

Make *Cuisine*

ROBOT THERMODREAM

Recetario





Agradecemos tu confianza al adquirir nuestra **THERMODREAM**, un robot multifunción que sin duda se va a convertir en una pieza clave de tu cocina.

Todo el equipo de **MakeCuisine** estamos a tu disposición para ayudarte en cualquier consulta o asistencia que puedas requerir a partir de ahora. Nuestros esfuerzos están dirigidos a que disfrutes plenamente de tu nueva **THERMODREAM** y descubras todas sus posibilidades. Pronto disfrutarás de sus ventajas que sin duda te proporcionarán satisfacciones culinarias tanto a ti como a los que te rodean, a la vez que te permitirá más tiempo libre para que puedas dedicarlo a otras actividades y hobbies.

Nuestro robot cuenta con avanzadas funciones para ayudarte tanto en el procesado de alimentos como en la elaboración de las recetas más suculentas. Dispone de una báscula integrada que te será muy útil tanto para preparar tus recetas como para pesar cualquier cosa que necesites.

Gracias a su facilidad de uso y a su contrastada potencia, podrás sin ningún esfuerzo, cocinar tus platos favoritos y también nuevas recetas que encontrarás tanto en este recetario como en nuestro **blog de recetas online en <https://makecuisine.com/blogs/recetas>**.

THERMODREAM te ayuda a mantener una alimentación saludable y apetitosa. Si quieres llevar una dieta saludable y equilibrada, realizar las recetas que la garanticen es muy fácil con su ayuda.

Cuentas con todos los accesorios necesarios incluidos: espátula, cubilete medidor, cestillo y vaporera doble para que puedas realizar todo tipo de cocciones: hervir, freír y al vapor que se suman a las funciones de triturar, trocear, moler, rallar, pulverizar, emulsionar, batir, montar y amasar, todo ello hace de la ThermoDream un completo robot multifunción.

Este recetario es una guía en la que hemos tratado de incluir desde las recetas, salsas y procesado básico de ingredientes junto con recetas variadas que incluyen tanto platos tradicionales de la cocina española como otros más novedosos o internacionales.

Prueba a realizar las recetas que más te apetezcan y pronto descubrirás que con **THERMODREAM** aprenderás a realizarlas sin esfuerzo y con total facilidad.

Tan sólo es cuestión de tiempo que saques al Chef que llevas dentro, disfrutando de la cocina con tu familia y amigos.

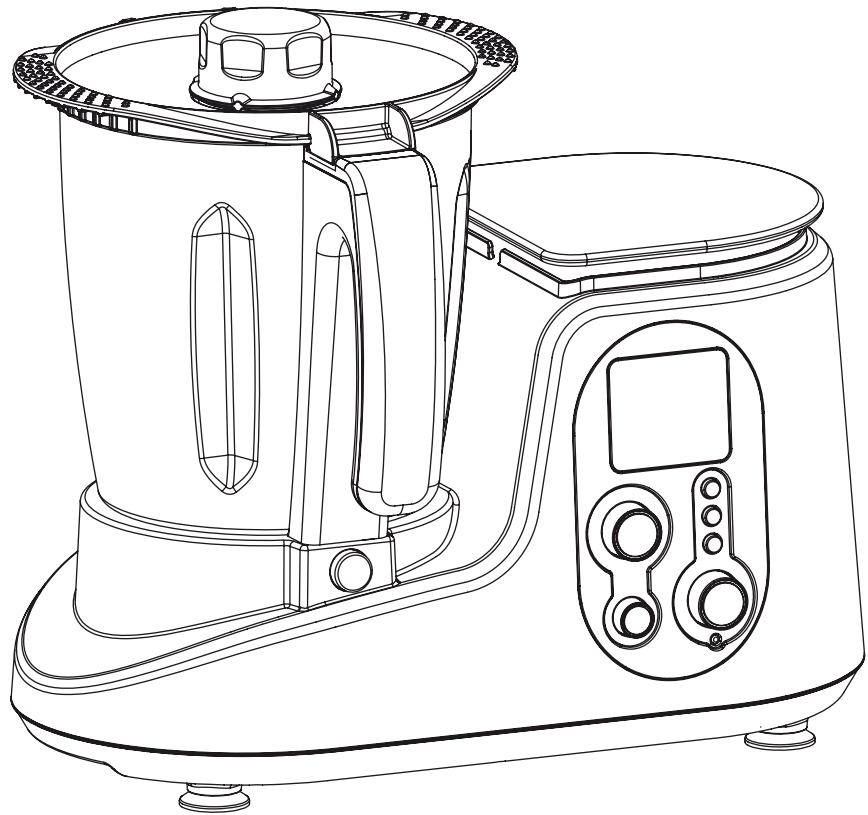
Por último, no olvides que estamos siempre a tu disposición para cualquier duda o aclaración que puedas necesitar en soportepostventa@makecuisine.com

¡Te deseamos los mejores resultados con **THERMODREAM** y que disfrutes a tope con tu nuevo aliado en la cocina!

Un cordial saludo.

MakeCuisine
www.makecuisine.com

ROBOT THERMODREAM - PRINCIPALES FUNCIONES



BÁSCULA

Nuestro robot cuenta con una báscula integrada para poder pesar los alimentos que necesitemos, nos será de gran ayuda y comodidad para preparar las recetas con nuestro robot ThermoDream.

TRITURAR

Para triturar seleccione directamente velocidad 5 y progresivamente suba hasta velocidad 10, el tiempo dependerá de la dureza y la cantidad de alimentos que utilice.

Para triturar hielo utilice 10/12 segundos velocidad 5. Si el hielo fuese industrial lo debería humedecer antes y presione primero 4 veces el botón TURBO y después unos 15 segundos velocidad 5. En ningún caso introduzca más de la mitad de la capacidad del vaso. Recuerde poner el cubilete y sujetarlo con la mano.

TROCEAR

Puede trocear en escasos segundos cualquier tipo de alimento para aquellos más blandos utilice velocidad 4 y en el caso de los más duros velocidad 5 / 6 siempre durante unos pocos segundos, supervise y si no está a su gusto aplique más tiempo. Todas estas operaciones las realizaremos con el cubilete puesto y mejor sujetándolo con la mano.

TURBO

Al pulsar el botón TURBO, se activa automáticamente la velocidad 10. Se utiliza para triturar o trocear alimentos de bastante dureza, para rayar quesos curados, chocolate, etc. Llene el vaso como máximo a la mitad de su capacidad e intente que los trozos a introducir no sean muy grandes.

MOLER, RALLAR, PULVERIZAR

Para realizar estas funciones vigile que el vaso y las cuchillas estén completamente secas para evitar que se nos peguen los alimentos a las cuchillas o a las paredes del vaso. Utilizaremos, como anteriormente, pulsaciones de la tecla TURBO ó velocidad progresiva 5 a 10 durante unos pocos segundos y siempre dependiendo de la dureza y tamaño de los alimentos introducidos. La cantidad máxima a introducir siempre será la mitad del vaso y pondremos el cubilete que sujetaremos con la mano.

EMULSIONAR

Emulsionar consiste en unir varios líquidos, que por su diferente densidad tienden a estar separados, como por ejemplo el aceite y el vinagre. Muchas veces para ayudarnos con esta preparación utilizaremos emulsionante como la yema de huevo en el caso de la mayonesa o la leche si queremos prepararla sin huevo. Para realizar estas funciones utilizaremos la velocidad 4 para cantidades pequeñas y velocidad 5 para cantidades mayores (medio vaso o más). Cuando realicemos mayonesas mezclaremos los ingredientes antes en el vaso, excepto el aceite que como necesitamos incorporarlo poco a poco, con el cubilete puesto lo iremos tirando suavemente sobre la tapa y el mismo se irá deslizando dentro del vaso.

BATIR

Podemos hacer cualquier tipo de batido, los típicos batidos con leche, frutas y galletas o los típicos para deportistas con leche de almendra, avena, miel y arándanos o fresas. También podemos batir huevos, salsas, vinagretas, etc. La velocidad indicada oscilará entre la 3 y la 6 dependiendo de la dureza de los ingredientes que se utilicen.

MONTAR

En esta función conseguimos introducir aire en un ingrediente líquido para aumentar su volumen y cambiar su textura. Lo más usual es montar nata, claras de huevo, yemas de huevo, leche, etc. Para realizar esta función como norma utilizaremos el accesorio mariposa y trabajaremos a velocidad 4 / 5.

AMASAR

Podremos amasar, principalmente siempre serán harinas, con ingredientes como agua, huevos, mantequilla, etc. Primero utilizaremos la velocidad 4 / 6 para mezclar los ingredientes y luego seleccionaremos la velocidad y el tiempo necesario que nos indiquen las diferentes recetas. Algunas veces, debido a la textura de la masa, pueden quedar restos entre las cuchillas dificultosos de lavar, un truco efectivo es después de haber retirado la masa, dar un par o tres de pulsaciones de TURBO para despegarlas. Así mismo, amasar va a ser una de las funciones más utilizadas puesto que es necesaria para cualquier tipo de masas de pastelería, pan, pizzas y bizcochos.

COCINAR EN EL VASO

Nuestra ThermoDream además de ser un completo procesador de alimentos, como podemos ir observando, también será muy útil para cocinar los platos tradicionales de toda la vida. Para los guisos podemos poner el protector de cuchillas y en velocidad 1 y con la temperatura que necesitemos ajustar para nuestra receta, se ira haciendo poco a poco sin tener que remover y sin preocuparnos si se pega o se quema, el protector de cuchillas ira removiendo de manera suave y delicada cualquier guiso que se le ponga por delante. Resaltamos que la velocidad máxima cuando cocinamos con temperatura es velocidad 4, por lo que será la máxima que nuestro robot nos dejará seleccionar.

BAÑO MARÍA

La técnica del "baño maría" todos la conocemos, pero no necesitaremos aplicarla como siempre se ha realizado en nuestra ThermoDream ya que al tener el control de temperatura seleccionaremos 90°C e introduciremos los ingredientes directamente en el vaso con la velocidad que corresponda. Se suele utilizar dicha función cuando queremos cocinar alimentos que no queremos que hiervan, por ejemplo, si tenemos preparados que contengan huevos porque sino se nos convertirían en tortilla. Así pues, con la función de control de temperatura no necesitamos utilizar varios cazos para realizar esta cocción, sino que lo haremos de una manera fácil y eficiente.

COCINAR EN EL CESTILLO

La cocción en el cestillo es básicamente para alimentos delicados y que vamos a cocinar por inmersión, los colocaremos dentro del cestillo y los cubriremos de agua, seleccionando la temperatura adecuada a cada receta. El cestillo también puede ser muy útil cuando queremos cocinar al vapor pequeñas cantidades ya que solo podremos introducir 500 gramos de agua. Para realizar caldos es igualmente indicado puesto que aquellos huesos puntiagudos, trozos duros de jamón, etc. que se podrían quedar trabados en las cuchillas, los colocaremos en el cestillo. Para retirar el cestillo después de la cocción lo haremos con la espátula, podemos observar que la misma tiene una muesca que deberemos encajar en la nansa metálica del cestillo.

COCINAR AL VAPOR

Como ya hemos visto nuestra ThermoDream cuenta con todos los accesorios necesarios para cocinar al vapor, tan solo deberemos colocar la vaporera sobre el vaso con la tapa puesta, introducir los alimentos en la misma y cerrarla con su tapa, entonces seleccionamos temperatura 110°C y el tiempo que nos sea necesario. Tenemos una segunda bandeja para la vaporera que utilizaremos cuando sea poca la cantidad a cocinar o que por su forma nos vaya mejor dicha bandeja, se coloca siempre encima de la vaporera principal y se cierra con la tapa de la vaporera.

Tan solo recordar que cuando cocinemos al vapor, o simplemente en caliente no tocaremos ni el vaso ni la vaporera ya que podríamos quemarnos, lo haremos siempre ayudados de trapos o guantes de cocina.

Índice



8 RECETAS BÁSICAS

Azúcar glas P.9
Nata montada P.9
Merengue suizo P.9
Picada de ajo y perejil P.9
Pan rallado con ajo y perejil P.10
Queso curado rallado P.10
Caldo de carne y verduras P.10
Puré de verduras P.11
Fumet de pescado y galeras P.11
Cocción de pasta P.11
Sofrito de verduras P.12
Huevos escalfados P.12
Huevos cocidos P.12



13 MASAS

Pan blanco de hogaza rápido P.14
Pan campesino con queso y bacon P.14
Masa para pizzas P.15
Masa para cocas P.15
Masa para crepes P.15
Pan naan P.16
Masa de choux P.16
Masa para empanadillas P.17
Masa para tempura P.17



18 SALSAS, PURÉS Y CROQUETAS

Mayonesa P.19
Lactonesa P.19
Salsa tártara P.19
Salsa rosa P.19
Salsa cocktail P.20
Salsa pesto P.20
Salsa holandesa P.20
Salsa brava P.20
Salsa bearnesa P.21
Alioli P.21
Vinagreta básica P.21
Mojo picón rojo P.21
Mojo verde P.22
Bechamel rápida de cobertura P.22
Pastas para sandwiches P.22
Tomate frito P.22
Hummus P.23
Guacamole P.23
Puré de patatas P.23
Puré de manzana P.23
Croquetas de pollo P.24
Croquetas de jamón P.24
Croquetas de queso azul P.24



25 ARROCES Y PASTA

Arroz cocido blanco P.26
Ensalada César de pasta P.26
Macarrones boloñesa P.27
Canelones P.27
Espaguetis a la carbonara P.28
Lasaña P.28



29 VERDURAS, HORTALIZAS, PLATOS VEGANOS Y SALUDABLES

Ensalada de patata con wasabi P.30
Ensaladilla rusa P.30
Espinacas a la crema P.31
Guisantes con jamón P.31
Menestra de verduras P.31
Gazpacho P.32
Salmorejo P.32
Pisto P.32
Crema de guisantes P.33
Vichyssoise P.33
Crema de calabacín P.33
Sopa minestrone P.34
Sopa de cebolla P.34



35 CARNES Y AVES

Pollo a la cerveza P.36
Escabeche de pollo P.36
Nuggets de pollo crujientes con queso P.37
Albóndigas P.37
Cerdo al curry P.38
Estofado de ternera P.38



39 PESCADOS Y MARISCOS

Pulpo á feira P.40
Salmón al vapor P.40
Dorada a la sal P.40
Brandada de bacalao P.41
Bacalao con tomate P.41
Pimientos del piquillo rellenos P.42
Mejillones a la marinera P.42



43

POSTRES

- Cheesecake de philadelphia y mermelada P.44
- Torrijas P.44
- Natillas P.45
- Pudding de queso y café con caramelo P.45
- Leche frita P.46
- Tarta de limón P.46
- Pudding de mantequilla P.47
- Rosquillas P.47
- Flan de huevo P.48
- Crema catalana P.48
- Arroz con leche P.48
- Bizcocho de yogur P.49



50

HELADOS, BEBIDAS, BATIDOS Y REFRESCOS

- Sorbete de frutas P.51
- Daiquiri de melón con lima y ron P.51
- Sorbete de frutos rojos y cava P.51
- Horchata casera P.52
- Ponche navideño P.52
- Batido de galleta de chocolate y crema P.53
- Batido de yogur helado P.53
- Helado de fresas y miel P.53
- Smoothie de banana P.54
- Frapuccino con nata y caramelo P.54
- Café dalgona P.54
- Leche merengada P.55
- Chocolate a la taza P.55
- Sangría P.55

RECETAS POR ÍNDICE ALFABÉTICO

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Albóndigas P.37 Alioli P.21 Arroz cocido blanco P.26 Arroz con leche P.48 Azúcar glas P.9 Bacalao con tomate P.41 Batido de galleta de chocolate y crema P.53 Batido de yogur helado P.53 Bechamel rápida de cobertura P.22 Bizcocho de yogur P.49 Brandada de bacalao P.41 Café dalgona P.54 Caldo de carne y verduras P.10 Canelones P.27 Cerdo al curry P.38 Cheesecake de philadelphia y mermelada P.44 Chocolate a la taza P.55 Cocción de pasta P.11 Crema catalana P.48 Crema de calabacín P.33 Crema de guisantes P.33 Croquetas de jamón P.24 Croquetas de pollo P.24 Croquetas de queso azul P.24 Daiquiri de melon con lima y ron P.51 Dorada a la sal P.40 | <ul style="list-style-type: none"> Ensalada cesar de pasta P.26 Ensalada de patata con wasabi P.30 Ensaladilla rusa P.30 Escabeche de pollo P.36 Espinacas a la crema P.31 Estofado de ternera P.38 Flan de huevo P.48 Frapuccino con nata y caramelo P.54 Fumet de pescado y galeras P.11 Gazpacho P.32 Guacamole P.23 Guisantes con jamón P.31 Helado de fresas y miel P.53 Horchata casera P.52 Huevos cocidos P.12 Huevos escalfados P.12 Hummus P.23 Lactonesa P.19 Lasaña P.28 Leche frita P.46 Leche merengada P.55 Macarrones boloñesa P.27 Masa de choux P.16 Masa para cocas P.15 Masa para crepes P.15 Masa para empanadillas P.17 Masa para pizzas P.15 | <ul style="list-style-type: none"> Masa para tempura P.17 Mayonesa P.19 Mejillones a la marinera P.42 Menestra de verduras P.31 Merengue suizo P.9 Mojo picón rojo P.21 Mojo verde P.21 Nata montada P.9 Natillas P.45 Nuggets de pollo crujientes con queso P.37 Pan blanco de hogaza rápido P.14 Pan campesino con queso y bacon P.14 Pan naan P.16 Pan rallado con ajo y perejil P.10 Pasta con salsa carbonara P.28 Pastas para sandwiches P.22 Picada de ajo y perejil P.9 Pimientos del piquillo rellenos P.42 Pisto P.32 Pollo a la cerveza P.36 Ponche navideño P.52 Pudding de mantequilla P.47 Pudding de queso y café con caramelo P.45 Pulpo á feira P.40 Puré de manzana P.23 |
|---|--|---|

Recetas básicas



AZÚCAR GLAS

• PARA 300 GRAMOS

INGREDIENTES

- 300 gramos de azúcar blanco



1. Con el vaso limpio y muy seco vertemos el azúcar.
2. Programamos 1 minuto, velocidad progresiva 5 – 10.

CONSERVACIÓN

Se conserva bien en tarros herméticos y ambiente seco.

