Varoma/vel 7. Vierta el contenido del vaso en el cestillo colocado sobre un bol. Ponga los langostinos escurridos en una fuente.
5. Vuelva a poner el líquido de cocción en el vaso. Agregue el estragón picado y la mantequilla y emulsione 2 min/vel 4.
6. Incorpore el zumo de lima y mezcle 5 seg/vel 4. Riegue los langostinos con la salsa y sirva inmediatamente.



Pavlova

INGREDIENTES

- 220 g de azúcar
- ½ cucharadita de especias variadas en polvo (clavo, nuez moscada, canela y jengibre)
- 140 g de clara de huevo (a temperatura ambiente un mínimo de 24 horas)
- 1 pizca de crémor tártaro (opcional)
- ½ cucharadita de vinagre
- 500 g de crema batida
- 500 g de frutas frescas variadas en trozos (ananá, frutillas, kiwis, mandarinas, frambuesas, etc.)

PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 150°C. En el reverso de un papel de hornear, marque a modo de plantilla un círculo de Ø 22 cm y cubra con él boca abajo la bandeja de horno. Reserve.
2. Ponga en el vaso el azúcar y pulverice 5 seg/vel 10. Retire a un bol, agregue la mezcla de 4 especias, mezcle y reserve.
3. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso las claras y el crémor tártaro y monte 4 min/37°C/vel 4. Sin poner el cubilete, monte 4 min/37°C/vel 3y vaya agregando por la abertura 1 cucharada del azúcar reservado cada aprox. 15 segundos.
4. Añada el vinagre y bata 15 seg/vel 2.5. Extienda 2 cucharadas de merengue en el centro del círculo dibujado en el papel para cubrir la base. Reparta a cucharadas el resto del merengue por el borde para dejar un hueco grande (aprox. Ø 15 cm) en el centro.
5. Baje la temperatura del horno a 110°C y hornee durante 2 horas. Apague el horno y deje enfriar totalmente la pavlova dentro del horno con la puerta entreabierta (aprox. 3 horas). Retire la pavlova del horno y, con una espátula de repostería, despéguela del papel y colóquela en una fuente de servir. Rellene con la crema batida y con la fruta fresca y sirva.

Receta compartida por Valeria Soto



Turrón crujiente de regalo

INGREDIENTES

- 400 g de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos
- 130 g de mantequilla en trozos
- 40 g de sirope dorado
- o bien 40 g de miel de caña
- 150 g de galletas (preferiblemente de naranja) cortadas en trozos
- 130 g de bolas de cereal cubiertas de chocolate

PREPARACIÓN

1. Forre el interior de 2 cajas con 2 tiras cruzadas de folios de papel blanco cortadas a la medida, dejando que sobresalgan por los laterales para después poder envolver el turrón.
2. Ponga el chocolate en el vaso y ralle 10 seg/vel 10. Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso.
3. Añada la mantequilla y el sirope y funda 5 min/50°C/vel 2.
4. Incorpore las galletas y las bolas de cereal y mezcle bien con la espátula. Reparta la mezcla en las cajas para turrón. Reserve en el frigorífico hasta que solidifique (mínimo 2 horas). Corte en porciones y sirva.



Pan Dulce con Naranja y Chocolate

INGREDIENTES

MASA MADRE

- 200 g de agua;
- 1 sobre de levadura deshidratada;
- 250 g de harina 000;

MASA

- 100 g de naranja confitada en trozos;
- 100 g de chocolate cobertura en trozos;
- 100 g de chocolate con leche en trozos;
- 500 g de harina 000;

- 1 sobre de levadura deshidratada;
- 200 g de azúcar;
- 3 huevos (uno para pintar el pan dulce);
- 2 yemas de huevo;
- 100 g de leche;
- 1 pizca de sal;
- 20 g de licor de naranja;
- 100 g de manteca a temperatura ambiente en trozos

PREPARACIÓN

MASA MADRE

1. Colocar un bol grande sobre la tapa del vaso y pesar el agua. Añadir al bol la levadura y la harina y mezclar con una cuchara de madera.
2. Dejar reposar cubierto con film transparente durante 30-40 minutos.

