

ARROZ CON BACALAO, ESPINACAS Y JUDÍAS ROJAS EN THERMOMIX®

INGREDIENTES :

150 g de Cebolla en trozos

1 Diente de Ajo

100 g de Tomate troceado

50 g de Pimiento Rojo

30 g de Aceite de Oliva

900 g de Caldo de Pescado

2 Cucharaditas de Sal

250 g de Arroz de grano largo

300 g de Hojas de Espinacas Frescas

500 g de Lomo de Bacalao desalado

400 g de Judías Rojas cocidas

1. Pon en el vaso la cebolla, el ajo, el tomate, el pimiento y el aceite. Trocea 3 seg/vel 5 y sofríe 5 min/120°C/vel 1.
2. Añade el caldo, la sal y el arroz. Sitúa el recipiente Varoma en su posición y pon en el las espinacas. Coloca la bandeja Varoma y ponga el bacalao. Tapa y programa 16 min/Varoma/Giro Inverso/Velocidad Cuchara. Retira el Varoma y vierte el arroz en una fuente grande.
3. Añade a la fuente el bacalao en lascas, las espinacas y las judías rojas. Mezcla con la espátula, deja reposar unos minutos y sirve.

MONAS DE PASCUA (RECETA PROPORCIONADA POR MAITE PERALTA)



INGREDIENTES:

600g de harina

100g de levadura fresca prensada

80g de aceite de girasol

La piel de 1/2 limón

La piel de 1/2 naranja

150 g de azúcar

220g de patata cocida

1 chorrito de anís seco (30ml aprox.)

2 huevos

1 huevo para pintar

PREPARACION:

Poner en el vaso el azúcar y pulverizar unos segundos a la velocidad 10, añadir la piel de limón y de la naranja y repetir la operación.

Añadir las patatas, el aceite y los 2 huevos y el anís seco y programar 2 min/37º/vel.2.

Añadir la mitad de harina y la levadura y programar 1 minuto velocidad 6.

Añadir el resto de harina y amasar 2 minutos a velocidad de espiga. Yo la masa la dejo dentro del vaso tapada con paños, hasta que se sale por el bocal, vuelvo a ponerlo unos segundos velocidad espiga.

Formar las toñas, untándonos las manos con aceite y colocar en la bandeja del horno con papel de hornear, pintar con huevo y azúcar por encima, dejar que doblen el volumen, se puede hacer en el horno poniéndolo a temperatura 50° una vez ya haya doblado subir la temperatura a 180° durante 15 minutos aproximadamente.

Para hacer las monas, hay que coger aproximadamente 60g de masa en crudo y darle la forma deseada, en medio de la mona introducir el huevo y dejar que doble el volumen, y una vez ha doblado se hornean igual que las toñas.

CHOCOLATE A LA TAZA



INGREDIENTES



8 persona/s

- 400 g chocolate, fondant
- 1500 g leche entera
- 60 g maicena, , (opcional)
- 80 g azúcar, , (opcional)
- 1 pellizco sal

PREPARACIÓN

Ponga el chocolate en el vaso en trozos grandes y rállalo programando 30 segundos, velocidad progresiva 5-10.

Añada la leche, la maicena, el azúcar y la sal. Programe 12 minutos, 100º, velocidad 2.

Por último, programe 20 segundos, velocidad 4. Sirva inmediatamente.