CONSEJO

La cantidad máxima a realizar al mismo tiempo es de 300 gramos, si necesita más cantidad debe hacerlo en varias veces.

NATA MONTADA

• PARA 500 GRAMOS

INGREDIENTES

- 500 gramos de nata para montar con un mínimo del 35% de materia grasa. Muy fría
- 80 gramos de azúcar glas



PREPARACIÓN

1. Colocamos la mariposa en las cuchillas, introducimos la nata en el vaso agitando primero el envase y asegurándonos de que está bien fría.
2. Programamos 2 minutos, velocidad 4.

CONSEJOS

Aunque hemos programado 2 minutos el tiempo necesario dependerá de la cantidad y la calidad de la nata así es mejor que se vaya vigilando hasta que se haya montado y añada algún minuto más si es necesario.

Cuando queramos montar más de 500 gramos no necesitaremos colocar la mariposa, lo haremos directamente con las cuchillas. Si por el contrario desea montar menos cantidad, por ejemplo 250 gramos, proceda como se indica en la receta colocando la mariposa.

Para obtener los mejores resultados recuerde agitar el envase enérgicamente antes de abrirlo y que esté bien frío. El vaso de nuestro robot ha de estar también frío.

MERENGUE SUIZO

• PARA 350 GRAMOS

INGREDIENTES

- 4 claras de huevo
- 200 gramos de azúcar
- Una pizca de sal
- 4 gotas de zumo de limón o de vinagre



PREPARACIÓN

1. Colocamos la mariposa en las cuchillas, introducimos todos los ingredientes en el vaso.
2. Programamos 4 minutos, temperatura 50°C, velocidad 4.
3. Cuando acabe el tiempo programado, volvemos a programar 4 minutos, velocidad 4, sin programar temperatura.
4. Se debe utilizar de inmediato después de montarlo.

CONSEJOS

El vaso, la mariposa y las cuchillas deben de estar muy limpias, sin restos de grasa, y que las claras no tengan restos de las yemas, sino no se montarán.

Si desea realizar más o menos cantidad, calcule 1 minuto por clara y velocidad 4.

PICADA DE AJO Y PEREJIL

• PARA 30 GRAMOS

INGREDIENTES

- 3 dientes de ajo
- 1 manojo de hojas de perejil



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso todos los ingredientes asegurándonos que el perejil está limpio y seco.
2. Programamos 5 segundos, velocidad 7.

CONSERVACIÓN

La mejor forma de conservarlo, incluso si hacemos mayor cantidad, es congelarlo puesto que se queda suelto y podemos utilizarlo sin descongelar.

PAN RALLADO CON AJO Y PEREJIL

• PARA 200 GRAMOS

INGREDIENTES

- 200 gramos de pan duro o tierno
- 2 dientes de ajo
- 5 ramitas de perejil, solo las hojas



PREPARACIÓN

1. Introducimos todos los ingredientes en el vaso asegurándonos de que las hojas de perejil están limpias y secas.
2. Programamos 10 segundos, velocidad progresiva 5 – 10. Si no queda suficientemente rallado podemos pulsar la función TURBO durante unos segundos.

CONSERVACIÓN

La mejor forma de conservarlo, incluso si hacemos mayor cantidad, es congelarlo puesto que se queda suelto y podemos utilizarlo sin descongelar.

QUESO CURADO RALLADO

• PARA 150 GRAMOS

INGREDIENTES

- 150 gramos de queso parmesano en trozos



PREPARACIÓN

1. Ponemos el queso parmesano en trozos en el vaso.
2. Programamos 10 segundos, velocidad progresiva 5 – 10. Si no queda suficientemente rallado podemos pulsar la función TURBO durante unos segundos.

CONSERVACIÓN

La mejor forma de conservarlo, incluso si hacemos mayor cantidad, es congelarlo puesto que se queda suelto y podemos utilizarlo sin descongelar.

CONSEJO

Para un buen rallado es aconsejable que el tipo de queso a utilizar sea curado y este seco, si estuviera muy tierno no debemos de programar más tiempo porque tiende a derretirse y se pega formando una bola.

CALDO DE CARNE Y VERDURAS

• PARA 1 KILO

INGREDIENTES

- 1 litro de agua
- 1 hueso blanco de cerdo
- 1 hueso de rodilla de ternera
- 1 hueso de jamón
- 250 gramos de pollo o gallina
- 80 gramos de tomate en trozos
- 20 gramos de puerro en trozos
- 20 gramos de apio en trozos
- 20 gramos de zanahoria en trozos
- 20 gramos de nabo en trozos
- 30 gramos de judías verdes
- 20 gramos de arroz
- 5 garbanzos secos
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos los garbanzos y el arroz en el vaso que debe estar limpio y seco
2. Programamos 20 segundos, velocidad progresiva 5 – 10. La idea es pulverizarlo y que quede bien fino, si no quedara así pulse unos segundos la función TURBO hasta conseguirlo.
3. Introducimos en el vaso 200 gramos de agua y las verduras. Trituramos programando 25 segundos, velocidad progresiva 5 – 10. Bajamos los restos de verduras de la tapa y del interior del vaso con la espátula hacia las cuchillas.
4. Ponemos el pollo, los huesos y la sal en el cestillo, lo colocamos dentro del vaso y añadimos el resto del agua.
5. Programamos 45 minutos, temperatura 100°C, velocidad 3. Pasado el tiempo programado retiramos el cestillo con la espátula dejando escurrir unos segundos y con cuidado de no quemarnos. En el vaso tendremos el caldo obtenido.

CONSERVACIÓN

Se puede congelar en porciones para su posterior utilización.

CONSEJO

Este caldo se puede utilizar de inmediato para sopa, como caldo para añadir a otros guisos, arroces o paellas.

PURÉ DE VERDURAS

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 500 gramos de agua, mejor caliente
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 1 cebolla grande en cuartos
- 1200 gramos de verduras variadas (patatas, judías verdes, calabacín, zanahorias, etc)
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos la cebolla y para trocearla programamos 4 segundos, velocidad 4. Con la espátula bajamos los restos de cebolla de la tapa y las paredes del vaso hacia las cuchillas.
2. Añadimos el aceite y programamos 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
3. Agregamos las verduras en trozos, las rehogaremos programando 2 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
4. Incorporamos el agua y la sal, programamos 25 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
5. Una vez acabado el tiempo esperamos unos minutos a que el vaso baje un poco la temperatura. Programamos 1 minuto, velocidad 7 con lo que obtendremos un puré triturado, si nos gusta más fino, tipo crema, pulsaremos durante unos segundos la función TURBO.

FUMET DE PESCADO Y GALERAS

• PARA 800 GRAMOS

INGREDIENTES

- 800 gramos de agua
- 25 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 150 gramos de galeras
- 150 gramos de morralla o huesos / cabeza de rape
- 1 puerro
- 1 cucharadita de sal
- 1 rama de perejil



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso las galeras, separando cabeza y cuerpo, el puerro troceado y el aceite. Programamos 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4.
2. Incorporamos el agua, la morralla o huesos / cabeza de rape, la sal y el perejil. Programamos 8 minutos, 100°C, velocidad 2.
3. Una vez terminado el tiempo cuele con un colador fino el fumet obtenido.

CONSERVACIÓN

Podemos congelar este fumet en porciones para utilizar cuando lo necesitemos en guisos, paellas, salsas, etc.

COCCIÓN DE PASTA

• PARA 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 1200 gramos de agua
- 320 gramos de pasta
- 1 cucharada de sal gorda



PREPARACIÓN

1. Colocamos el cestillo. Introducimos el agua en el vaso. Programamos 12 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
2. Añadimos la sal y la pasta. Si la pasta es larga la introducimos por el bocal, si por el contrario es corta lo hacemos abriendo la tapa que luego cerraremos.
3. Programamos el tiempo que nos indique en el paquete de pasta, temperatura 100°C, velocidad 1.

CONSEJO

La cantidad máxima de pasta que puede hervir es de 500 gramos.

SOFRITO DE VERDURAS

• PARA 600 GRAMOS

INGREDIENTES

- 100 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo
- 300 gramos de cebolla
- 3 puerros, solo la parte blanca
- 200 gramos de tomate natural o en conserva (pelados y escurridos)
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos todos los ingredientes en el vaso. Programamos 4 segundos, velocidad 5. Con la espátula bajamos los restos de la tapa y vaso hacia las cuchillas.
2. Programamos 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
3. Pasado el tiempo ya tenemos nuestro sofrito de verduras, si lo deseamos triturado, programamos 15 segundos, velocidad 6.

HUEVOS ESCALFADOS

• PARA 2 RACIONES

INGREDIENTES

- 2 huevos L/M/S.
- 1 litro y medio de agua.
- 45 gramos de vinagre.
- 1 cucharada de vinagre.
- Sal y pimienta al gusto para sazonar.



PREPARACIÓN

1. Con un pincel de cocina, untamos las paredes del cestillo de la ThermoDream.
2. Colocamos el vaso en el robot y echamos el litro y medio de agua.
3. Colocamos el cestillo y cerramos.
4. Programamos 2 minutos, temperatura 120°C, velocidad 1.
5. Una vez transcurrido el tiempo, cascamos los huevos e introducimos por el orificio de la tapa del vaso.
6. Programamos de nuevo 2 minutos, temperatura 120°C, velocidad 2.
7. Pasado ese tiempo, programamos 5 minutos, temperatura 120°C, velocidad 2.
8. Pasado el tiempo, retiramos el cestillo y sacamos los huevos escalfados con una espátula.
9. Sazonamos al gusto y ya están listos para servir.

HUEVOS COCIDOS

• 4 / 6 HUEVOS

INGREDIENTES

- 400 gramos de agua
- Huevos S/M/L



PREPARACIÓN

1. Colocamos el vaso de la ThermoDream en el interior del robot y añadimos el cestillo.
2. Introducimos el agua en el interior. Y ponemos los huevos dentro del cestillo.
3. Cerramos la tapa y programamos 14 minutos, temperatura 120°C, velocidad 1.
4. Cuando termine el tiempo, sacamos el cestillo y enjuagamos rápidamente los huevos en agua fría para cortar la cocción.
5. Dejamos reposar unos minutos para que se enfríen y ya están preparados.

Masas



PAN BLANCO DE HOGAZA RÁPIDO

• PARA 1 PAN

INGREDIENTES

- 500 gramos de harina blanca de fuerza
- 330 ml de agua tibia
- 1 sobre de levadura activa seca
- 10 gramos de sal
- 10 gramos de melaza (también puedes usar miel o sirope de agave)
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra



PREPARACIÓN

1. Mezcla el agua y la levadura en el vaso de la ThermoDream durante 1 minuto a velocidad 2.
2. Agrega la harina, la cucharada de aceite de oliva, la melaza (o sustituto) y agrega la sal.
3. Mezcla y amasa, programa 2 minutos, velocidad 1
4. Tapa la masa, puedes usar un paño, o papel de plástico transparente y déjala reposar durante una hora.
5. Pasado ese tiempo, enharina una superficie levemente, saca la masa de la cubeta y colócala en la superficie.
6. Calienta el horno a 250°C.
7. Pon en el horno una olla redonda (de hierro, sin partes de plástico) con tapa para que se caliente.
8. Haz un hogaza redonda con la masa y colócala en una canasta de prueba de pan enharinada. Una vez volcada la masa, espolvorea un poco más de harina por encima.
9. Vuelve a cubrir y déjala reposar otros 30 minutos.
10. Pasado ese tiempo, es el momento de firmar nuestro pan. Hazle unos cuantos cortes transversales a la masa, así conseguirás que los gases liberados por la cocción no estropeen la forma de nuestro pan.
11. Saca la cacerola del horno, destápala y coloca dentro el pan.
12. Tapa rápidamente de nuevo la cacerola y métela en el horno. Espera 12 minutos.
13. Destapa el pan, que habrá crecido, dejando ver las grietas que previamente hemos marcado.
14. Déjalo hornear durante 35 minutos a 220°C con la tapa abierta. (golpea el pan pasado el tiempo para ver si está cocido. Sonará hueco en caso afirmativo).
15. Sácalo del horno. Déjalo enfriar y disfruta de un delicioso pan casero.

PAN CAMPESINO CON QUESO Y BACON

• PARA 1 PAN

INGREDIENTES

- 1 pan Pagés /rústico (20 cm)
- 200 gramos de queso cheddar curado, cortado en cubos de 3 cm
- 1 cebolla tierna, pelada y cortada en mitades
- 200 gramos de lonchas de bacon sin corteza cortadas en trozos
- 20 gramos de aceite de oliva virgen
- 250 gramos de queso crema, ablandado y cortado en trozos.
- 250 gramos de crema agria / nata agria (puedes hacerla batiendo la nata, 3 cucharaditas de zumo de limón, 2 cucharaditas de vinagre y sal).



PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C y forra una bandeja de horno con papel para hornear.
2. Corta la parte superior del pan para formar una tapa, luego saca la miga del interior del pan, dejando un borde de 1cm y medio de grosor hasta el exterior.
3. Corta esa miga en trocitos pequeños y resérvalo a un lado.
4. Coloca el queso cheddar y las mitades de cebolla tierna en el vaso de la ThermoDream y pica 10 segundos, velocidad 9. Pasa el resultado a un tazón y reserva.
5. Coloca el bacon y el aceite de oliva en el vaso de la ThermoDream y pica durante 5 segundos, velocidad 7. Al acabar baja los restos de los lados del vaso con una espátula y cocina 5 minutos, temperatura 90°C, velocidad 1.
6. Agrega el queso crema, la crema agria y la mezcla de queso cheddar reservada.
7. Mezcla durante 15 segundos, velocidad 3.
8. Transfiere la mezcla al interior del pan y cubre con la tapa. Envuelve el pan con papel de aluminio y colócalo en la bandeja del horno. Introdúcelo en el horno durante 45 minutos.
9. Coloca los trozos de pan que hemos extraído del interior alrededor del pan y hornéalos otros 15 minutos.
10. Al terminar el tiempo, retira la bandeja del horno y servimos para comer caliente.

CONSEJO: En el horneado de la miga de pan, se puede retirar parte del aluminio y la tapa para colocar algún ingrediente extra a gratinar, como rodajas de tomate, huevo, rodajas de queso de cabra...etc.