MASA

3. Poner en el vaso la naranja confitada, el chocolate cobertura y el chocolate con leche y triturar 5 seg/vel 5. Retirar del vaso y reservar.
4. Poner en el vaso la harina, la levadura, el azúcar, los 2 huevos, las yemas, la leche, la sal y el licor de naranja. Mezclar 10 seg/vel 4. Añadir la masa madre reservada y amasar 3 min/función amasar.
5. Retirar el cubilete. Amasar 2 min/función amasar e ir añadiendo por el bocal la manteca y los chocolates con naranja reservados. Dejar reposar la masa dentro del vaso hasta que doble su volumen (aprox. 45 minutos).
6. Con la espátula, bajar la masa hacia el fondo del vaso y amasar 1 min/función amasar. Verter la masa sobre una superficie espolvoreada con harina (es una masa blanda) y dividirla en 2 (aprox. 900 g cada una). Amasarlas ligeramente y colocar cada una en un molde de papel de panes dulces de 1000 g de capacidad (si lo desea puede hacer panes dulces más pequeños). Pintarlos con huevo batido y, con una tijera, hacerles un corte en forma de cruz. Dejar reposar hasta que doblen su volumen.
7. Precalentar el horno a 180°C .
8. Hornear durante aprox. 40 minutos (180°C). Si se ve que se doran demasiado, cubrirlo con papel de aluminio en los últimos 15 minutos.
9. Cuando saque el pan dulce del horno, atravesarlos con una brocheta o aguja a 2 cm de la base. Apoyar los extremos de la aguja entre dos superficies, de manera que el pan quede colgando boca abajo. Dejarlo enfriar en esta posición hasta el momento de servir o regalar.

Por los tiempos que corren, en esta época del año tu Thermomix se vuelve tu aliado número uno a la hora de ahorrar, hoy más que nunca. Con un poco de creatividad, planificación y tu Thermomix, vas a conseguir que las fiestas sean inolvidables... ¡y a bajo costo!

Haciendo tus propias preparaciones, como pan dulce, turrónes y mucho más, no sólo te aseguras una delicia para sorprender a todos sino que además conocés cada uno de sus ingredientes.



Turrón duro

INGREDIENTES

- 1 clara de huevo
- 200 g de miel
- 250 - 300 g de almendras crudas sin piel
- 100 g de azúcar impalpable
- aceite de girasol para engrasar

PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°C.
2. Coloque la mariposa en las cuchillas, ponga en el vaso la clara y monte 1 min/vel 3.5. Retire la mariposa. Ponga en un bol y reserve.
3. Ponga en el vaso la miel y, sin poner el cubilete, programe 40 min/Varoma/vel 2. Mientras tanto, extiéndala las almendras en la bandeja del horno forrada con papel de hornear y hornéelas durante 8 minutos hasta que estén ligeramente tostadas removiendo un par de veces durante el proceso. Apague el horno y déjelas dentro para mantenerlas calientes.
4. Coloque la mariposa. Añada al vaso el azúcar y la clara montada reservada y programe 15 min/100°C/vel 2. Mientras tanto, forre con 2 tiras de papel de hornear cruzadas 1-2 cajas de madera para turrón y reserve.
5. Retire la mariposa. Incorpore inmediatamente las almendras tostadas y mezcle bien con la espátula. Reparta la mezcla entre las cajas preparadas presionando bien con una espátula de metal, engrasada con aceite de girasol para evitar que se pegue, para rellenar las esquinas. Deje reposar a temperatura ambiente durante un mínimo de 48 horas. Sirva en porciones.



Decoraciones festivas



Las decoraciones festivas también forman parte de esta temporada mágica, y son una oportunidad perfecta para disfrutar, divertirse y compartir momentos valiosos en familia. Te dejamos algunas ideas para probar este año.



La mesa más linda

1. Tanto si se quiere presentar una mesa festiva con un estilo minimalista, como si queremos irnos al otro extremo, lo primero que tenemos que pensar es qué tipo de mantel vamos a utilizar. Los colores para estas fechas suelen ser por excelencia verdes, rojos, dorados y plateados, y por qué no alguno estampado. Las servilletas también son algo a tener en cuenta en este sentido.
2. La vajilla, las copas y los cubiertos son más elementos a combinar. Recordá que si usás un mantel muy cargado es mejor utilizar platos y vajillas blancas, o lisas, y viceversa. La armonía se logra con equilibrio.
3. Ya sea con un gran centro de mesa o pequeñas decoraciones distribuidas que la rodean, estos terminan de darle el toque festivo final. Velas, luces, piñas, adornos navideños, moños, son algunas de las opciones más elegidas.

