



**thermomix**

# **RECETARIO**

**Clase Básica TM6**



## NATILLAS DE COCO Y CHOCOLATE SIN LACTOSA

### INGREDIENTES

400 g de leche de coco

4 yemas

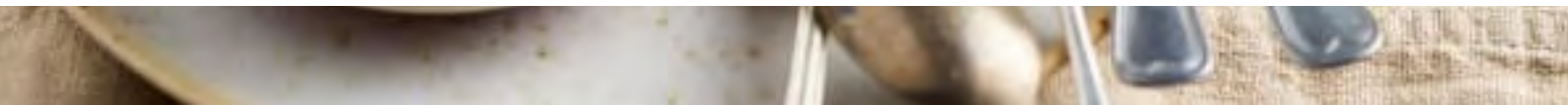
1 cucharada de cacao puro  
en polvo

50 g de azúcar

10 - 15 g de maicena

### PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso la leche de coco, las yemas de huevo, el cacao puro en polvo, el azúcar y la maicena e iniciar **Espe-sar /100°C**. Servir templadas o frías.





## CÓCTEL ROSSINI

### INGREDIENTES

300 g de frutillas o cualquier fruta de estación (limpias, sin hojas)  
15 g de jugo de limón  
80 g de azúcar  
100 g de cubitos de hielo  
500 g de champán

### PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso las frutillas, el jugo de limón, el azúcar, el hielo y el champán. Triturar **1 min/vel 10**. Reparta en 6 copas y servir inmediatamente.



## CEBOLLAS CARAMELIZADAS

### INGREDIENTES

500 g de cebolla en octavos

20 g de aceite de oliva

30 g de agua

1 - 2 pizcas de sal

### PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso la cebolla y el aceite e iniciar Alta Temperatura. Mezclar bien con la espátula y trocear **4 seg/vel 4**.
2. Añadir el agua y la sal y programar **8 min/120°C/giro inverso/vel cuchara**. Utilizar a su conveniencia.





## BIFE DE CHORIZO AL VACÍO

### INGREDIENTES

2 bifes de chorizos  
hierbas a gusto para sazonar  
1 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta  
2000 g de agua

### PREPARACIÓN

1. Poner el agua en el vaso y calentar **10 min/Varoma/vel 1**.
2. Meter los bifes en una bolsa tipo ziploc. No cerrar del todo para hacer vacío.
3. Hacer vacío colocando la bolsa dentro del un bol con agua.
4. Meter la carne dentro del cestillo. Cuando el agua esté caliente introducir el cestillo. Verificar que toda la bolsa quede cubierta por el agua. Programar **50 min/60°C/vel 1**.



## PANES AL VAPOR (BAO BUNS)

### INGREDIENTES

200 g de leche o bien 200 g de leche de coco  
15 g de levadura prensada fresca  
270 g de harina 000 (y algo más para espolvorear)  
1 cucharadita de sal  
500 g de agua

### PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso la leche y la levadura y mezclar **2 min/37°C/vel 2**.
2. Añadir la harina y 1 cucharadita de sal. Mezclar **10 seg/vel 1-4** progresivamente y amasar **2 min/función amasar**. Retirar del vaso sobre una superficie enharinada y formar una bola.  
Dividir la masa y formar 6 panes redondos. Colocarlos en 6 pirotines de muffins, ponerlas en la bandeja Varoma y reservar.
3. Poner en el vaso el agua. Situar el recipiente Varoma en su posición. Colocar la bandeja Varoma con los panes, tapar el Varoma y programar **20 min/Varoma/vel 1**. Retirar y destapar el Varoma. Dejar enfriar ligeramente los panes antes de abrir y rellenar a su gusto.





## SOPA CREMOSA VERSÁTIL

### INGREDIENTES

25 - 30 g de aceite de oliva

170 - 200 g de hortalizas para  
sofrito (p. ej. cebolla, ajo, puerro,  
chalota) en trozos (2 cm)

700 - 800 g de verduras variadas  
en trozos

750 - 850 g de agua

1 cdita de concentrado de caldo  
de verduras casero o bien 1  
cubito de caldo de verduras

1 cdita de sal

### PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso el aceite de oliva y las hortalizas para sofrito (cebolla, puerro, etc.) e **iniciar Alta Temperatura**.
2. Añadir las verduras variadas y trocear **5 seg/vel 4**.
3. Incorporar el agua, el concentrado de caldo y la sal y programar **25 min/100°C/vel 2**. Después, iniciar **Triturar /1 min 30 seg**. Servir caliente.