MASA PARA PIZZAS

• PARA 600 GRAMOS= 1 PIZZA GRANDE / 2 MEDIANAS

INGREDIENTES

- 200 gramos de agua
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- 400 gramos de harina (mejor si es de fuerza)
- 20 gramos de levadura fresca o 1 sobre de levadura de panadería
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso el agua y el aceite. Programamos 30 segundos, temperatura 37°C, velocidad 1.
2. Si utilizamos la levadura de sobre la añadimos en este momento y programamos 5 segundos, velocidad 4.
3. Añadimos la harina, la sal y la levadura fresca (si es que utilizamos esta), programamos 1 minuto, velocidad 1.
4. Retiramos la masa del vaso y la introducimos en una bolsa de plástico dejándola reposar durante unos 30 minutos, hasta que doble su volumen.
5. Precalentamos el horno a 250°C.
6. Engrasamos con aceite una bandeja de horno donde extenderemos la masa con un rodillo o con las manos aceitadas. A continuación pondremos los ingredientes que deseemos como salsa de tomate, mozzarella, jamón dulce, champiñones, etc.
7. Bajamos la temperatura del horno a 225°C introducimos la bandeja con la pizza y horneamos durante unos 20 minutos.

MASA PARA COCAS

• PARA 500 GRAMOS

INGREDIENTES

- 100 gramos de agua
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- 50 gramos de manteca de cerdo
- 300 gramos de harina (mejor si es de fuerza)
- 20 gramos de levadura fresca o 1 sobre de levadura de panadería
- 1 cucharadita de sal
- Una pizca de azúcar



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso el agua, el aceite y la manteca. Programamos 30 segundos, temperatura 37°C, velocidad 2.
2. Si utilizamos la levadura de sobre la añadimos en este momento y programamos 5 segundos, velocidad 4.
3. Añadimos la harina, la sal, el azúcar y la levadura fresca (si es que utilizamos esta), programamos 20 segundos, velocidad 6.
4. Retiramos la masa del vaso y la introducimos en una bolsa de plástico dejándola reposar durante unos 30 minutos, hasta que doble su volumen.
5. Precalentamos el horno a 225°C.
6. Engrasamos con aceite una bandeja de horno donde extenderemos la masa con un rodillo o con las manos aceitadas. A continuación pondremos los ingredientes que deseemos tanto pueden ser dulces como salados.
7. Bajamos la temperatura del horno a 200°C introducimos la bandeja con la coca y horneamos durante unos 12 minutos.

MASA PARA CREPES

• PARA 850 GRAMOS

INGREDIENTES

- 500 gramos de leche
- 250 gramos de harina de repostería
- 2 huevos medianos
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen
- Una pizca de sal
- Mantequilla para engrasar la sartén o crepera



PREPARACIÓN

1. Introducimos todos los ingredientes, excepto la mantequilla, en el vaso. Programamos 20 segundos, velocidad 4.
2. Dejamos reposar la masa unos 30 minutos a temperatura ambiente antes de utilizarla.
3. Engrasamos una sartén o crepera, cuando esté bien caliente vertemos una porción de masa haciendo que se extienda bien por toda la superficie de la sartén o crepera, cuando esté dorada le daremos la vuelta y doraremos por el otro lado retirándola después a un plato plano, así vamos repitiendo la operación hasta realizar todas las crepes que necesitamos.

CONSEJO

Podemos realizar crepes tanto dulces como saladas.

CONSERVACIÓN

Las crepes una vez hechas, sin los condimentos por supuesto, se pueden congelar, colocamos un papel film entre cada una de las mismas para que nos sea más fácil su descongelación.

PAN NAAN

• PARA 1 RACIÓN DE MASA A DIVIDIR EN PEDAZOS

INGREDIENTES

- Piedra para pizza, horno o barbacoa
- 200 gramos leche entera
- 1 huevo
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 80 gramos de yogur natural
- 30 gramos de levadura fresca
- 550 gramos de harina de repostería
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de azúcar
- Una pizca de sal rosa en escamas



PREPARACIÓN

1. Introduce en el vaso el huevo, el aceite, el yogur y la levadura fresca. Mezcla durante 3 segundos, velocidad 7.
2. Programa 2 minutos, temperatura 37°C, velocidad 2.
3. Agrega la harina, la sal, el azúcar y la levadura en polvo en el vaso.
4. Amasa durante 3 minutos, velocidad 1.

CONSEJO

En caso de que la masa quede demasiado seca y no se unifique, agrega un poquito más de leche tibia.

5. Engrasa un tazón grande. Cúbrelo bien con papel de plástico transparente y coloca la masa. Déjala reposar durante 2 horas.
 6. Precalienta la piedra para pizza/horno/barbacoa a 250°C.
 7. Enharina una superficie, vuelca la masa en ella y amasa hasta que quede suave.
 8. Divide la masa en porciones del mismo tamaño (100 gramos por porción)
 9. Estira la masa hasta que tenga un grosor de medio centímetro con forma de lágrima.
 10. Coloca las porciones sobre la piedra para pizza durante 5 a 8 minutos.
- No deberías tener que darles la vuelta.

MASA DE CHOUX

• PARA 750 GRAMOS

INGREDIENTES

- 250 gramos de agua
- 160 gramos de harina de repostería
- 100 gramos de mantequilla
- 4 huevos medianos
- ½ cucharadita de sal
- Una pizca de azúcar



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar. Programamos 4 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4.
2. Acabado el tiempo, abrimos la tapa y añadimos la harina de una vez. Tapamos y programamos 15 segundos, velocidad 4. Retiramos el vaso de la máquina y lo dejamos templar durante unos minutos.
3. Volvemos a colocar el vaso en el robot y programamos velocidad 4 mientras vamos añadiendo los huevos, de uno en uno, por el bocal. Una vez acabados de añadir ya tendremos nuestra masa a punto.

CONSEJO

Esta masa es ideal para hacer profiteroles, lionesas, petisú, bocaditos de trufa, etc.

1. Precalentamos el horno a 200°C.
2. Sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno o engrasada, disponemos la masa en pequeñas porciones separadas entre sí, pueden ser pelotitas, círculos o montoncitos, los realizaremos con una manga pastelera o en su defecto ayudándonos de dos cucharas.
3. Bajamos la temperatura del horno a 180°C introducimos la bandeja con la masa y horneamos, sin abrir el horno, durante unos 20 minutos.
4. Rellenamos los pastelitos de cremas dulces (nata, crema) o saladas (salsa rosa, sobrasada, queso cremoso).

MASA PARA EMPANADILLAS

• PARA 650 GRAMOS

INGREDIENTES

- 150 gramos de agua
- 350 gramos de harina de repostería
- 150 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso el aceite y el agua, programamos 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
2. Abrimos la tapa y añadimos la harina, de una vez, junto con la sal. Programamos 20 segundos, velocidad 4. Retiramos el vaso del robot y dejamos templar durante unos minutos.
3. Retiramos la masa del vaso y la extendemos con el rodillo hasta que queda muy fina, posteriormente cortamos círculos con un molde circular o con la parte superior de un vaso grande y ancho.
4. Dispondremos del relleno elegido y con una cuchara pondremos la cantidad necesaria en el centro del círculo creado, humedecemos el borde de la masa con una gota de agua, doblamos por la mitad y sellamos presionando ligeramente con un tenedor, ya tendremos nuestra empanadilla hecha, repetiremos la operación con el resto de masa que tengamos. Intentaremos manipularlas lo menos posible, ya que esta masa tiende a engancharse.
5. Finalmente podemos hornearlas a unos 180°C, pintándolas con anterioridad con un huevo batido. También podemos freírlas en abundante aceite, si optamos por esta opción, las freiremos directamente sin pintarlas.

MASA PARA TEMPURA

• PARA 500 GRAMOS

INGREDIENTES

- 130 gramos de agua muy fría
- 50 gramos de hielo
- 100 gramos de harina de repostería
- 50 gramos de harina de arroz
- 1 yema de huevo
- ½ cucharadita de levadura química
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de azúcar

PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso el agua bien fría y el hielo. Programamos 10 segundos, velocidad 5. Nos aseguramos de que el hielo se haya disuelto.
2. Añadimos la yema de huevo. Programamos 4 segundos, velocidad 3.
3. Vertemos el resto de ingredientes programando 10 segundos, velocidad 6. Ya tendremos nuestra masa a punto.

CONSEJO

Recomendamos utilizarla al momento, es ideal para todo tipo de rebozados, especialmente para verduras y pescados. Se deberán freír con abundante aceite caliente.



Salsas, cremas, purés y croquetas



MAYONESA

• PARA 350 GRAMOS

INGREDIENTES

- 300 gramos de aceite de oliva suave o girasol
- 1 huevo
- 1 cucharadita de vinagre
- 25 gramos de agua
- 1 pizca de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso todos los ingredientes excepto el aceite, programamos 10 segundos, velocidad 4.
2. Con la tapa y el cubilete puesto programamos velocidad 4, sin tiempo, mientras vamos vertiendo el aceite sobre la tapa poco a poco, este irá cayendo lentamente al vaso y la mayonesa se irá montando, cuando acabe de caer esperaremos unos segundos hasta que se monte completamente y pararemos la velocidad. La mayonesa estará ya hecha.

LACTONESA

• PARA 500 GRAMOS

INGREDIENTES

- 300 gramos de aceite de oliva suave o girasol
- 150 gramos de leche
- 1 cucharadita de vinagre
- 1 pizca de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso la leche y la sal, programamos 30 segundos, temperatura 37°C, velocidad 1.
2. Con la tapa y el cubilete puesto programamos 3 minutos, temperatura 37°C, velocidad 5, mientras vamos vertiendo el aceite sobre la tapa poco a poco, este irá cayendo lentamente al vaso y la mayonesa se irá montando, cuando acabe de caer esperaremos unos segundos hasta que se monte completamente parando la velocidad, añadiremos el vinagre mezclando unos segundos con la misma velocidad. La lactonesa estará ya hecha.

SALSA TÁRTARA

• PARA 400 GRAMOS

INGREDIENTES

- 350 gramos de mayonesa
- 1 huevo duro
- 10 gramos de cebolleta picada
- 10 gramos de pepinillos en vinagre
- 10 gramos de alcaparras en vinagre



PREPARACIÓN

1. Prepare la mayonesa siguiendo la receta de la página 19. Retire a un bol y reserve.
2. Con el vaso limpio y seco añadimos la cebolleta, los pepinillos y las alcaparras, programamos 3 segundos, velocidad 5. Retiramos del vaso y lo vertemos en el bol de la mayonesa.
3. Introducimos el huevo duro a trozos en el vaso y lo trituramos programando 2 segundos, velocidad 4. Retiramos y añadimos al bol mezclando bien todos los ingredientes con la espátula.

SALSA ROSA

• PARA 425 GRAMOS

INGREDIENTES

- 350 gramos de mayonesa
- 75 gramos de salsa Ketchup



PREPARACIÓN

1. Prepare la mayonesa siguiendo la receta de la página 19.
2. Añada al vaso la salsa ketchup y programe 5 segundos, velocidad 5.

SALSA COCKTAIL

• PARA 500 GRAMOS

INGREDIENTES

- 300 gramos de aceite de oliva o girasol
- 30 gramos de nata líquida
- 65 gramos de zumo de naranja
- 80 gramos de salsa kétchup
- 30 gramos de mostaza de Dijon
- 20 gramos de salsa Perrins
- 10 gramos de brandy o whisky
- 3 yemas de huevo
- Unas gotas de Tabasco al gusto
- ½ cucharadita de sal
- Una pizca de pimienta



PREPARACIÓN

1. Introducimos, excepto el aceite, todos los ingredientes en el vaso. Programamos 10 segundos, velocidad 4.
2. Con la tapa y el cubilete puesto programamos velocidad 4, sin tiempo, mientras vamos vertiendo el aceite sobre la tapa poco a poco, este irá cayendo lentamente al vaso y la salsa se irá montando, cuando acabe de caer esperaremos unos segundos hasta que se monte completamente y pararemos la velocidad. La salsa cocktail estará ya hecha.

CONSEJO

Esta salsa se sirve fría y es ideal para acompañar el salpicón de marisco, marisco hervido, huevos duros, etc.

SALSA PESTO

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 150 gramos de oliva virgen
- 60 gramos de queso parmesano
- 80 gramos de hojas de albahaca
- 30 gramos de piñones
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos las hojas de albahaca, el queso, los piñones y el ajo. Programamos 20 segundos, velocidad 7. Bajamos con la espátula los restos de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.
2. Añadimos el aceite y la sal, programamos 20 segundos, velocidad 7.

SALSA HOLANDESA

• PARA 300 GRAMOS

INGREDIENTES

- 130 gramos de mantequilla
- 4 yemas de huevo
- 50 gramos de agua
- El zumo de ½ limón
- Una pizca de pimienta



PREPARACIÓN

1. Introducimos en este orden las yemas, el agua, la mantequilla, la sal, la pimienta y el zumo de limón. Programamos 6 minutos, temperatura 80°C, velocidad 4.

SALSA BRAVA

• PARA 250 GRAMOS

INGREDIENTES

- 125 gramos de tomate frito
- 3 cucharadas de aceite de oliva frito
- 1 cucharada de pimentón
- ½ guindilla en rodajitas
- ½ cucharadita de salsa Tabasco
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto

PREPARACIÓN

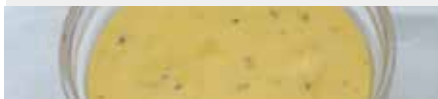
1. Introducimos en el vaso el aceite, el pimentón, la guindilla, el Tabasco y el vinagre. Programamos 2 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
2. Añadimos el tomate frito y programamos 1 minuto, velocidad 8.

SALSA BEARNESA

• PARA 400 GRAMOS

INGREDIENTES

- 200 gramos de mantequilla
- 50 gramos de vinagre
- 50 gramos de chalotas
- 4 yemas de huevo
- 1 cucharadita de estragón
- 1 cucharadita de sal
- Una pizca de pimienta



PREPARACIÓN

1. Introducimos las chalotas y el estragón. Programamos 5 segundos, velocidad 5.
2. Con la espátula, bajamos los restos de la tapa y las paredes del vaso hacia las cuchillas. Verter el vinagre, programamos 5 minutos, temperatura 90°C, velocidad 2.
3. Añadimos los 200 gramos de mantequilla en trozos, las 4 yemas, 1 cucharadita de sal y la pimienta.

ALIOLI

• PARA 325 GRAMOS

INGREDIENTES

- 275 gramos de aceite de oliva suave
- 35 gramos de aceite de oliva virgen
- 50 gramos de ajo pelados
- 20 gramos de zumo de limón
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso el zumo de limón, el aceite de oliva virgen extra, los ajos y la sal. Programamos 3 minutos, velocidad 5. Bajamos los restos de las paredes y la tapa del vaso con la espátula hacia las cuchillas y comprobamos que los ajos estén completamente triturados y como una pasta, sino fuera así, programamos 1 minuto, velocidad 7 hasta conseguirlo.
2. Coloque la mariposa, con la tapa y el cubilete colocado boca abajo, programamos 4 minutos, velocidad 3, mientras vamos vertiendo el aceite sobre la tapa poco a poco, este irá cayendo lentamente al vaso y el alioli se irá montando.
3. Al acabar bajamos los restos de la tapa y las paredes del vaso con la espátula hacia las cuchillas. Programamos 12 segundos, velocidad 2.

VINAGRETA BÁSICA

• PARA 200 GRAMOS

INGREDIENTES

- 150 gramos de aceite de oliva virgen
- 50 gramos de vinagre
- 1 cucharadita de sal
- Una pizca de azúcar



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso todos los ingredientes y programamos 25 segundos, velocidad 5. Debemos utilizarla rápidamente para que nos se nos separen aceite y vinagre.

MOJO PICÓN ROJO

• PARA 250 GRAMOS

INGREDIENTES

- 150 gramos de aceite de oliva virgen
- 15 gramos de vinagre
- 4 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 1 cucharadita de comino en grano (tostado en una sartén)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos los ajos, la guindilla y el comino tostado previamente en una sartén. Programamos 20 segundos, velocidad 7. Con la espátula bajamos los restos de la tapa y el interior del vaso hacia las cuchillas.
2. Añadimos sal, aceite, vinagre y pimentón, programando 30 segundos, velocidad 5.
3. Terminamos de ligar la salsa programando 2 minutos, velocidad progresiva 5-10.

MOJO VERDE

• PARA 250 GRAMOS

INGREDIENTES

- 150 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 15 gramos de vinagre
- 2 dientes de ajo
- 1 manojo de cilantro
- 4 hojas de perejil
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Añadimos el cilantro, el perejil y el ajo al vaso, programamos 2 minutos, velocidad progresiva 5-10. Bajamos los restos de tapa y paredes del vaso hacia las cuchillas con la espátula.
2. Añadimos la sal, el vinagre y el aceite, programamos 3 minutos, velocidad progresiva 5-10.