Sean creativos, innoven, jueguen con estos elementos y lo más importante es que se diviertan y pasen tiempo con sus seres queridos.



Más ideas festivas

➔ Probá algo distinto. Estas guirnaldas de cítricos secos son una opción innovadora y creativa para decorar tu hogar este año. ¡Hacelas vos mismo! Ideales para agregar elementos naturales a la decoración durante la temporada festiva. ¡Podés imaginarte los olores cítricos que tienen estas hermosas creaciones!

¿Cómo? Es muy fácil, vas a necesitar naranjas, un cuchillo bien afilado, papel manteca y algún alambre o tanza.

Cortá las naranjas de 5mm de grosor y colocalas en una sola capa sobre una bandeja para horno forrada en papel manteca. Un tip, secalas con un papel o una toalla para eliminar el exceso de humedad y acelerar el proceso de secado. Luego, con el horno precalentado a 120 °C, hornear durante 5/6 horas hasta que las naranjas comiencen a dorarse y secarse ligeramente. Una vez frías, pasá las naranjas por la tanza, a través de la pulpa de la naranja, no de la cáscara, y listo, ya tenés tu guirnalda. Podés poner varias juntas o menos y más separadas para una apariencia minimalista. Y también si querés le podés agregar moños o cintas.





➔ Buscá piñas y dales una ligera capa de pintura verde. Cuando se sequen, pegá las piñas al revés sobre un corcho y listo. Podés agregarle estrellas en la parte superior para terminar de darles el toque navideño. Una idea súper fácil de hacer unos hermosos arbolitos en miniatura, para poner donde más te guste.



➔ Una botella cualquiera, que podés reciclar y una guirnalda de luces que no hayas usado, resultan en una combinación preciosa. Una idea perfecta para darle un toque luminoso a tu hogar. Podés hacerle un pequeño agujero a la botella para poder sacar el cable de alimentación de la guirnalda, o bien comprar una guirnalda a pilas que no tengas que conectar a la electricidad.



➔ Armá unas lindas estrellas de cuentas de madera. Para eso: dibujar una estrella de cinco puntas en papel. Hacer un lazo en un extremo de un trozo de alambre artesanal. Enhebrar las cuentas en el alambre, doblando el alambre según el dibujo a medida que avanza. Pasar el extremo suelto del cable a través del bucle, haciendo un nudo y cortar.



Y para decorar el arbolito...

Las galletas decoradas son un clásico de las fiestas de Navidad y Año Nuevo y son ideales para decorar el arbolito de Navidad. Prepará las tuyas con Thermomix, divertite, y disfrutá de compartir momentos con tus seres queridos.



Les dejamos algunas ideas y consejos:

1. La forma más fácil de decorar galletas con glaseado es sumergirlas. Sirve como base, y mojar las galletas ¡es tan fácil como parece! Debés colocar el glaseado en un bowl poco profundo y luego sumergir la parte superior de las galletas en el glaseado, ¡y listo!
2. Un método es el húmedo sobre húmedo: consta de colocar más glaseado sobre el glaseado con un acabado húmedo. Para hacer esto, se usa una manga pastelera con el pico delgado y el glaseado de color par decorar. Se puede usar un escarbadientes y mezclar el glaseado de color y el de la base para un efecto divertido.
3. Otra opción es esperar a que el glaseado base esté completamente seco y con una manga pastelera hacer el diseño que se desee. Pueden ser flores, puntos, u otros patrones ¡El cielo es el límite!





Galletas de jengibre

INGREDIENTES

GALLETAS

- 50 g de azúcar moreno
- 200 g de harina de 0000 (y un poco más para espolvorear)
- ½ cucharadita de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de canela molida
- ¼ cucharadita de clavo molido

- 60 g de manteca en trozos (a temperatura ambiente)

- 30 g de agua
 - 30 g de sirope dorado o bien 30 g de miel
- ### GLASEADO

- 200 g de azúcar glas
- 1 clara de huevo
- 4 - 5 gotas de jugo de limón

PREPARACIÓN

GALLETAS

1. Ponga en el vaso el azúcar moreno y pulverice 15 seg/vel 10.
2. Añada la harina, el jengibre, la canela y el clavo y mezcle 10 seg/vel 6.
3. Incorpore la mantequilla, el agua y el sirope y mezcle 15 seg/vel 6. Retire la masa del vaso, envuélvala en film transparente y deje reposar 15 minutos en el frigorífico.
4. Precaliente el horno a 180°C. Forre una bandeja de horno con papel de hornear.
5. En una superficie espolvoreada con harina, extienda la masa con el rodillo y corte con el cortapasas con forma de hombrecitos.
6. Coloque 10 unidades en la bandeja preparada y hornee durante 10-12 minutos (180°C). Repita el procedimiento con el resto de unidades y deje enfriar antes de decorar (aprox. 15-20 minutos). Lave el vaso.

