



RECETA DE THERMOMIX ®
OLLETA ALICANTINA
Potajes y platos de cuchara recetas

INGREDIENTES

6 ración/es
Olleta Alicantina
2 ñoras
6 almendras, peladas
1 cardo
1 nabo
2 hojas de laurel
1/2 cebolla delegacion
1 trozo de calabaza
100 te de acelgas
100 grs de aceite de oliva delegacion
sal al gusto delegacion
50 grs de lentejas rapidas
100 grs de habichuelas cocidas
100 grs de arroz delegacion
1 rebanadita de pan duro
1 litro de agua
Alcachofas
Patatas

LA PREPARACIÓN DE LA RECETA

Calentar el aceite 3 min. 100° Vel. 1. Añadir las ñoras, el pan duro, las almendras y programar 5 min. 120° Vel 1.

Programamos 10 seg. Vel. 6. Añadir la cebolla y trocear 4 seg. a Vel. 4. Programar 3 min. 120° Vel 2.

Añadir todas las verduras, las lentejas, el agua y la sal y programar 30 min. Temp. Varoma, Vel. Cuchara :: y giro a la izquierda. ::

Cuando termine este tiempo añadir el arroz (opcional una morcilla de cebolla) y programar 15 min. 100°, Vel. cuchara :: y giro a la izquierda :

En los últimos 5 min. añadir las habichuelas.
GAZPACHO MANCHEGO



INGREDIENTES

4 ración/es

gazpacho manchego

100 g de aceite, .
1 cebolla, .
1 pimiento rojo, .
1 pimiento verde, .
250 g de tomate triturado
delegacion
800 g de carne de pollo, y
conejo
1 bolsa de tortas cortadas
de gazpachos
2 cucharaditas de,
pebrella.
1 cucharadita de orégano, .
azafrán.
sal.

LA PREPARACIÓN DE LA

RECETA

Se calienta el aceite a tª varoma durante 10 min. vel.1 con el tomate

Se trocea la cebolla y los pimientos 5s. en velocidad4

Se sofríen la cebolla y pimientos durante 5 min. vel.1 tª varoma.

Añadimos el tomate triturado y continuamos sofríendolo 3 min, vel1 tª varoma.

Seguidamente incorporamos la carne sofríendola 10min tªvaroma, giro izq vel. cuchara.

Cuando acabe el tiempo llenamos el vaso hasta arriba de agua no superando la línea de 2litros y dependiendo de lo caldosos que gusten. Añadimos las especias y la sal y cocinamos 30min giro izq vel. cuchara tª 100.

Por último, añadimos las tortas y cocinamos 10min más a la misma tª, misma velocidad y giro a la izq.

Dejar reposar antes de comer.

Buen provecho



Arroz con costillas

Un arroz que sale perfecto con nuestra Thermomix.

Arroces

Raciones: 4

Ingredientes

- 100 g de aceite de oliva extra virgen
- 500 g de costillas de cerdo, en trozos pequeños
- 1-2 dientes de ajo
- 150 g de judías verdes
- 100 g de tomate triturado, en conserva o natural
- 1 cucharadita de pimentón
- 1000 g de agua
- 1 pellizco de azafrán o colorante
- sal
- 150 g de pimiento rojo cortado en tiras
- 250 g de arroz

Preparación

0. Ponemos los ajos en el vaso y troceamos programando 5 segundos, velocidad 5.
0. Añadimos el aceite y las costillas. Programe 20 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
0. Incorporamos al vaso las judías verdes troceadas y tomate triturado. Programamos 5 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
0. Agregamos el pimentón, el agua, el azafrán (o el colorante) y la sal. Programamos 20 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara.
0. Añadimos por último el pimiento rojo y el arroz- Programamos 13 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara. Verificamos al terminar el punto de sal. Dejamos reposar un par de minutos y servimos.

MACARRONES A LA CARBONARA

INGREDIENTES.

50 g de queso parmesano y
cortado en trozos
35 g de cebolla
35 g de aceite de oliva virgen
extra
200 g de dados de Beicon
200 g de nata
450 g de agua
1 cucharadita de sal
250 g de macarrones
1 huevo batido



PREPARACIÓN:

1. Ponga el queso parmesano en el vaso y raye 10 segundos a velocidad 10. Retire y reserve.
2. Ponga en el vaso la cebolla y el aceite y trocee 6 segundos velocidad 4. Sofría 4 minutos a 120° a la velocidad 1.
3. Incorpore el Beicon y sofría 3 minutos 120° giro a la izquierda y velocidad cuchara
4. Añade la nata, el agua, la sal y los macarrones y programe (seleccione el tiempo indicado en el paquete) a 100 grados giro a la izquierda velocidad cuchara
5. Incorpore el huevo batido y mezcle 2 minutos 100° Giro a la izquierda velocidad cuchara. Vierta inmediatamente en una fuente con el queso rallado y sirva inmediatamente