BECHAMEL RÁPIDA DE COBERTURA

• PARA 1000 GRAMOS

INGREDIENTES

- 800 gramos de leche entera
- 110 gramos de harina
- 50 gramos de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen
- Una pizca de pimienta
- Una pizca de nuez moscada
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos todos los ingredientes en el vaso y programamos 8 minutos, 100°C, velocidad 4.
- Salsa bechamel de cobertura ideal para lasaña, canelones, etc.

PASTAS PARA SANDWICHES

JAMÓN Y QUESO CREMOSO

INGREDIENTES

- 200 gramos de jamón de York
- 200 gramos de queso cremoso
- Pellizco de pimienta

ATÚN Y MAÍZ

INGREDIENTES

- 2 latas de atún en aceite (90 gramos)
- 1 lata de maíz (150 gramos)
- 2 cucharadas de mayonesa



PREPARACIÓN

1. Introducimos el jamón York en el vaso y programamos 4 segundos, velocidad 5.
2. Añada el queso y la pimienta, mezclamos programando 10 segundos, velocidad 3.

PREPARACIÓN

1. Introducimos el atún, el maíz y la mayonesa en el vaso y programamos 15 segundos, velocidad 5.

TOMATE FRITO

• PARA 600 GRAMOS

INGREDIENTES

- 600 gramos de tomate natural a trozos
- 55 gramos de aceite de oliva virgen
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de sal

PREPARACIÓN

1. Introducimos todos los ingredientes en el vaso, picamos 15 segundos, velocidad 5.
2. A continuación programamos 28 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.

HUMMUS

• PARA 500 GRAMOS

INGREDIENTES

- 2 dientes de ajo
- 70 gramos de aceite de oliva virgen
- 400 gramos de garbanzos cocidos
- 40 gramos de ajonjolí tostado
- 60 gramos de agua
- 30 gramos de zumo de limón
- ½ cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Añadimos todos los ingredientes al vaso y programamos 1 minuto, velocidad progresiva 5-10.

CONSEJO

Vertemos en un plato o bol y podemos decorar con un chorro de aceite de oliva virgen extra y espolvorear con pimentón, comino o unas pipas peladas.

GUACAMOLE

• PARA 450 GRAMOS

INGREDIENTES

- 2 aguacates maduros grandes
- 70 gramos de tomate maduro troceado
- 60 gramos de cebolleta
- 1 ramita de cilantro
- 1 cucharadita de Tabasco verde
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- El zumo de ½ lima
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos todos los ingredientes en el vaso y programamos 15 segundos, velocidad 4. Ya tenemos nuestro guacamole listo.

PURÉ DE PATATAS

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 800 gramos de patatas peladas y a trozos pequeños
- 400 gramos de agua
- 50 gramos de mantequilla
- Una pizca de pimienta
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Colocamos la mariposa en las cuchillas, introducimos las patatas, el agua y la sal, programamos 20 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.

2. A continuación añadimos la mantequilla y sazonomos con la pimienta programando 30 segundos, velocidad 3.

PURÉ DE MANZANA

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 1 kilo de manzanas Golden
- 30 gramos de agua
- 20 gramos de mantequilla
- El zumo de ½ limón
- ½ cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta

PREPARACIÓN

1. Pelamos las manzanas, retirando el corazón y cortando en trozos, las ponemos en el vaso junto con el agua, el zumo de limón, la sal y la pimienta.

2. Programamos 20 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1

3. Añadimos la mantequilla y programamos 10 segundos, velocidad 3.

CROQUETAS DE POLLO

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 250 gramos de pollo asado
- 60 gramos de cebolla
- 90 gramos de mantequilla
- 200 gramos de harina
- 800 gramos de leche
- ½ cucharadita de sal
- Una pizca de nuez moscada

REBOZADO

- 1 huevo batido
- Aceite de oliva suave
- Pan rallado



PREPARACIÓN

1. Introducimos el pollo en el vaso, le damos unas pulsaciones de TURBO hasta que quede bien picado. Reservamos
2. Añadimos la cebolla y programamos 5 segundos, velocidad 5. Reservamos
3. Vertemos la mantequilla y programamos 3 minutos, temperatura 90°C, velocidad 2.
4. Incorporamos la cebolla reservada y programamos 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
5. Echamos la harina y la mitad del pollo picado programamos 4 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
6. Añadimos la leche, la nuez moscada y la sal, mezclamos programando 10 segundos, velocidad 6, a continuación programamos 7 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4.
7. Una vez acabado incorporamos el resto del pollo mezclando con la espátula, retiramos la masa a un bol que taparemos con papel film y pondremos en la nevera un mínimo de 4 horas.
8. Con la masa fría formamos las croquetas que después rebozamos con huevo batido y pan rallado. Freímos en una sartén con abundante aceite caliente y colocamos en una plata con papel de cocina absorbente. Ya están listas para comer.

CROQUETAS DE JAMÓN

• PARA UNAS 45 UNIDADES

INGREDIENTES

- 150 gramos de jamón serrano a tacos
- 30 gramos de cebolla
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- 100 gramos de mantequilla
- 2 huevos duros
- 170 gramos de harina
- 800 gramos de leche entera
- ½ cucharadita de sal
- Una pizca de nuez moscada
- 1 pizca de pimienta

REBOZADO

- Harina
- 2 huevos batidos
- Pan rallado
- Aceite de oliva suave para freír

PREPARACIÓN

1. Introducimos el jamón serrano en el vaso y damos 5 pulsaciones de TURBO, se habrá picado, retiramos y reservamos.
2. Incorporamos los huevos y troceamos programando 2 segundos, velocidad 4, retiramos y reservamos.
3. Vertemos en el vaso el aceite, la mantequilla y la cebolla, programando 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4.
4. Añadimos la harina y programamos 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
5. Incorporamos la leche a temperatura ambiente, la pimienta, la sal y la nuez moscada, mezclamos programando 10 segundos, velocidad 6.
6. Introducimos dos cucharadas del jamón reservado y programamos 7 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4.
7. Dejamos reposar unos minutos y a continuación añadimos el resto del jamón y los huevos picados reservados. Mezclamos bien con la espátula.
8. Humedecemos un bol y vertemos la masa, reservamos en el frigorífico unas 8 horas.
9. Con la masa fría formamos las croquetas las pasamos por harina y después rebozamos con el huevo batido y el pan rallado. Finalmente freímos en abundante aceite bien caliente reservando en una plata con papel absorbente. Ya las tendremos listas para consumir.

CROQUETAS DE QUESO AZUL

• PARA UNAS 45 UNIDADES

INGREDIENTES

- 130 gramos de queso azul
- 200 gramos de harina
- 50 gramos de mantequilla
- 50 gramos de fécula de maíz
- 900 gramos de leche entera
- ½ cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta blanca

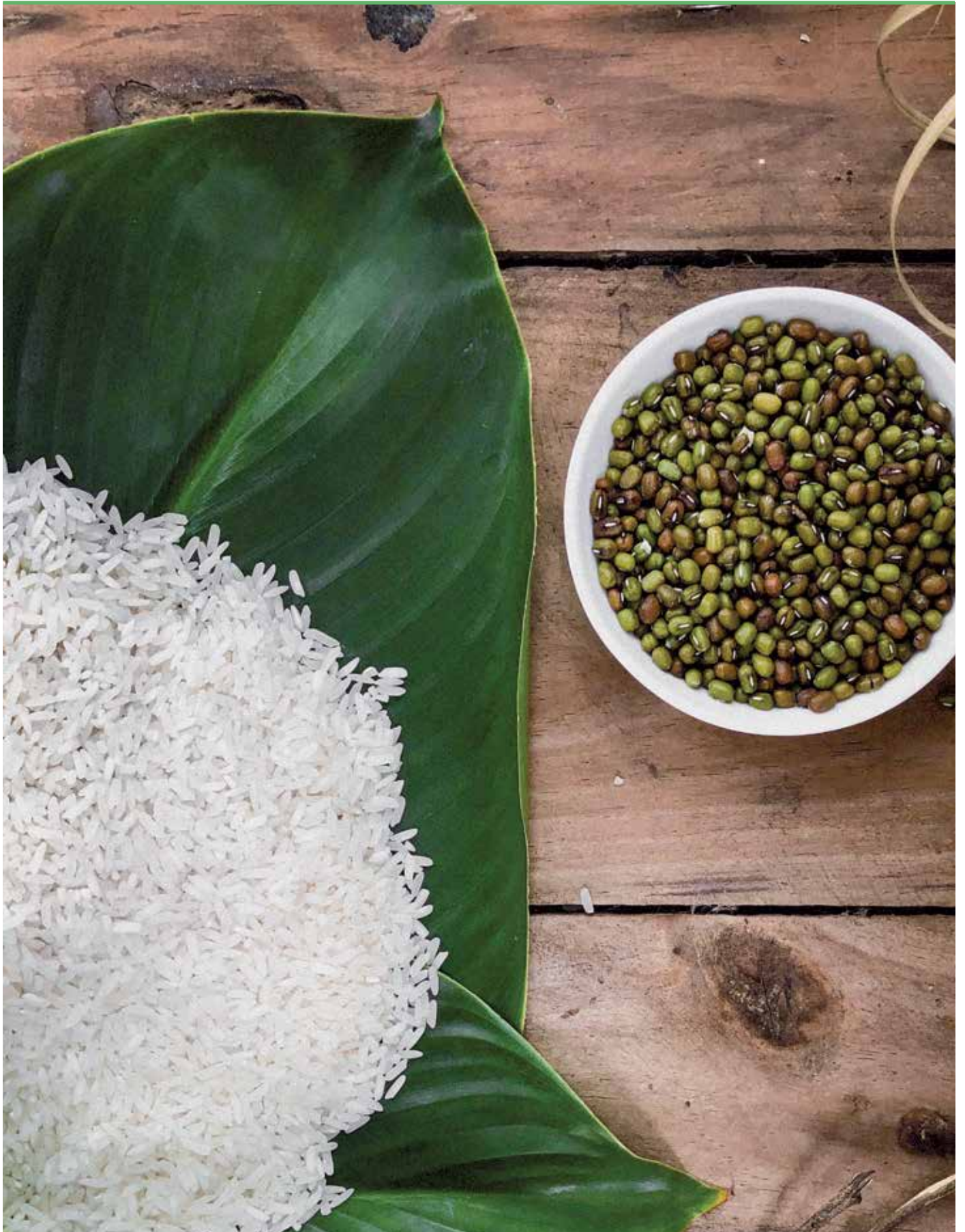
REBOZADO

- Harina
- 2 huevos batidos
- Pan rallado
- Aceite de oliva suave para freír

PREPARACIÓN

1. Incorporamos la mantequilla y el queso, programamos 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
2. Añadimos la harina, la fécula de maíz, la sal y la pimienta blanca, programamos 2 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
3. A continuación vertemos la leche y programamos 25 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
4. Humedecemos un bol y vertemos la masa, reservamos en el frigorífico unas 8 horas.
5. Con la masa fría formamos las croquetas las pasamos por harina y después rebozamos con el huevo batido y el pan rallado. Finalmente freímos en abundante aceite bien caliente reservando en una plata con papel absorbente. Ya las tendremos listas para consumir.

Annoques y Pasta



ARROZ COCIDO BLANCO

• PARA 350 GRAMOS

INGREDIENTES

- 350 gramos de arroz
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen
- ½ cucharadita de sal
- 1 hoja de laurel



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso todos los ingredientes excepto el arroz.
2. En el cestillo añadimos el arroz y lo introducimos en el vaso.
3. Programamos 20 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. Si utilizáis arroz integral podemos programar 24 minutos.
4. Retiramos el cestillo con cuidado de no quemarnos con la ayuda de la espátula. Ya tenemos nuestro arroz.

ENSALADA CESAR DE PASTA

• PARA 5 RACIONES

INGREDIENTES

- 300 gramos de pasta dura: espirales/tornillos
- 2 litros de agua
- 1 cucharadita colmada de sal
- 500 gramos de pechuga de pollo
- 200 gramos de bacon
- 6 huevos
- 2 cebolletas tiernas
- ½ lechuga

PARA LA SALSA CÉSAR

- 120 gramos de aceite de oliva virgen
- 50 gramos de queso parmesano cortado en daditos pequeños
- 3 filetes de anchoa en aceite, bien escurridos
- 50 gramos de mayonesa
- 20 gramos de zumo de limón
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon



PREPARACIÓN

1. Empezamos con la salsa César. Introducimos el queso parmesano y el ajo, programamos 10 segundos, velocidad 9. Retiramos y reservamos.
2. Montamos la mariposa en las cuchillas, agregamos las anchoas cortadas a trocitos, la mayonesa, el zumo de limón y la mostaza, programamos 1 minuto, velocidad 4.
3. A continuación programamos 2 minutos, velocidad 4 mientras vas vertiendo poco a poco el aceite por el bocal de la tapa. Cuando acabe sacamos la mariposa y retiramos la salsa a un bol que taparemos con papel film y reservaremos en la nevera.
4. Limpiamos el vaso y para hervir la pasta añadimos 1,5 litros de agua programando 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1, cuando acabe colocaremos el cestillo, verteremos la sal y la pasta por el bocal y programaremos el tiempo que nos diga el paquete de pasta, temperatura 100°C, velocidad 1. Sacamos el cestillo con la pasta ayudándonos de la espátula para no quemarnos, escurrimos y reservamos, colocándola en un bol grande.
5. Ponemos en la vaporera los huevos, el pollo fileteado fino y salpimentado. Añadimos ½ litro de agua al vaso, colocamos la vaporera directamente en el vaso sin la tapa y programamos 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
6. Una vez acabado quitamos la vaporera con ayuda de unos guantes de cocina para no quemarnos, retiramos los huevos y el pollo y dejamos enfriar un poco. Una vez frío cortamos el pollo en tiras pequeñas y lo mezclamos con la pasta, lo introducimos todo en la nevera por 30 minutos.
7. Mientras cortamos el bacon en pequeños trozos y lo freímos en una sartén hasta que esté crujiente, reservamos.
8. Pasados los 30 minutos cogemos el bol con la pasta y el pollo y añadimos la lechuga, el bacon y las cebolletas picadas junto con la salsa César, mezclamos todo bien con la espátula.
9. Cortamos los huevos duros a cuartos y los colocamos por encima de nuestra ensalada que ya quedará así preparada.

MACARRONES BOLOÑESA

• PARA 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 400 gramos de macarrones
- 200 gramos de cebolla
- 500 gramos de carne picada (cerdo, ternera o 50% de cada)
- 200 gramos de tomate al natural triturado
- 1 diente de ajo
- 50 gramos de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1,5 litros de agua



PREPARACIÓN

1. Introducimos la cebolla y el ajo, picamos programando 4 segundos, velocidad 4. A continuación bajamos los restos de paredes y tapa hacia las cuchillas.
2. Añadimos el aceite y empezamos a freír programando 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
3. Terminado el paso anterior vertemos en el vaso la carne picada, el tomate y la sal, programamos 15 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Comprobamos que la carne ha quedado bien hecha, si no lo estuviera añadimos algún minuto más. Retiramos del vaso y reservamos.
4. Sin necesidad de lavar el vaso echamos el agua y calentamos programando 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Ponemos el cestillo e introducimos la pasta dentro del mismo y programaremos el tiempo que viene en el paquete, temperatura 100°C, velocidad 1. Pasado el tiempo sacamos el cestillo con la pasta con la ayuda de la espátula para no quemarnos.
5. Vertemos los macarrones en un bol grande o fuente y mezclamos con la salsa reservada. Podemos espolvorear con queso rallado al gusto.

CANELONES

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 25 placas de canelones
- 200 gramos de pechuga de pollo a trozos
- 200 gramos de carne de ternera en trozos
- 200 gramos de carne magra de cerdo a trozos
- 200 gramos de cebolla troceada
- 150 gramos de tomate natural troceado
- 200 gramos de leche entera
- 50 gramos de harina
- 30 gramos de brandy
- 2 dientes de ajo
- 100 gramos de aceite de oliva virgen
- Una pizca de pimienta
- 1 cucharadita de sal
- 1 hoja de laurel
- 800 gramos de salsa bechamel
- 100 gramos de queso parmesano para gratinar



PREPARACIÓN

1. Cogemos las placas de canelones, si son sin cocción, previamente las ponemos unos minutos en remojo, si son de hervir, hervimos como nos indique el paquete y en ambos casos escurrimos bien las hojas de canelones y las ponemos sobre papel de cocina absorbente para eliminar el exceso de agua.
2. Introducimos en el vaso bien seco el queso para gratinar en varios trozos, programamos 10 segundos, velocidad 7. Retiramos del vaso y reservamos.
3. Introducimos el aceite en el vaso, programamos 3 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Añadimos la cebolla y los ajos, programamos 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
4. Vertemos el tomate, programamos 2 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
5. Incorporamos las carnes salpimentadas, el brandy y el laurel, programamos 28 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
6. Añadimos la harina programando 2 ½ minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
7. Retiramos la hoja de laurel del vaso desechándola, programamos 7 segundos, velocidad 4. Incorporamos la leche programando 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 3.
8. Retiramos del vaso y dejamos enfriar la mezcla. Una vez bien fría, rellenamos las placas de canelones con la mezcla dándoles forma cilíndrica, las iremos poniendo en una bandeja de hornear, una vez acabado reservamos.
9. Sin necesidad de lavar el vaso realizaremos la bechamel según receta de la página 22, cubriremos con ella los canelones y espolvorearemos por encima con el queso parmesano rallado. A continuación gratinamos unos minutos hasta que queden bien dorados.