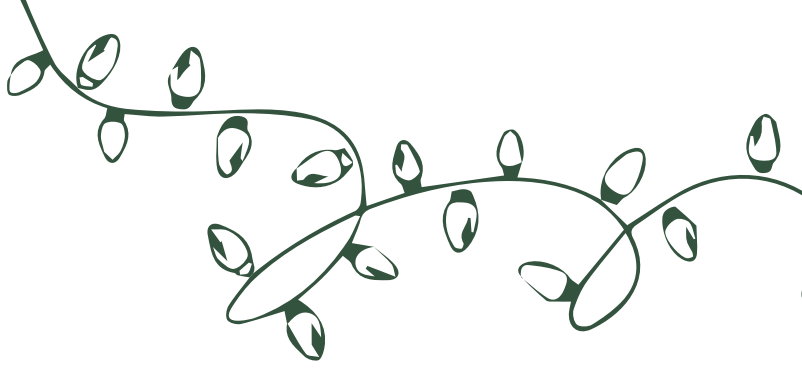
GLASEADO

7. Ponga en el vaso el azúcar glas, la clara de huevo y el zumo de limón y mezcle 10 seg/vel 6. Vierta en una manga pastelera con boquilla muy fina. Decore las galletas a su gusto y deje que el glaseado solidifique. Sirva o conserve en un recipiente con tapa.



Cocina para muchos





Comidas que rinden

No es nada fácil cuando tenés que cocinar para muchos. Ya sea porque tenés una familia numerosa o muchos invitados para estas fiestas, Thermomix siempre es de gran ayuda. Recetas para muchos que rinden y podés preparar con antelación para dedicar todo tu tiempo a tu familia e invitados.

Si te gusta la cocina podés cocinar platos, snacks y entradas elaboradas para sorprender a tus amigos y familiares, pero si los banquetes no son lo tuyo, no hace falta que te compliques mucho, podés hacer un menú sencillo con recetas que no precisen mucha elaboración pero que rindan.

Te traemos algunas ideas y tips de cocina para que puedas preparar recetas abundantes, saciantes y deliciosas con tu Thermomix, sin ningún problema.



Granola navideña

INGREDIENTES

- 30 g de coco rallado o bien 30 g de copos de coco
- 30 g de pasas sin semillas
- 100 g de dátiles sin hueso en trozos
- 50 g de agua
- 200 g de copos de avena
- 200 g de almendras crudas sin piel
- 100 g de aceite de coco
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de nuez moscada molida

PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°C. Forre una bandeja de horno con papel de hornear y reserve.
2. Coloque un bol sobre la tapa del vaso y pese el coco y las pasas. Reserve.
3. Ponga en el vaso los dátiles y el agua y triture 20 seg/vel 10. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y programe 2 min/90°C/vel 1.
4. Añada los copos de avena, las almendras, el aceite de coco, la canela molida, el jengibre y la nuez moscada y mezcle 30 seg/giro inverso/vel 4. Vierta la mezcla en la bandeja preparada y extiéndala por toda la superficie.
5. Hornee durante 10 minutos (180°C). Retire del horno (no apague el horno) y remueva la mezcla con la espátula. Vuelva a hornear durante 10 minutos (180°C). Retire del horno y añada la mezcla del coco y las pasas reservadas. Mezcle con la espátula y deje enfriar aprox. 15 minutos. Conserve la granola en un tarro o recipiente hermético hasta el momento de servir.



Lasaña de verduras al vapor XXL

INGREDIENTES

- 80 - 100 g de queso parmesano en trozos (3 cm)
- 250 g de cebolla en trozos
- 30 g de aceite de oliva
- 200 g de tomates cherry

SALSA AURORA (BECHAMEL CON TOMATE)

- 1000 g de leche
- 70 g de mantequilla y un poco más para engrasar
- 80 g de harina
- 2 pizcas de sal
- 2 pizcas de nuez moscada molida

- 2 pizcas de pimienta molida
- 150 g de tomate frito estilo casero

MONTAJE Y HORNEADO

- 16 placas de lasaña secas precocidas, sin remojo
- 800 - 1000 g de verduras variadas cocidas al vapor (zanahoria, chauchas, zucchini, espárragos verdes, arvejas, alcauciles, apio, pencas de acelga, etc.)
- 200 g de queso cremoso
- 8 - 10 hojas de albahaca fresca
- 2 huevos duros (opcional)

PREPARACIÓN

1. Ponga el queso parmesano en el vaso y ralle 15 seg/vel 10. Vierta en un bol y reserve.
2. Ponga en el vaso la cebolla y el aceite y trocee 3 seg/vel 5.

Introduzca el cestillo con los tomates cherry y sofría 10 min/120°C/vel 1. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y retire los tomates cherry. Escorra la cebolla pochada en el cestillo colocado sobre un bol y reserve.

SALSA AURORA (BECHAMEL CON TOMATE)

3. Ponga en el vaso el líquido de escurrir la cebolla, la leche, la mantequilla, la harina, 40 g de queso parmesano rallado, la sal, la nuez moscada y la pimienta y programe 12 min/100°C/vel 3.
4. Incorpore el tomate frito y mezcle 30 seg/vel 5.

MONTAJE Y HORNEADO

5. Precaliente el horno a 200°C. Engrase ligeramente con mantequilla una fuente de horno de aprox. 40x24x6 cm.
6. Cubra el fondo de la fuente con una capa fina de salsa Aurora. Ponga encima una capa de placas de lasaña, coloque la mitad de las verduras cocidas troceadas o en rodajas y cubra con aprox. 1/3 de la salsa Aurora. Ponga encima otra capa de placas de lasaña, reparta el sofrito de cebolla escurrido, el queso cremoso en trozos, los tomates cherry pelados enteros o en mitades, las hojas de albahaca troceadas a mano y los huevos duros troceados. Coloque otra capa de placas de lasaña, vierta encima las verduras restantes y termine con las últimas placas de lasaña. Vierta la salsa aurora restante y espolvoree con el queso parmesano restante.
7. Hornee durante 15 minutos a 200°C y gratine 5 minutos más o hasta que esté dorada. Deje reposar 10 minutos y sirva en porciones.



Crujientes de espinacas con roquefort

INGREDIENTES

- 100 g de aceite de oliva virgen extra
- 60 g de pasas
- 60 g de piñones
- 400 g de hojas de espinaca frescas
- ½ cucharadita de sal
- 100 g de queso roquefort en trozos
- 1 paquete de masa filo o 1 paquete de pasta brick
- 50 g de manteca (derretida para pintar)
- 1 huevo batido (para pintar)
- 1 cucharada de semillas de sésamo (optional) o 1 cucharada de semillas de amapola (optional)
- 50 - 80 g de queso cremoso

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso el aceite, las pasas y los piñones y sofría 4 min/120°C/vel cuchara.
2. Añada las espinacas y la sal. Introduzca la espátula por la abertura y muévala mientras rehoga 2 min/120°C/giro inverso/vel cuchara.
3. Añada el roquefort y mezcle con la espátula. Vierta el contenido del vaso en el cestillo colocado sobre un bol para escurrir el líquido y reserve.
4. Precaliente el horno a 180°C.
5. Corte la pasta filo en tiras de 5-6 cm de ancho y píntelas con mantequilla derretida. Ponga una cucharadita de la mezcla de espinacas en un extremo de la masa (de modo que quede cubierto solo un ángulo de la tira), vaya doblando en triángulos sobre sí misma hasta acabar la masa y colóquelos en una bandeja forrada con papel de hornear.
6. Pinte con el huevo batido, espolvoree con las semillas y hornee durante 10 minutos (180°C) o hasta que estén dorados.
7. Ponga en el vaso el líquido reservado, añada el queso cremoso y mezcle 1 min/vel 2. Sirva los crujién-tes calientes acompañados con la salsa.