ESPAGUETIS A LA CARBONARA

• PARA 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 350 gramos de pasta espaguetis
- 30 gramos de cebolla a trozos
- 150 gramos de bacon a tiritas pequeñas
- 3 huevos medianos
- 1 yema de huevo
- 20 gramos de aceite de oliva virgen
- 60 gramos de queso parmesano para rallar
- ½ cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1,5 litros de agua
- 1 cucharadita de sal (para hervir la pasta)



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso bien seco el queso para rallar en varios trozos, programamos 10 segundos, velocidad 7. Retiramos del vaso y reservamos.
2. Añadimos la cebolla y programamos 3 segundos, velocidad 5. Vertemos el bacon y el aceite programando 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Vaciamos en un recipiente grande y reservamos.
3. Sin lavar el vaso introducimos los huevos, la yema, la sal, el queso y la pimienta, programando 15 segundos, velocidad 4. Vaciamos y lo vertemos en la fuente reservada con anterioridad.
4. Sin necesidad de lavar el vaso ponemos el agua, programando 10 minutos, 100°C, velocidad 1, pasado este tiempo añadimos la sal, colocamos el cestillo e introducimos los espaguetis por el bocal, programamos el tiempo que nos indique el paquete de pasta, temperatura 100°C, velocidad 1. Retiramos el cestillo con la pasta, escurrimos, la incorporamos a la fuente o bol que tenemos con la salsa mezclando bien con la espátula de manera que toda la pasta quede impregnada de la carbonara.

LASAÑA

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 18 placas de lasaña
- 500 gramos de carne picada (cerdo, ternera o 50% de cada)
- 500 gramos de tomate al natural triturado
- 130 gramos de zanahoria
- 130 gramos de cebolla
- 180 gramos de champiñón
- 50 gramos de pimienta verde
- 1 diente de ajo
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- Una pizca de pimienta
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de orégano
- 1 hoja de laurel
- 800 gramos de bechamel
- 100 gramos de queso parmesano para gratinar



PREPARACIÓN

1. Cogemos las placas de lasaña, si son sin cocción, previamente las ponemos unos minutos en remojo, si son de hervir, hervimos como nos indique el paquete y en ambos casos escurrimos bien las hojas de lasaña y las ponemos sobre papel de cocina absorbente para eliminar el exceso de agua.
2. Introducimos en el vaso bien seco el queso para gratinar en varios trozos, programamos 10 segundos, velocidad 7. Retiramos del vaso y reservamos.
3. Ponemos en el vaso el tomate triturado, la zanahoria, la cebolla, los champiñones, el pimienta y el ajo, mezclamos programando 15 segundos, velocidad 5. Bajamos los restos de paredes y tapa hacia las cuchillas con la espátula.
4. Añadimos el aceite y programamos 7 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
5. A continuación añadimos la carne picada mirando que quede suelta, la sal, la pimienta el orégano y el laurel, programamos 17 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Retiramos y reservamos.
6. Precalentamos el horno a 180°C. En una fuente o bandeja para horno iremos disponiendo una capa de hojas de lasaña que cubriremos con la mitad de la salsa, otra capa encima de hojas de lasaña y encima volvemos a colocar el resto de salsa y finalmente tapamos con la última capa de hojas de lasaña.
7. Sin necesidad de lavar el vaso realizaremos la bechamel según receta de la página 22, cubriremos con ella la lasaña espolvoreando por encima con el queso parmesano rallado. Horneamos durante 15 minutos a 180°C y posteriormente la gratinamos unos minutos hasta que esté dorada.

Venduras, hortalizas, platos veganos y saludables



ENSALADA DE PATATA CON WASABI

• PARA 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 1200 gramos de patatas
- 500 gramos de agua tibia
- ½ cucharadita de sal, más extra para sazonar
- 3 cebolletas / chalotes.
- 4 rábanos rojos.
- 1 pepino pequeño
- 2 ramitas de cilantro fresco, solo hojas
- 150 g de mayonesa
- 40 g de vinagre de vino de arroz
- 1 cucharadita de aceite de sésamo
- 20-30 g de pasta de wasabi, al gusto
- El zumo de 1 limón
- 1 hoja de nori, en rodajas finas (opcional)

PREPARACIÓN

1. En la vaporera introducimos las patatas previamente peladas y cortadas en trozos mediados, sazonamos y tapamos.
2. Vertemos el agua en el vaso, colocamos la vaporera y programamos 22 minutos, temperatura 110°C, velocidad 1.
3. Mientras cortamos finamente para utilizar en ensalada los rábanos, el pepino, las cebolletas y el cilantro. Reservamos.
4. Retiramos las patatas y las introducimos en un bol grande. Retiramos el agua del vaso, limpiamos y secamos el mismo.
5. Introducimos en el vaso la mayonesa, el aceite, el vinagre, el zumo de limón y la sal, programamos 5 segundos, velocidad 4.
6. Vertemos el contenido del vaso sobre el bol grande de las patatas, agregamos las verduras reservadas y removemos suavemente todo el conjunto.
7. Decoramos con las rodajas finas de nori.



ENSALADILLA RUSA

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 600 gramos de patatas en dados pequeños
- 100 gramos de guisantes
- 100 gramos de judía verde troceadas
- 150 gramos de zanahoria troceadas
- 300 gramos atún en aceite (lata de conserva)
- 3 huevos duros
- 300 gramos de mayonesa
- 600 gramos de agua (para el vapor)
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Vertemos el agua en el vaso, en la vaporera ponemos las patatas, los guisantes, las zanahorias y las judías, tapamos y colocamos la vaporera programando 27 minutos, temperatura 110°C, velocidad 1.
2. Retiramos la vaporera siempre con guantes o trapo de cocina para no quemarnos y vertemos su contenido en una fuente grande, salpimentamos al gusto y reservamos dejando enfriar. Abrimos la lata de atún reservando el aceite, desmenuzamos el atún repartiéndolo en la fuente de las verduras junto con los huevos troceados.
3. Lavamos el vaso y vamos a realizar una mayonesa con el aceite reservado del atún al que añadiremos aceite de girasol hasta completar la cantidad total de 300 gramos, procedemos como indica en la pag. 19.
4. Vertemos la mayonesa sobre la fuente y mezclamos bien, guardando la ensaladilla rusa en la nevera.

CONSEJO

Podemos reservar uno de los huevos duros y rallarlo con un rallador fino cubriendo toda la superficie de la ensaladilla que acabaremos de decorar con unas aceitunas rellenas y unas tiras de pimiento morrón escalibado.



ESPINACAS A LA CREMA

• PARA 6 PERSONAS

INGREDIENTES

- 500 gramos de espinacas congeladas
- 500 gramos de leche entera
- 50 gramos de harina
- 30 gramos de mantequilla
- 50 gramos de queso emmental rallado
- 6 huevos
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de sal
- Una pizca de pimienta
- Una pizca de nuez moscada



PREPARACIÓN

1. Previamente descongelamos las espinacas escurriéndolas bien y secándolas con papel de cocina.
2. Introducimos los ajos en el vaso y programamos 5 segundos, velocidad 7. Bajamos los restos de paredes y tapa hacia las cuchillas con la espátula.
3. Agregamos el aceite y programamos 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
4. Añadimos las espinacas y la sal, programando 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
5. Precalentamos el horno a 200°C.
6. Añadimos la harina al vaso, programando 1 minuto, temperatura 100°C, velocidad 2.
7. Incorporamos la mantequilla, la leche, la pimienta y la nuez moscada, programamos 7 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
8. En recipientes individuales válidos para el horno repartimos la mitad de la mezcla que tenemos en el vaso, en cada uno de ellos cascamos un huevo crudo y cubrimos con el resto de la mezcla. Espolvoreamos con el queso rallado y horneamos durante 10 minutos.

GUISANTES CON JAMÓN

• PARA 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 500 gramos de guisantes congelados
- 1 cebolla en cuartos
- 120 gramos de jamón ibérico en taquitos
- 70 gramos de aceite de oliva virgen
- 200 gramos de agua



PREPARACIÓN

1. Introducimos la cebolla, programamos 3 segundos, velocidad 5. Bajamos los restos de paredes y tapa hacia las cuchillas con la espátula.
2. Agregamos el aceite programando 6 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
3. Añadimos los guisantes y el agua, programando 15 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
4. Vertemos el jamón y programamos 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Se recomienda servir de inmediato.

MENESTRA DE VERDURAS

• PARA 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 600 gramos de agua
- 250 gramos de judía verde
- 1 zanahoria mediana a rodajas
- 250 gramos de guisante congelados
- 4 alcachofas a cuartos
- 6 espárragos verdes frescos
- Aceite y vinagre
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

1. En la vaporera introducimos todas las verduras, tapamos y reservamos.
2. Vertemos el agua en el vaso, colocamos la vaporera y programamos 22 minutos, temperatura 110°C, velocidad 1.
3. Ponemos las verduras en una fuente y sal pimentamos, aliñamos con aceite y vinagre al gusto.

GAZPACHO

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 1 kilo de tomates maduros
- 50 gramos de cebolla
- 50 gramos de pimiento verde
- 50 gramos de pepino pelado
- 1 diente de ajo
- 35 gramos de vinagre
- 10 cubitos de hielo de cubitera (pequeños)
- 70 gramos de aceite de oliva virgen
- 1 cucharadita colmada de sal
- Agua fría



PREPARACIÓN

1. Introducimos todas las verduras, el ajo, el vinagre, la sal y el hielo, programando 30 segundos, velocidad 6.
2. Después programamos 3 minutos, velocidad 10.
3. Vertemos el aceite y programamos 4 segundos, velocidad 6.

CONSEJO

Ya lo tendremos preparado, si nos gusta más líquido podemos añadir agua fría al gusto, si por el contrario lo preferimos más espeso podemos añadir un par de rebanadas de pan del día anterior en el primer paso.

SALMOREJO

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 1 kilo de tomates maduros
- 150 gramos de miga de pan del día anterior
- 150 gramos de aceite de oliva virgen
- 35 gramos de vinagre
- 1 diente de ajo
- 4 huevos duros
- 100 gramos de jamón ibérico en tacos
- 1 cucharadita de sal colmada



PREPARACIÓN

1. Introducimos los huevos duros en el vaso y programamos 3 segundos, velocidad 4. Retiramos y reservamos.
2. Colocamos los tacos de jamón en el vaso programando 5 golpes de Turbo, que quede bien picado. Reservamos en bol aparte.
3. Ponemos, en el vaso sin lavar, el tomate, el ajo y la sal, programamos 30 segundos, velocidad 5.
4. Añadimos el pan y el vinagre programando 30 segundos, velocidad 5. A continuación volvemos a programar 2 ½ minutos, velocidad 10.
5. Programamos velocidad 4 y vamos incorporando el aceite poco a poco por el bocal. Reservamos en el propio vaso o en una jarra en la nevera hasta que este bien frío.
6. Servimos en platos hondos o boles individuales y adornamos por encima con los huevos duros picados y el jamón.

PISTO

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 300 gramos de cebolla
- 150 gramos de pimiento verde
- 150 gramos de pimiento rojo
- 300 gramos de calabacín sin pelar
- 500 gramos de tomate triturado
- 100 gramos de aceite de oliva virgen
- 1 cucharadita de sal
- Una pizca de pimienta



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso los pimientos a trozos y la cebolla cortada a cuartos, programamos 5 segundos, velocidad 4. Reservamos.
2. Vertemos el calabacín en trozos, programamos 3 segundos, velocidad 4.
3. Incorporamos el aceite y las verduras reservadas, programamos 15 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
4. A continuación añadimos el tomate triturado, la sal y la pimienta, programando 20 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.

CREMA DE GUISANTES

• PARA 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 400 gramos de guisantes congelados
- 100 gramos de puerro
- 100 gramos de cebolla
- 70 gramos de aceite de oliva virgen
- 500 gramos de agua
- 1 cucharadita de sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos el aceite, programamos 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
2. Incorporamos el puerro en trozos, la cebolla y la sal, programando 5 segundos, velocidad 4. Bajamos con la espátula los restos de tapa y paredes hacia las cuchillas.
3. Programamos 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2. A continuación incorporamos los guisantes programando 7 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
4. Vertemos el agua y programamos 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 3.
5. Esperamos a que se baje un poco la temperatura, después programamos 3 minutos, velocidad 7.

VICHYSOISE

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 300 gramos de puerro en rodajas (solo la parte blanca)
- 250 gramos de patatas
- 200 gramos de nata líquida para cocinar
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- 700 gramos de agua
- 1 cucharadita de sal
- Una pizca de pimienta blanca
- Una pizca de nuez moscada



PREPARACIÓN

1. Introducimos el puerro programando 5 segundos, velocidad 5. Con la espátula bajamos los restos de las paredes y la tapa hacia las cuchillas.
 2. Añadimos la mantequilla y el aceite, programamos 12 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
 3. Incorporamos 250 gramos de agua programando 1 minuto, velocidad progresiva 5 – 10. El puerro ha de quedar bien triturado si no lo estuviera le damos alguna pulsación más de Turbo.
 4. Añadimos la patata pelada y a trozos, la sal, la pimienta y el agua restante programamos 20 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
 5. Esperamos a que baje un poco la temperatura y programamos 1 minuto, velocidad 7.
 6. Vertemos la nata y la nuez moscada programando 8 minutos, temperatura 90°C, velocidad 3.
- Esta crema se puede servir tanto fría como caliente.

CREMA DE CALABACÍN

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 700 gramos de calabacín semi-pelado
- 150 gramos de cebolla en cuartos
- 1 diente de ajo
- 8 quesitos en porciones
- 700 gramos de agua
- ½ cucharadita de sal
- 30 gramos de aceite de oliva virgen
- 30 gramos de mantequilla
- Una pizca de pimienta
- Una pizca de nuez moscada



PREPARACIÓN

1. Ponemos en el vaso el ajo y el puerro, programamos 9 segundos, velocidad 5. Bajamos, con la espátula, los restos de tapa y paredes hacia las cuchillas.
2. Incorporamos el aceite y la mantequilla programando 6 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
3. Añadimos los calabacines y volvemos a programar 6 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
4. Vertemos el agua, la sal, la nuez moscada y la pimienta programamos 20 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
5. Cuando acabe esperamos unos minutos a que baje un poco la temperatura, programamos 50 segundos, velocidad 6, ha de quedar bien triturado si no lo estuviera programe algunos segundos más.
6. Finalmente agregamos los quesitos programando 5 minutos, temperatura 90°C, velocidad 3.

SOPA MINISTRONE

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 500 gramos de verduras variadas al gusto (zanahoria, calabacín, judía verde, nabo, etc.)
- 50 gramos de cebolla
- 50 gramos de bacon en trocitos
- 1000 gramos de agua
- 1 diente de ajo
- 50 gramos de arroz
- 50 gramos de queso parmesano rallado
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- 50 gramos mantequilla
- 1 ramita de perejil picado
- 1 cucharadita de sal
- Una pizca de pimienta



PREPARACIÓN

1. Incorporamos al vaso las verduras variadas programando 6 segundos, velocidad 4. Retiramos y reservamos.
2. Agregamos la cebolla y el ajo, programamos 3 segundos, velocidad 5. Bajamos, con la espátula, los restos de tapa y paredes hacia las cuchillas.
3. Añadimos el aceite y el bacon, programando 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Vertemos el agua y programamos 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
4. Finalmente incorporamos las verduras reservadas, la pimienta, la sal y el arroz programando 15 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
5. Vaciamos el vaso en una sopera añadiendo el perejil, la mantequilla y el queso. Removemos suavemente para integrarlo todo y servimos.

SOPA DE CEBOLLA

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 500 gramos de cebolla en cuartos
- 1 pastilla de caldo de carne
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- 6 rebanadas de pan tostado
- 100 gramos de queso emmental rallado
- ½ cucharadita de sal
- Una pizca de pimienta blanca



PREPARACIÓN

1. Introducimos el aceite y programamos 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
2. Vertemos la cebolla programando 4 segundos, velocidad 4. Bajamos, con la espátula, los restos de tapa y paredes hacia las cuchillas. A continuación programamos 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
3. Incorporamos el agua, la pastilla de caldo de carne, la sal y la pimienta programando 20 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
4. Ponemos el contenido del vaso en cazuelitas individuales que puedan ir al horno, colocamos una rebanada de pan tostado flotando en la superficie de cada una de ellas. Espolvoreamos con el queso rallado y gratinamos en el horno hasta que el queso quede dorado, servimos.

Cannes y Aves



POLLO A LA CERVEZA

• PARA 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 1 kg de pollo picado o contra muslos de pollo
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana
- 250 gramos de tomates maduros
- 150 gramos de pimiento rojo, verde y amarillo
- 60 gramos de aceite de oliva virgen
- 500 cl de cerveza rubia
- 80 gr de agua
- Sal
- 1 hoja de laurel
- 1 pastilla de caldo de pollo/verduras



PREPARACIÓN

1. Introducimos el ajo, la cebolla, el pimiento, el tomate todo a trozos junto con el aceite, programamos 3 segundos, velocidad 5. A continuación programamos 8 minutos, temperatura 120°C, velocidad 1.
2. Colocamos el accesorio mariposa en las cuchillas, agregamos el pollo en trozos pequeños programando 5 minutos, temperatura 120°C, velocidad 1.
3. Agregamos el agua, la cerveza, el laurel y la pastilla de caldo programando 25 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Podemos quitar el cubilete de la tapa así evaporará mejor y se espesará más.

CONSEJO

Este plato es ideal acompañarlo de arroz blanco, encontrarás la receta del mismo en la página 26.

ESCABECHE DE POLLO

• PARA 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 600 gramos de pechuga de pollo
- 300 gramos de agua o caldo de pollo
- 2 dientes de ajo
- 100 gramos de vino de Jerez
- 200 gramos de cebolla cortada en pluma
- 100 gramos de vinagre de vino blanco
- 150 gramos de zanahoria cortada en juliana
- 8 gramos de pimienta
- 100 gramos de puerro cortado en rodajas
- 1 cucharada de orégano
- 50 gramos de apio en medias lunas
- 60 gramos de aceite de oliva virgen
- 1 chorro de aceite oliva suave
- Pimienta negra molida al gusto
- Sal



PREPARACIÓN

1. Introducimos el aceite virgen y el ajo, programamos 2 minutos, temperatura 110°C, velocidad 1.
2. A continuación añadimos la cebolla, la zanahoria, el apio, el puerro, los granos de pimienta y el orégano programando 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
3. Añadimos el caldo, el vinagre y el vino programaremos 10 segundos, velocidad 1.
4. Salpimentamos las pechugas y las colocamos en el cestillo, regándolas con un chorro de aceite de oliva suave, colocamos el cestillo en el vaso y programamos 20 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
5. Cuando acabe el tiempo vertemos en una cazuela el contenido del cestillo y del vaso, debemos dejarlo reposar al menos 48 horas antes de su consumo para que se consolide el escabeche.

NUGGETS DE POLLO CRUJIENTES CON QUESO

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 150 gramos de almendras crudas
- 50 gramos de queso parmesano
- ½ cucharada de pimentón
- 2 dientes de ajo.
- 750 gramos de filete de pechuga de pollo, en taquitos de 2–3 cm
- 250 gramos de queso crema
- 1 huevo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de sal rosa
- Pimienta negra recién molida al gusto



PREPARACIÓN

1. Introducimos las almendras, el queso y el pimentón programando 7 segundos, velocidad 7. Retiramos y reservamos.
2. Incorporamos el ajo y programamos 3 segundos, velocidad 7. A continuación agregamos el huevo, el queso crema, el pollo, la cebolla en polvo, la sal, la pimienta y 50 gramos de la mezcla de almendras reservada. Con todo ello en el vaso programamos 15 segundos, velocidad 8.
3. Bajamos, con la espátula, los restos de tapa y paredes hacia las cuchillas. Volvemos a programar 15 segundos, velocidad 8.
4. Precalentamos el horno a 200°C y colocamos papel de hornear.
5. En el vaso tendremos como una pasta que con la ayuda de una cuchara y con las manos húmedas iremos formando los nuggets que rebozaremos en la mezcla de almendras reservada e iremos colocando en la bandeja con papel de hornear.
6. Horneamos a 200°C durante 12 minutos, les damos la vuelta y continuamos horneando 8 minutos más hasta que estén firmes y doradas. Las podemos acompañar de nuestras salsas favoritas.

ALBÓNDIGAS

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 500 gramos de carne picada (250 de cerdo y 250 de ternera)
- 200 gramos de zanahoria
- 2 huevos
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de pan rallado
- 50 gramos de leche
- 50 gramos de piñones
- Las hojas de 1 ramita de perejil
- 1 cucharadita de sal
- Una pizca de nuez moscada
- Una pizca de canela molida
- Una pizca de pimienta
- Harina blanca para rebozar
- Aceite de oliva para engrasar



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso las zanahorias a trozos, el perejil, los ajos y el pan rallado, programamos 12 segundos, velocidad 7.
2. Incorporamos la leche, los huevos, la sal, la canela, la pimienta y la nuez moscada, programando 22 segundos, velocidad 3.
3. Precalentamos el horno a 180°C.
4. A continuación añadimos la carne picada programando 12 segundos, velocidad 2. Vertemos el contenido del vaso en una fuente y con la espátula lo mezclamos todo bien añadiendo los piñones.
5. Vamos formando las albóndigas que iremos rebozando en harina y colocando en la bandeja del horno, previamente engrasada con aceite de oliva.
6. Horneamos durante 9 minutos por un lado y 6 por el otro.

CONSEJO

Las albóndigas pueden servirse con diferentes salsas, por ejemplo podemos hacerlo con tomate frito, cuya receta podemos encontrar en la página 22. Sacamos las albóndigas del horno colocándolas en una fuente y vertemos la salsa de tomate por encima.

CERDO AL CURRY

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 1 kilo de carne magra de cerdo en trozos
- 200 gramos de cebolla
- 100 gramos de aceite de oliva suave
- 120 gramos de nata líquida
- 1 yogur natural
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de curry
- ½ cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharadita de sal
- 5 clavos
- ½ cucharadita de comino en grano
- 2 cucharadas de coco rallado



PREPARACIÓN

1. Introducimos en el vaso el clavo, el curry, la cúrcuma y la sal, programando 18 segundos, velocidad 8. Retiramos y reservamos.
2. Ponemos los ajos y la cebolla en el vaso, programamos 5 segundos, velocidad 5. Retiramos y reservamos.
3. Agregamos el aceite programando 7 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
4. Incorporamos la carne y los cominos, programamos 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
5. Añadimos el clavo, el curry y la sal reservado, el coco rallado y el yogur, programaremos 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
6. Vertemos la cebolla y ajo reservado junto con la nata líquida programando 20 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.

ESTOFADO DE TERNERA

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 800 gramos de ternera
- 150 gramos de zanahoria
- 300 gramos de cebolla
- 70 gramos de aceite de oliva virgen
- 100 gramos de vino tinto
- 350 gramos de agua
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 clavo
- Pimienta al gusto
- Una pizca de nuez moscada



PREPARACIÓN

1. Ponemos en el vaso el aceite, la cebolla a cuartos y los ajos, programando 6 segundos, velocidad 5. Bajamos, con la espátula, los restos de tapa y paredes hacia las cuchillas. A continuación programamos 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
2. Enharinamos la carne en trozos pequeños y la incorporamos junto con la zanahoria en rodajas y las especias, programando 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Cuando le falte 1 minuto a esta última programación vamos añadiendo el vino por el bocal.
3. Incorporamos el agua y programamos 45 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.

CONSEJO

Este estofado de ternera lo podemos servir con una guarnición de arroz blanco o con patatas fritas cortadas en taquitos.

Pescados y Mariscos



PULPO Á FEIRA

• PARA 4 PERSONAS

INGREDIENTES

- 1250 gramos de pulpo congelado
- 100 gramos de cebolla
- 500 gramos de patatas peladas y en rodajas
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- 20 gramos de pimentón (50% dulce y 50% picante)
- Sal gorda
- 1000 gramos de agua



PREPARACIÓN

Descongelaremos y lavaremos el pulpo con agua fría, separaremos los tentáculos enteros y desecharemos la cabeza.

1. Incorporamos el agua y la cebolla programando 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
2. Colocamos las patatas en la bandeja de la vaporera, tapamos y reservamos.
3. Añadimos los tentáculos en el vaso, colocamos la vaporera junto con la bandeja y programamos 30 minutos, temperatura 110°C, velocidad 1.
4. Dejamos reposar el pulpo en el vaso durante unos minutos mientras colocamos las patatas en una fuente grande o en el típico plato de madera.
5. Escurrimos el pulpo traspasándolo al cestillo, con unas tijeras de cocina lo vamos cortando en rodajas de 1 cm de grosor colocándolo sobre las patatas. Condimentaremos con la sal gorda, el aceite y el pimentón.

SALMÓN AL VAPOR

• PARA 4 PERSONAS

INGREDIENTES

- 500 gramos de salmón (4 lomos de 125 gramos)
- 700 gramos de agua
- Aceite de oliva / Mantequilla
- Sal y Pimienta



PREPARACIÓN

1. Colocamos los lomos de salmón en la bandeja de la vaporera, tapamos y reservamos. Introducimos el agua en el vaso y montamos la vaporera. Programamos 12 minutos, temperatura 110°C, velocidad 1.
2. Si nos gusta un poco más hecho podemos programar algún minuto más con la misma temperatura y velocidad.
3. Serviremos el salmón, salpimentaremos al gusto y aliñaremos cada lomo con un poco de mantequilla o un chorrito de aceite de oliva.

CONSEJO

Podemos acompañar los lomos con una guarnición de arroz blanco (receta en página 26).

DORADA A LA SAL

• PARA 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 1 dorada sin limpiar de 1 kilo
- 2 kilos de sal gorda
- 700 gramos de agua
- Aceite de oliva virgen
- Unas gotas de limón



PREPARACIÓN

1. Ponemos el agua en el vaso y para que se vaya calentando programamos 8 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
2. En paralelo, en la bandeja de la vaporera cubrimos todo el fondo de la misma con sal gorda, colocamos encima la dorada que debe de estar con su cabeza, vísceras y escamas, previamente bien secada con papel de cocina y la cubrimos totalmente con la sal gorda. Tapamos la bandeja y reservamos.
3. Situamos la vaporera en su posición y programamos 20 minutos, temperatura 110°C, velocidad 1. Dejamos reposar unos minutos antes de abrir la bandeja de la vaporera.
4. Pasados esos minutos retiramos la tapa de la bandeja, rompemos la sal y sacamos la dorada con mucho cuidado y la ponemos en una fuente plana para limpiarla bien quitándole la piel y el resto de sal. Serviremos los 4 filetes cada uno en un plato y aliñaremos con un chorrito de aceite virgen y unas gotas de limón.

BRANDADA DE BACALAO

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 400 gramos de bacalao, desalado
- 200 gramos de aceite de oliva suave
- 70 gramos de leche entera
- 2 dientes de ajo
- Una pizca de pimienta blanca



PREPARACIÓN

1. Ponemos los ajos en el vaso y programamos 7 segundos, velocidad 7. Bajamos, con la espátula, los restos de tapa y paredes hacia las cuchillas.
2. Incorporamos el aceite programando 6 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Retiramos y reservamos en un recipiente resistente al calor.
3. Añadimos el bacalao en trozos sin piel ni espinas, la leche y la pimienta, programamos 6 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Retiramos el vaso de la máquina, quitamos la tapa y lo dejamos reposar y bajar la temperatura durante unos 10 minutos.
4. Volvemos a colocar el vaso en la máquina y programamos 35 segundos, velocidad progresiva 5–10. Bajamos, con la espátula, los restos de tapa y paredes hacia las cuchillas.
5. Finalmente con el cubilete puesto en la tapa, programamos velocidad 5, sin tiempo, mientras vamos vertiendo poco a poco sobre la tapa el aceite previamente reservado. Cuando se haya integrado todo el aceite paramos la máquina poniendo a 0 la velocidad y vertemos la brandada en un bol que reservaremos.

CONSEJO

Podemos consumirla al momento tibia, es lo ideal, pero también podemos guardarla en la nevera para consumir más tarde. Se suele servir con torraditas de snack y acompañarla de mermeladas o marrón glasé. También podemos utilizarla en otras recetas como por ejemplo: pimientos del piquillo rellenos (página 42).

BACALAO CON TOMATE

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 750 gramos de bacalao (6 lomos)
- 100 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- 800 gramos de tomate triturado
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar



PREPARACIÓN

1. Ponemos en el vaso los ajos y la cebolla programando 5 segundos, velocidad 5. Bajamos, con la espátula, los restos de tapa y paredes hacia las cuchillas.
2. Vertemos el aceite y programamos 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
3. Añadimos el tomate, la sal y el azúcar programando 25 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
4. En la bandeja de la vaporera disponemos los lomos de bacalao, colocamos la vaporera en su posición y programamos 6 minutos, temperatura 110°C, velocidad 1. Nos aseguramos que el bacalao está al punto, si nos gustara más pasado programamos algunos minutos más con la misma temperatura y velocidad.
5. Retiramos la vaporera y colocamos los lomos de bacalao en una fuente rociando por encima con la salsa de tomate del vaso.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 1 tarro grande de conserva de pimientos del piquillo (20-30 unidades)
- 150 gramos de pimiento rojo (pimiento morrón)
- 1 puerro
- 350 gramos de brandada de bacalao
- 200 gramos de nata líquida
- 50 gramos de aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

1. Preparamos la brandada tal como explicamos en la receta de la página 41, y la dejamos enfriar en el frigorífico.
2. Sacamos los pimientos del tarro y los escurrimos bien, podemos usar el cestillo para tal fin. Rellenamos los pimientos con la brandada reservando uno para después realizar la salsa, los vamos colocando en una fuente de horno.
3. Introducimos el pimiento morrón en trozos junto con solo la parte blanca del puerro también troceado, programamos 5 segundos, velocidad 5. Bajamos, con la espátula, los restos de tapa y paredes hacia las cuchillas.
4. Mientras precalentamos el horno a 180°C.
5. Incorporamos el aceite al vaso, programando 7 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1. Añadimos la nata, el pimiento del piquillo reservado a trozos, la pimienta y la sal, volvemos a programar 7 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
6. Esperamos unos minutos a que descienda un poco la temperatura y programamos 35 segundos, velocidad progresiva 5–10.
7. Vertemos el contenido del vaso de manera uniforme sobre la fuente con los pimientos del piquillo y horneamos durante 10 minutos.

MEJILLONES A LA MARINERA

• PARA 4 PERSONAS

INGREDIENTES

- 1 kilo de mejillones
- 500 gramos de tomate triturado
- 100 gramos de pimiento rojo
- 100 gramos de pimiento verde
- 100 gramos de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 4 hojas de albahaca
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimentón picante



PREPARACIÓN

1. Colocamos los mejillones en la vaporera previamente bien limpiados y lavados, tapamos y reservamos.
2. Introducimos en el vaso el aceite, los ajos, los pimientos y la cebolla troceados, programamos 5 segundos, velocidad 5. Bajamos, con la espátula, los restos de tapa y paredes hacia las cuchillas. Continuamos programando 10 minutos, temperatura 100°C, velocidad 1.
3. Volvemos a bajar, con la espátula, los restos de tapa y paredes hacia las cuchillas. Añadimos el tomate, la sal, el pimentón y la albahaca programando 30 minutos, temperatura 110°C, velocidad 1. Cuando falten 15 minutos para acabar esta última programación retiramos el cubilete y colocamos la vaporera.
4. Al finalizar los mejillones deben de estar abiertos, si no lo estuvieran puede programar algún minuto más a la misma temperatura y velocidad. Retiramos los mejillones colocándolos en una fuente o bol grande y los cubrimos de manera uniforme con la salsa que tenemos en el vaso.