Bizcocho de naranja XXL

INGREDIENTES

- 6 huevos
- 2 naranjas de jugo con piel, lavadas y cortadas en cuartos
- 500 g de azúcar (y un poco más para espolvorear)
- 250 g de aceite de girasol
- 250 g de leche
- 500 g de harina de repostería
- 2 sobres de levadura química en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 100 - 120 g de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos de 1-1.5 cm

PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°C. Forre con papel de hornear una bandeja de horno.
2. Ponga en el vaso los huevos, las naranjas y el azúcar y triture 5 min/37°C/vel 5. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.
3. Añada el aceite de girasol y la leche y mezcle 10 seg/vel 5.
4. Incorpore la harina, la levadura y la sal. Mezcle 30 seg/vel 5. Vierta la masa en la bandeja preparada, distribuya encima los trozos de chocolate y espolvoree con azúcar. Hornee durante 35-40 minutos (180°C). Retire del horno y deje templar. Corte en porciones y sirva.



Pollo en dos cocciones con chauchas y echalote al caramelo

INGREDIENTES

- 500 g de carne picada mixta
- 100 g de ciruelas pasas sin hueso en trozos
- 50 g de nueces peladas en trozos
- 100 g de crema de leche
- 100 g de queso rallado
- 1 huevo
- 3 - 5 pizca de sal
- 3 - 5 pizcas de pimienta molida
- 1 pollo entero deshuesado (aprox. 1800 g)
- 1 - 2 cucharaditas de pimentón
- 900 g de agua
- 200 g de echalotes en cuartos
- 200 g de cebolla morada en octavos
- 40 g de aceite de oliva
- 60 g de manteca en trozos
- 500 g de chauchas frescas en trozos de 6-8 cm
- 30 - 40 g de caramelo líquido

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso la carne picada, las ciruelas, las nueces, la crema, el queso, el huevo, 1 pizca de sal y 1 pizca de pimienta molida y mezcle 20 seg/giro inverso/vel 3. Retire a un bol. Lave el vaso.
2. Ate o cosa la parte del cuello del pollo y rellene con la mezcla de carne del vaso procurando que quede pechuga arriba y abajo (rellenando entre la piel y la pechuga) después, cosa el orificio y ate el pollo con hilo de cocina para que no pierda la forma. Espolvoree con 1-2 pellizcos de sal, 1-2 pellizcos de pimienta molida y el pimentón. Con la mano, frote la piel para extender el pimentón. Introduzca el pollo bridado en una bolsa de asar y ciérrela. Coloque la mariposa tumbada en el recipiente Varoma, ponga encima el pollo en la bolsa de asar, tape y reserve.
3. Ponga en el vaso el agua. Sitúe el Varoma en su posición y programe 40 min/Varoma/vel 1. Retire el Varoma y, con cuidado de no quemarse, de la vuelta a la bolsa de asar y tape de nuevo. Sitúe el Varoma en su posición y vuelva a programar 20 min/Varoma/vel 1. Retire el Varoma y reserve tapado. Vacíe el vaso.
4. Ponga en el vaso los echalotes, la cebolla, el aceite y la mantequilla. Introduzca el cestillo con las chauchas. Sitúe el Varoma en su posición con el pollo y programe 25 min/Varoma/vel cuchara. Mientras tanto, precaliente el horno a 220°C. Retire el Varoma. Ponga la bolsa de asar en una fuente de horno y, con cuidado de no quemarse, corte la bolsa y ponga el pollo en la fuente con el líquido de cocción.
5. Hornee durante 10-12 minutos (220°C) o hasta que esté dorado. Mientras tanto, continúe con la receta.
6. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo. Añada al vaso el caramelo líquido, 1-2 pellizcos de pimienta y 1-2 pellizcos de sal y programe 2 min/100°C/giro inverso/vel cuchara. Mientras tanto, ponga las chauchas en una fuente para servir. Vierta el contenido del vaso sobre las chauchas y mezcle con la espátula. Retire del horno el pollo relleno, corte en filetes y sirva acompañado con las chauchas y los echalotes al caramelo.

¡Perfecto para vos!



Sous vide bag

Con las bolsas sous vide disfrutá preparando platos exquisitos con el modo Al vacío. Podrás cocinar carnes, pescados, mariscos, frutas y verduras como más te guste y siempre con resultados espectaculares. ¡Innová con Thermomix y cociná variado!

Conseguilo en nuestro local de Rivera 6488, Carrasco.

¡Seguinos en redes para
más contenido!



Descubrí nuestro sitio web
<https://www.thermomix.uy>

Podés contactarnos por mail a:
marketing@pilusen.com

thermomix 