Postnes



INGREDIENTES

- 200 ml nata líquida 35% MG
- 200 gramos de queso Philadelphia (puedes usar light)
- 300 ml de leche entera
- 170 gramos de azúcar blanco
- 2 sobres de cuajada
- 1 paquete de galletas para la base (pueden ser de avena, tipo María, sin azúcar...)
- 70 gramos de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
- Mermelada de fresa o frambuesa



PREPARACIÓN

1. Primero prepararemos la base de la tarta. Trocea con las manos las galletas sobre el vaso de la ThermoDream. Programa 10 segundos, velocidad progresiva 5-10.
2. Agregamos la mantequilla a temperatura ambiente. Mezclamos 5 segundos a velocidad 5 hasta obtener una masa húmeda.
3. Cogemos un molde desmontable de 20-24 cm, lo forramos con papel de horno.
4. Vuelca la pasta de galleta obtenida sobre el molde forrado y extiéndela apretando hacia abajo. Ponla en el congelador mientras seguimos con el resto de la receta.
5. Pon el queso Philadelphia, la leche, el azúcar y los sobres de cuajada en el vaso de la ThermoDream. Programamos 8 minutos, temperatura de 90°C, velocidad 4.
6. Una vez pasado el tiempo, saca la base de galleta del congelador, vuelca la mezcla de queso el molde, extiéndela bien sobre toda la superficie y la introducimos en el frigorífico.

CONSEJO

Lo ideal sería dejar reposar un día en el frigorífico.

7. Pasado el tiempo, cubre la superficie de la tarta con mermelada, desmóldala y ya está lista para servir.

TORRIJAS

• PARA 1 BARRA DE PAN CORTADA EN REBANADAS DE 3CM

INGREDIENTES

- 1 barra de pan duro o del día anterior. También se pueden realizar con pan específico de torrijas de panadería o industrial.
- 600 ml de leche entera
- 120 gramos de azúcar
- Corteza de limón o naranja
- 1 ramita de canela
- 4 huevos medianos
- Aceite de girasol
- Canela en polvo
- Azúcar para decorar



PREPARACIÓN

1. Ponemos la leche en el vaso, añadimos la corteza de limón y la ramita de canela.
2. Programamos 5 minutos, temperatura 100°C. Lo vamos controlando mirando por el bocal y cuando rompa a hervir, paramos la ejecución
3. Dejamos en el vaso que infusione durante, al menos, 5 minutos.
4. Mientras, cortamos el pan en rebanadas de unos 2.5 o 3 cm de grosor y las reservamos en una fuente (que sea lo suficientemente amplia como para colocarlas todas sin amontonarlas).
5. Transcurridos los 5 minutos, vertemos la leche tibia en la fuente, con ayuda de un colador, hasta que queden todas bien empapadas (podemos ir dándoles la vuelta para que absorban mejor la leche).
6. Dejamos reposar unos 40 minutos.
7. Mientras pasa ese periodo, batimos los huevos. Vertemos los huevos en el vaso y programamos 10 segundos, velocidad 4. Reservamos en un bol o plato ancho y suficientemente hondo.
8. Ponemos aceite abundante en una sartén, como para que cubra toda la base, y lo calentamos. Cuando esté bien caliente (que humee), pasamos las torrijas por el huevo batido y las ponemos en la sartén.
9. Vamos friendo hasta que queden bien doradas por ambos lados.
10. Una vez que las saquemos de la sartén, las dejamos reposar sobre papel de cocina. Así se absorberá el exceso de grasa.
11. Espolvoreamos las torrijas cuando aún están tibias con una mezcla de azúcar (algunas variantes espolvorean azúcar glas) y canela en polvo.

INGREDIENTES

- 600 ml de leche entera
- 6 yemas de huevo tamaño L
- 150 gramos de azúcar
- ½ rama de canela
- 1 corteza de naranja

Para decorar:

- Canela en polvo al gusto.
- Galleta maría (opcional)
- Frutos rojos (opcional)



PREPARACIÓN

1. Colocamos el vaso de la ThermoDream, y aromatizamos la leche. Para ello ponemos en el interior del vaso la leche, la mitad de la rama de canela, la corteza de naranja y el azúcar.
2. Programamos 8 minutos, temperatura 90°C, velocidad 1.
3. Una vez hemos aromatizado la leche, mezclamos en un recipiente, las yemas de los huevos junto con un par de cucharadas de leche.
4. Volvemos a programar a 80°C, velocidad 1 durante 12 minutos.
5. Cuando transcurra el tiempo, atemperamos las natillas en movimiento. Para ello programamos 2 ½ minutos, velocidad 1.
6. Cuando termine el periodo, vertemos las natillas en los recipientes, decoramos con canela al gusto, (si quieres poner una galleta maría, ahora es el momento para hacerlo). Dejamos atemperar un poco más y cuando ya no estén calientes las introducimos en la nevera.

CONSEJO

Déjalas al menos toda la noche antes de consumirlas.

PUDDING DE QUESO Y CAFÉ CON CAMELO

• PARA 1 PUDDING, SEGÚN EL MOLDE, DE 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 300 ml de leche entera
- 200 ml de leche condensada
- 500 gramos de queso mascarpone
- 6 huevos medianos
- 8 gramos de café soluble descafeinado
- 120 - 140 gramos de azúcar (al gusto)

PARA EL CAMELO

- 75 gramos de azúcar
- Agua

PARA DECORAR

- Nata en spray montada (opcional)



PREPARACIÓN

1. Comenzamos preparando el caramelo para bañar el molde del pudding.
2. Cogemos una sartén antiadherente y echamos los 75 gramos de azúcar junto con un poco de agua (un buen chorro que moje todo azúcar pero sin que lo diluya ni lo cubra por completo).
3. Calentamos a fuego medio alto hasta que obtengamos un caramelo dorado oscuro.
4. Vertemos sobre un molde rectangular de cerámica y caramelizamos. Movemos el caramelo por el interior del molde de manera que se impregnen lo máximo posible las paredes del molde.
5. Añadimos en el vaso de la ThermoDream la leche, la leche condensada, el azúcar, el café y los huevos.
6. Programamos 1 ½ minutos, velocidad 3.
7. Vertemos la mezcla en el molde caramelizado.
8. Tapamos el molde con varias capas de papel de plástico transparente. De manera que quede herméticamente cerrado.
9. Llenamos con agua un recipiente lo suficientemente grande como para que podamos colocar el molde en su interior, sin que el agua penetre dentro del molde ni rebose.
10. Si disponemos del ThermoCooker SV2 de MakeCuisine conectamos nuestro dispositivo Sous-Vide y programamos 60 minutos, temperatura 100°C. Cuando el agua alcance la temperatura, colocamos el molde en su interior (cuidado de no quemarnos con el agua) y comenzamos la cocción. Si no disponemos del dispositivo haremos la misma operación en una olla o cazuela donde nos quepa el molde, la llenaremos de agua y la llevaremos a ebullición, entonces introduciremos el molde y manteniendo el fuego para que el agua vaya hirviendo haremos el baño maría durante unos 60 minutos.
11. Transcurrido el tiempo comprobamos el punto de cocción, si es correcto, sacamos el molde y dejamos que se enfríe unos minutos. Después terminará de cuajar en la nevera.
12. Cuando esté cuajado y frío, desmoldamos dando la vuelta al molde y lo cortamos en porciones para servir, lo podemos decorar con nata a presión.

LECHE FRITA

• PARA MEDIO LITRO DE LECHE

INGREDIENTES

- 500 ml de leche
- 100 ml de nata líquida 18 % M.G.
- 2 yemas de huevo
- 110 gramos de azúcar
- 75 gramos de harina
- 1 ramita de canela
- 1 corteza de limón
- Un poco de azúcar glas para espolvorear

PARA LA FRITURA

- Aceite de girasol
- Harina
- 1 Huevo batido
- Azúcar
- Canela en polvo



PREPARACIÓN

1. Vertemos la leche en el vaso de la ThermoDream.
2. Incorporamos la ramita de canela y la corteza de limón.
3. Programamos 8 minutos, temperatura 90 °C, velocidad 1. Mientras, mezclamos la nata líquida con las yemas de huevo, la harina y el azúcar en un recipiente.
4. Transcurrido el tiempo, cogemos el vaso de la TD, colamos la leche, volcándola sobre un recipiente a través de un colador. La devolvemos al vaso de la TD y añadimos la mezcla anterior.
5. Programamos 25 minutos, temperatura 100 °C, velocidad 2. Mientras se termina el programa, cogemos un molde, lo engrasamos con mantequilla y espolvoreamos por encima un poco de azúcar glas.
6. Volcamos en el molde la mezcla del interior del vaso.
7. Dejamos atemperar unos minutos antes de guardar en la nevera.
8. Una vez cuajada la leche frita, retiramos de la nevera y cortamos en porciones iguales.
9. Batimos un huevo, lo reservamos y colocamos harina en un plato. (para el rebozado).
10. Pasamos las porciones por harina y el huevo batido.
11. Freímos las porciones en abundante aceite de girasol hasta dorar por ambos lados.
12. Reservamos sobre papel absorbente de cocina y espolvoreamos en caliente con una mezcla de 10 partes de azúcar por una parte de canela.

TARTA DE LIMÓN

• PARA 10 PORCIONES

INGREDIENTES

- Molde de 30 cm de diámetro
- 265 gramos de harina
- 3 cucharadas de azúcar glas
- 150 gramos de mantequilla
- 2 o 3 cucharadas de agua helada.

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 5 huevos
- 140 gramos de azúcar en polvo
- 150 ml de nata líquida para cocinar
- Zumo de 2 o 3 limones.
- 2 cucharadas de ralladura de limón.



PREPARACIÓN DE LA MASA

1. Mezcla la harina, el azúcar y la mantequilla en el vaso de la ThermoDream.
2. Mézclalo 1 minuto, velocidad 3 hasta que se quede una mezcla homogénea y fina.
3. Vuelca el contenido en un bol, añade el agua fría y amasa con las manos durante 1 minuto.
4. Forma una bola con la masa, y sigue amasándola en una superficie plana, ligeramente enharinada para evitar que se pegue.
5. Envuélvela en papel de plástico transparente y déjala reposar 30 minutos en la nevera.
6. Engrasa con mantequilla o aceite en spray el molde para tartas.
7. Coloca la masa en un papel de cocina, y pon otro encima. Presiona hasta que la masa se aplaste hasta tener unos 3mm de grosor.
8. Coloca la masa extendida en el molde. Con la ayuda de un tenedor, haz pequeños agujeros en la masa, y devuélvela a la nevera otros 30 minutos.
9. Calienta el horno a 160°C, si el mismo dispone de ventilador mejor, lo seleccionamos.
10. Coloca un papel de cocina encima de la masa, ponle peso encima (arroz crudo, por ejemplo)
11. Introducimos en el horno 10 minutos. Pasado el tiempo, sácala del horno y retira los pesos.
12. Vuelve a introducirla otros 15 minutos o hasta que la masa esté de un color dorado claro.
13. Sácalo del horno y reserva.
14. Coloca los huevos, azúcar glas, crema y zumo de limón en el vaso de la ThermoDream. Programa 30 segundos, velocidad 3.
15. Añade la ralladura de limón, programa 15 segundos velocidad 2 y coloque la mezcla en el molde junto con la masa.
16. Introducimos en el horno durante 30-35 minutos
17. Retirar y dejar enfriar por completo. Luego colocar en la nevera un par de horas.
18. Espolvorear con un poco de azúcar glas para servir.

PUDDING DE MANTEQUILLA

• PARA 2 RACIONES

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de gelatina en polvo
- 3 cucharadas de leche entera
- 25 gramos de Melaza.
- 100 gramos de azúcar moreno
- 50 gramos de mantequilla
- Una pizca grande de sal rosa en escamas
- 330 gramos de crema
- 1/2 cucharada de bicarbonato de sodio
- 350 gramos de leche fría
- 40 gramos de harina de maíz
- 3 yemas de huevo L



PREPARACIÓN

1. Pon las tres tazas de leche en un vasito y disuelve en ellas la gelatina. Reservar.
2. Coloca el azúcar, la mantequilla y la sal en el vaso de la ThermoDream y cocina 6 minutos, velocidad 1.
3. Agrega bicarbonato de sodio y programa 4 segundos, velocidad 1.
4. Agrega la crema, la leche fría, la harina de maíz y las yemas al vaso de la ThermoDream y programa 8 min, temperatura 80 °C, velocidad 4.
5. Agrega la mezcla de gelatina, programa 1 min, temperatura 90 °C / velocidad 4.
6. Retira el vaso, pon la mezcla en un recipiente para mezclar más grande y enfría completamente, revolviendo de vez en cuando.
7. Vuelve a poner la mezcla de relleno en el recipiente ThermoDream y mezcla 1 minuto, velocidad 8.
8. Puedes usarlo como relleno o cobertura para una tarta, simplemente déjalo enfriar y rellena o cubre el pastel.

CONSEJO

También puedes servirlo directamente en vasitos individuales y decorarlo con frutos secos o nata.

ROSQUILLAS

• PARA 40 RACIONES

INGREDIENTES PARA LA MASA

- 200 gramos de azúcar
- 10 tiras de piel de limón (solo la parte amarilla)
- 100 gramos de aceite de girasol (y un poco más para engrasar)
- 3 huevos
- 50 gramos de licor de anís
- 500 gramos de harina de repostería
- 1 sobre de levadura química en polvo
- Una pizca de sal

INGREDIENTES PARA LA FRITURA

- 500 gramos de aceite para freír. Oliva suave o girasol
- 100 gramos de azúcar



PREPARACIÓN DE LA MASA

1. Ponemos en el vaso de la ThermoDream el azúcar y la piel de limón y programamos 30 segundos, velocidad 10.
2. Con la espátula, bajamos los ingredientes hacia el fondo del vaso y añadimos el aceite de girasol, los huevos y el licor de anís.
3. Mezclamos 10 segundos, velocidad 4.
4. Añadimos 250 gramos de harina, la levadura, la sal y mezclamos 8 segundos, velocidad 6.
5. Incorporamos 250 gramos de harina y mezclamos 15 segundos, velocidad 6.
6. Retiramos del vaso a un bol previamente untado con aceite.

PREPARACIÓN FRITURA

1. Calentamos el aceite a fuego fuerte en una sartén honda para freír.
2. Con las manos untadas en aceite, formamos bolas (10-12 g) del tamaño de una nuez.
3. Las unimos de dos en dos y presione en el centro con el dedo para formar las rosquillas abriéndolas un poco.
4. Las vamos friendo en el aceite caliente.
5. Escurrimos sobre papel de cocina y las rebozamos en el azúcar.
6. Dejamos enfriar y servimos o conservamos en un recipiente hermético.

FLAN DE HUEVO

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 500 gramos de leche entera
- 4 huevos
- 130 gramos de azúcar de caramelo líquido para el molde
- 700 gramos de agua



PREPARACIÓN

1. Introducimos la leche, los huevos y el azúcar en el vaso de la ThermoDream, programamos 10 segundos, velocidad 4.
2. Caramelizamos un molde y añadimos la mezcla anterior.
3. Cubrimos el molde con su tapa o con papel de aluminio. Ponemos papel de cocina encima para absorber el agua.
4. Introducimos el agua en el vaso de la ThermoDream, colocamos el accesorio "vaporera" y programamos 40 minutos, 120° C, velocidad 1.
5. Trascurrido el tiempo quitamos el papel de aluminio con cuidado. Metemos un palillo para comprobar si está o no suficientemente cocido. En caso de que no lo estuviera, programamos 5 minutos, temperatura 120°C, velocidad 1.
6. Atemperar el flan y meterlo en la nevera durante 1 hora.
7. Una vez enfriado le damos la vuelta en una bandeja desmoldamos.

CREMA CATALANA

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 1 litro de leche entera
- 10 yemas de huevo
- 200 gramos de azúcar
- 40 gramos de Maizena
- 1 cucharadita de azúcar avainillado
- Una pizca de sal
- La piel de un limón
- 1 palo de canela



PREPARACIÓN

1. Ponemos el accesorio mariposa en las cuchillas y echamos en el vaso de la ThermoDream todos los Ingredientes menos la piel de limón y la canela. Mezclamos 15 segundos, velocidad 3.
2. Añadimos la piel de limón y la canela y programamos 11 minutos, temperatura 90°C, velocidad 2.
3. Cuando acabe, si queda con espuma, volvemos a programar 2 minutos, temperatura 90°C, velocidad 2. Si por el contrario no tuviera espuma programamos 2 minutos, velocidad 2 sin temperatura.

ARROZ CON LECHE

• PARA 6 RACIONES

INGREDIENTES

- 1500 gramos leche entera
- 200 gramos arroz bomba
- 230 gramos azúcar
- La piel de medio limón y media naranja, sin la parte blanca
- 1 palo de canela
- Canela en polvo, para espolvorear



PREPARACIÓN

1. Colocamos el accesorio mariposa en las cuchillas. Ponemos en el vaso la leche, el arroz, la piel de limón y de naranja y la canela. Programamos 45 minutos, temperatura 90°C, velocidad 1.
2. Añadimos el azúcar. Programamos 10 minutos, temperatura 90°C, velocidad 1.
3. Vertemos en una fuente, retire las pieles de limón y de naranja, el palo de canela y lo dejamos enfriar.
4. Lo servimos espolvoreado con canela en polvo.

INGREDIENTES

- 80 gramos de aceite de girasol (y algo más para engrasar)
- 1 limón (solo la parte amarilla de la piel)
- 150 gramos de azúcar
- 3 huevos
- 200 gramos de harina
- 120 gramos de yogur natural
- Una pizca de sal
- 1 cucharada de levadura química en polvo (15 gramos)
- 30 gramos de azúcar glas para espolvorear

PREPARACIÓN

1. Precalentamos el horno a 180°C. Engrasamos con aceite un molde de aro profundo (22-24 cm) y reservamos.
2. Ponemos en el vaso la piel de limón y el azúcar. Programamos 10 segundos, velocidad 10.
3. Con la espátula, bajamos los ingredientes hacia el fondo del vaso.
4. Añadimos los huevos y mezclamos 30 segundos, velocidad 3.
5. Agregamos la harina, el yogur, el aceite de girasol y la sal, programamos 1 minuto, velocidad 5.
6. Añadimos la levadura química programando 15 segundos, velocidad 5.
7. Vertemos la mezcla en el molde preparado y horneamos durante 30 minutos (180°C).
8. Dejamos enfriar el bizcocho dentro del molde durante 10 minutos antes de sacarlo.
9. Lo ponemos en un plato para servir donde lo dejaremos enfriar totalmente.
10. Espolvoreamos el bizcocho con 30 gramos de azúcar glas y servimos.



Helados, bebidas, batidos y refrescos



SORBETE DE FRUTAS

• PARA 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 800 gramos de frutas troceadas y congeladas (manzana, pera, melocotón, plátano, mango...)
- Azúcar moreno o edulcorante al gusto
- 1 lima o limón pelado, sin nada de parte blanca y retirando las pepitas.
- 250 gramos de yogur natural o yogur de sabor (al gusto).



* Dependiendo de las frutas que elijas (más o menos ácidas o más o menos dulces) tendrás que ajustar la cantidad de azúcar/edulcorante para que no quede excesivamente dulce. También hay que tener en cuenta si el yogur será natural (que son más agrios) o un yogur con sabor. Elige el sabor teniendo en cuenta también que frutas has priorizado.

PREPARACIÓN

1. Saca las frutas del congelador unos minutos antes de preparar el sorbete.
2. Échalas en el vaso de la ThermoDream junto con el resto de ingredientes y programa 2 minutos, velocidad progresiva 5–10. Hazlo en intervalos de 20 segundos, mueve el contenido con la espátula para que se triture todo correctamente.
3. Listo para servir.

CONSEJO

Puedes acompañar el sorbete con barquillos o una bola de nata.

DAIQUIRI DE MELON CON LIMA Y RON

• PARA 1 CÓCTEL

INGREDIENTES

- 500 gramos de melón maduro sin piel y cortado en trozos
- 80 ml de ron blanco
- 40 gramos de azúcar blanco o edulcorante al gusto.
- 400 gramos de hielo picado. (más o menos) depende de lo aguado que te guste.
- 1 chorro de lima
- Ralladura de lima para decorar



PREPARACIÓN

1. Pon todos los ingredientes en el vaso de la ThermoDream menos la ralladura de lima, que la incorporaremos al final.
2. Programa 25 segundos, velocidad 8.
3. Cuando termine el procesado sirve el cóctel en los vasos, decora con ralladura de lima y ya está listo para tomar

SORBETE DE FRUTOS ROJOS Y CAVA

• PARA 1 SORBETE

INGREDIENTES

- 300 gramos de frutos rojos congelados
- 50 gramos de azúcar o edulcorante al gusto
- 400 gramos de cava o champán



PREPARACIÓN

1. Revisa que el vaso de la ThermoDream esté completamente seco, sin gotas o humedad. Coloca el azúcar en el interior del vaso. Pícalo y hazlo glas programando 1 minuto a velocidad progresiva 5-10.
2. Saca las frutas del congelador unos minutos antes de preparar el sorbete. Introdúcelas en el vaso, donde estará reposando el azúcar, junto con el cava. Programa 2 minutos, velocidad progresiva 5-10. Listo para servir.

HORCHATA CASERA

• PARA 1 LITRO Y MEDIO

INGREDIENTES

- 250 gramos de granos de chufa enteros. (Previamente remojados al menos 12 horas, aumentarán de peso).
- 160 gramos de azúcar blanco.
- 1 litro y medio de agua mineral.
- 1 gasa de algodón hidrófilo de 1 metro. (tendrá que tener una superficie suficiente para cubrir un bol). Cortado en 2 partes iguales para hacerlo doble. También puedes usar otro tipo de colador de tela. Lo importante es que sea muy fino para que filtre cualquier resto de chufa.



PREPARACIÓN

1. Colocamos el algodón en un bol de manera que cubra toda la superficie (como si lo forráramos)
2. Colocar la chufa, el azúcar y 300 ml de agua en el interior del vaso de la ThermoDream.
3. Programamos 20 segundos, velocidad 5.
4. Pasado el tiempo, rascamos con una espátula las paredes del vaso y programamos de nuevo, otros 20 segundos. Esta vez iniciaremos en velocidad 5, e iremos subiendo progresivamente cada 5 o 6 segundos, hasta velocidad 8.
5. Pasamos la pasta resultante del vaso al colador o al bol con el algodón.
6. Añadimos otro chorro de agua al vaso de la ThermoDream y damos un par o tres de pulsaciones de Turbo. De esta forma los posibles restos de la pasta se mezclarán con el agua y podremos utilizarlos.
7. Vertemos dicha agua con el resto de la pasta de chufa en el bol.
8. Cogemos los extremos del algodón, para juntarlos y formar una bolsa o saquito con la pasta de chufa en el interior. Le damos vueltas a ese saco para prensar el contenido y extraer todo el líquido. Prensamos encima del bol, para que caiga toda la horchata.
9. Una vez extraído todo el líquido, añadimos el resto del agua y removemos para que se integren bien los dos líquidos.
10. Con ayuda de un colador volcamos la horchata en los recipientes deseados.

CONSEJO

Se pueden guardar en la nevera para tomar frío u otra opción es congelar la horchata y así poder hacer un granizado.

PONCHE NAVIDEÑO

• PARA 4 COPAS

INGREDIENTES

- 4 yemas o 2 huevos medianos
- 80 gramos de azúcar
- 350 gramos de leche entera o semidesnatada.
- 225 gramos de nata para cocinar o para montar
- 80 gramos de ron blanco
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ taza de azúcar avainillado -opcional- (o azúcar blanco con un chorrito de esencia de vainilla)
- ¼ de taza de nuez moscada

INGREDIENTES PARA DECORAR:

- Nata montada (en spray o firme)
- Canela molida al gusto



PREPARACIÓN

1. Coloca el vaso en la ThermoDream. Introduce en el vaso todos los ingredientes (excepto los de decoración).
2. Programa 9 minutos, temperatura 90°C, velocidad 2.
3. Finalizado ese tiempo, continúa mezclando, a velocidad progresiva de 5-10, durante 1 minuto. Un buen intervalo es 1 nivel más cada 12 segundos.
4. Pasado el minuto de mezcla, sírvelo en las copas que desees, llenando 2/3 de la copa con el ponche.
5. Se puede dejar atemperar y enfriar o servir caliente.

CONSEJO

Antes de tomarlo, decóralo con la nata montada y espolvorea la canela.

BATIDO DE GALLETA DE CHOCOLATE Y CREMA

• PARA 1 BATIDO

INGREDIENTES

- 5 galletas tipo Oreo®
- 125 ml de leche entera fría.
- 75 gramos de nata líquida o leche evaporada
- 120 gramos de helado de chocolate blanco o vainilla
- Nata montada para decorar



PREPARACIÓN

1. Coge 4 galletas y trocéalas con las manos sobre el vaso de la ThermoDream.
2. Añade la leche, la nata líquida y el helado de chocolate blanco y bate 15 segundos, velocidad 5.
3. Pon la mezcla en un vaso o copa hasta llenar $\frac{3}{4}$ partes y termina con nata montada.
4. Coge la última galleta, córtala por la mitad. Usa una mitad para desmigalarla sobre la nata y coloca la segunda mitad como decoración.

BATIDO DE YOGUR HELADO

• PARA 1 BATIDO

INGREDIENTES

- 125 gramos de yogur natural o yogur griego.
- 20 gramos de leche condensada
- 30 gramos de helado de vainilla
- 60 gramos de agua helada (se puede usar la misma cantidad de hielo picado)
- Compota de fresa o mermelada de fresa



PREPARACIÓN

1. Colocamos el vaso en la ThermoDream y añadimos el yogur, la leche condensada, el helado de vainilla y el agua helada.
2. Programamos 10 segundos, velocidad 5.
3. Transcurrido ese tiempo reservamos brevemente.
4. Cogemos los vasos o copas donde vayamos a servir el batido y ponemos en el fondo de ellos una buena cantidad de compota o mermelada de fresa, a modo de base.
5. Volcamos el batido en el interior de cada vaso o copa y ya está listo para tomar.

CONSEJO

Se puede guardar en la nevera simplemente tapándolo con papel transparente.

HELADO DE FRESAS Y MIEL

• PARA MEDIO LITRO DE HELADO

INGREDIENTES

- 1 kg. de fresas congeladas.
- 250 gramos de yogurt griego azucarado.
- 60 - 80 gramos de miel.
- 150 ml de nata líquida 35% M.G. (fría)



PREPARACIÓN

1. Como paso previo, limpiaremos la fresas y repartiremos el yogur en cubiteras y congelaremos el día anterior.
2. Colocamos el vaso en el robot e introducimos las fresas y los cubitos de yogur y tapamos.
3. Programamos 1 $\frac{1}{2}$ minutos, velocidad 6.
4. Pasado el tiempo introducimos la nata y la miel.
5. Programamos 1 minuto, velocidad 10.
6. Pasado ese tiempo, pasamos a un recipiente.
7. Decoramos con los toppings que queramos y ya está listo para tomar.

SMOOTHIE DE BANANA

• PARA 1 SMOOTHIE

INGREDIENTES

- 2 plátanos un poco maduros (preferiblemente congelados pero fríos de la nevera también sirven)
- 375 ml de leche (mejor entera)
- 120 gramos de yogur (griego, natural o vainilla)
- Unas gotas de extracto de vainilla (opcional)
- 1 cucharada de miel
- 8 cubitos de hielo (no hacen faltas si usas plátanos congelados)
- Canela, para espolvorear (opcional)



PREPARACIÓN

1. Pon el vaso de la ThermoDream en posición.
2. Trocea los plátanos en rodajas para facilitar el procesado y échalos al interior del vaso. Guarda un par de rodajas para la decoración final.
3. Añadir el resto de ingredientes.
4. Programar 30 segundos, velocidad 10. Puedes reducir la velocidad o el tiempo para que quede un poco más cremoso.
5. Traspasa el smoothie a un recipiente y decóralo con los toppings que quieras.

CONSEJO

En este caso una buena opción es canela espolvoreada.

FRAPUCCINO CON NATA Y CAMELO

• PARA 1 FRAPUCCINO

INGREDIENTES

- 250 gramos de hielo (sirve hielo picado)
- 250 gramos de leche entera o vegetal
- 250 gramos de nata para montar
- Unas gotas de esencia de vainilla (opcional)
- Un chorrito de sirope de caramelo.
- Edulcorante al gusto (o 2-3 cdas. soperas de azúcar/azúcar moreno)
- 20 gramos de café soluble
- 50 gramos de cacao en polvo a la taza



PREPARACIÓN

1. Ponemos el vaso de la ThermoDream en el robot.
2. Introducimos todos los ingredientes (excepto los toppings) en el vaso.
3. Programar 40 segundos, velocidad 6.
4. Cuanto más rápido, más licuado quedará. Se puede ir ajustando la velocidad hasta conseguir el punto deseado.
5. Servir el frapuccino en copas o vasos altos y decorar al gusto con los toppings.

* **INGREDIENTES PARA DECORAR:** Nata montada en spray, sirope de chocolate o caramelo, canela en polvo, cacao en polvo espolvoreado...etc.

CAFÉ DALGONA

• PARA 1 CAFÉ

INGREDIENTES

- 10 gramos de café instantáneo
- 10 gramos de café descafeinado instantáneo
- 50 gramos de azúcar
- 5 gramos de cacao en polvo
- 25 gramos de agua caliente
- 1 cuarto de taza de canela en polvo (y un poquito más para decorar)



PREPARACIÓN

1. Ponemos el vaso de la ThermoDream en el robot.
2. Vertemos el café, el azúcar, el cacao y la canela en el vaso.
3. Programamos 30 segundos, velocidad 2.
4. Cuando los 4 ingredientes se hayan mezclado bien, añadimos los 25 gramos de agua caliente.
5. Programamos 2 ½ minutos, velocidad 4.
6. Una vez finalizado, abrimos la tapa del vaso y con una cuchara comprobamos que esté cogiendo la textura y espumidad deseada.
7. Programamos ahora 1 ½ minutos, velocidad 5.

CONSEJO

- Si se quiere más espumoso, mezclar unos segundos más.
8. Ponemos la leche en un vaso o bol (puede ser fría, templada o caliente) y añadimos poco a poco la espuma de café.
 9. Decoramos la superficie con un poco de canela en polvo.

LECHE MERENGADA

• PARA 6 PERSONAS

INGREDIENTES

- 200 gramos de azúcar
- La piel de 1 limón (solo la parte amarilla)
- 200 gramos de leche evaporada
- 80 gramos de leche en polvo
- 1 clara de huevo
- 600-700 gramos de cubitos de hielo
- Canela en polvo (para servir)



PREPARACIÓN

1. Vertemos en el vaso de la ThermoDream el azúcar y programamos 15 segundos, velocidad progresiva 5–10.
2. Añadimos la piel de limón y programamos 15 segundos, velocidad progresiva 5–10.
3. Agregamos la leche evaporada, la leche en polvo, la clara de huevo y el hielo.
4. Programamos 1 minuto, velocidad progresiva 5–10. Nos ayudamos con la espátula.
5. Servimos en copas y espolvoreamos la canela.

CHOCOLATE A LA TAZA

• PARA 8 RACIONES

INGREDIENTES

- 400 gramos de chocolate fondant para postres (50% cacao) cortado en trozos
- 1500 gramos de leche entera
- 60 gramos de maizena (opcional)
- 80 gramos de azúcar (opcional)
- Una pizca de sal



PREPARACIÓN

1. Ponemos el chocolate en el vaso de la ThermoDream en trozos grandes y rallamos 30 segundos, velocidad progresiva 5–10.
2. Añadimos la leche, la maizena, el azúcar y la sal. Programamos 12 minutos, temperatura 100°C, velocidad 2.
3. Por último, batimos 20 segundos, velocidad 4.
4. Servimos caliente inmediatamente.

SANGRÍA

• PARA 6 PERSONAS

INGREDIENTES

- 3 melocotones pelados
- 1 naranja pelada
- 1 limón pelado
- 150 gramos de azúcar
- 600 gramos de vino tinto
- 30 – 50 gramos de vermut
- 30 – 50 gramos de brandy
- 30 – 50 gramos de ginebra
- ½ cucharadita de canela molida (opcional)
- 10 cubitos de hielo
- 330 gramos de gaseosa o refresco con gas de naranja o limón



PREPARACIÓN

1. Troceamos el melocotón programando 3 segundos a velocidad 4. Vertemos en la jarra donde serviremos y reservamos.
2. Pelamos la naranja y el limón con la ayuda de un pelador. Cortamos la parte coloreada de la piel y reservamos. Retiramos la parte blanca de los cítricos.
3. Ponemos en el vaso de la ThermoDream la naranja, el limón y el azúcar.
4. Programamos 1 minuto, velocidad progresiva 5–10.
5. Añadimos el vino, el vermut, el brandy, la ginebra, la canela, el hielo y la gaseosa.
6. Programamos 1 minuto, velocidad 2. Vertemos en la jarra con el melocotón reservado y decoramos con la piel de la naranja y del limón.

CONSEJO

Conviene que los ingredientes estén muy fríos. En su defecto, añadir más hielo.

"Los productos que hacen al chef"



Consulta todas las
recetas online

www.makecuisine.com