



thermomix

RECETARIO

Clase Varoma TM6



FLAN DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES

- 50 g de aceite de oliva extra virgen
- 1 diente de ajo
- 200 g de espárragos verdes troceados (sin la parte dura) o espárragos verdes o blancos en lata bien escurridos
- 300 g de crema o leche evaporada
- 3 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta blanca molida
- Manteca (para engrasar los moldes)
- 600 g de agua (para el Varoma)

PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso el aceite y el diente de ajo.
2. Trocear **3 seg/vel 7**. Rehogar **4 min/120°C/vel 1**.
3. Mientras engrasar con manteca 6 o 8 moldes individuales de flan o una budinera.
4. Añadir los espárragos, rehogar **5 min/120°C/ vel 1**.
5. Añadir la crema, los huevos, la sal y la pimienta. Triturar **40 seg/vel 9**.
6. Verter en los moldes la mezcla del vaso. Taparlos con film transparente y cubrirlos con papel de cocina. Colocarlos repartidos entre el recipiente y la bandeja Varoma. Tapar y reservar.
7. Verter el agua en el vaso, situar el **Varoma** en su posición y programar **30 min/Varoma/vel 2**.
8. Retirar los moldes del Varoma y dejarlos enfriar.
9. Quitar el film transparente, desmoldar y servir.

SUGERENCIAS

La leche evaporada se puede hacer en la Thermomix colocando 1000 g de leche entera en el vaso y programando 30 min/Varoma/vel 5, colocando el cestillo encima de la tapa, en lugar del cubilete, para evitar salpicaduras y favorecer la evaporación.



PAN DE ESPINACAS Y SEMILLAS DE CALABAZA

INGREDIENTES

Aceite de oliva extra virgen
(para engrasar el molde y
para pincelar el pan)

780 g de agua

10 g de levadura prensada
fresca o un sobre de
levadura deshidratada

70 g de hojas de espinaca
frescas

370 g de harina 000 (y un
poco más para espolvorear)

1 cucharadita de sal

20 g de semillas de calabaza

PREPARACIÓN

1. Pincelar con aceite una budinera de aluminio, de silicona o una descartable (de 1 o 1^{1/2} litros) y reservar.
2. Poner en el vaso 180g de agua y calentar **1 min/37°C/vel cuchara**.
3. Agregar la levadura, las hojas de espinaca, la harina y la sal. Mezclar **15 seg/vel 6** y luego amasar **2 min 30 seg/función amasar**.
4. Con las manos engrasadas o enharinadas, retirar la masa del vaso sobre la encimera espolvoreada con harina. Esparcir la mitad de las semillas de calabaza (10 g) y formar una bola. Aplastar ligeramente la bola de masa, doblar un tercio sobre sí misma y presionar la unión con los dedos. Volver a doblar en el mismo sentido y sellar a pellizcos la unión para formar un cilindro. Colocarlo dentro del molde reservado, pintar la superficie con aceite y espolvorear el resto de las semillas de calabaza (10 g). Cubrir con papel de aluminio y dejar reposar dentro del recipiente **Varoma** durante aproximadamente 1 hora.
5. Verter 600 g de agua en el vaso, colocar el **Varoma** en su posición y programar **45 min/Varoma/vel 1**.
6. Dejar templar, desmoldar sobre una rejilla para que se enfríe completamente.



MERLUZA AL CHAMPAGNE

INGREDIENTES

100 g de puerro en rodajas
80 g de aceite de oliva extra virgen
200 g de champagne
150 g de fumet (o 150 g de agua y una pastilla de caldo de pescado)
1 sobre de azafrán molido
4-8 lomos de merluza
4 papas cortadas en trozos pequeños
8-16 langostinos grandes crudos pelados
Perejil picado
Sal

PREPARACIÓN

1. Echar en el vaso el puerro cortado en rodajas y programar **5 seg/vel 5**. Con la ayuda de la espátula bajar los restos que haya en las paredes y en la tapa del vaso, hacia las cuchillas.
2. Añadir el aceite y sofreír **8 min/120°C/vel 1**.
3. Mientras, salar los lomos de merluza, meterlos en una bolsa de asar y colocarlos en la bandeja **Varoma**.
4. Pelar y cortar las papas, colocarlas en el recipiente Varoma y reservar juntos el recipiente, la bandeja y la tapa ya armados.
5. Agregar al vaso el champagne, el caldo de pescado o el fumet, la sal y el sobre de azafrán.
6. Posicionar el **Varoma** en su posición y programar **25 min/Varoma/vel 1**, cuando queden 2 minutos de cocción, levantar la bandeja **Varoma** y colocar los langostinos pelados encima de las papas.
7. Retirar el Varoma, esperar que baje la temperatura del vaso y añadir una de las papas cocidas pequeñas.
8. Triturar **20 seg/vel progresiva 5-7-10**.
9. Servir colocando los trozos de merluza en una fuente o en platos, junto con las papas y los langostinos. Bañarlos con la salsa de champagne, espolvorear con perejil fresco picado.



MANZANAS CON SABAYÓN DE SIDRA

INGREDIENTES

MANZANAS AL VAPOR:

4 manzanas (aprox. 150 g cada una) con o sin piel

25 g de jugo de limón

500 g de agua

SABAYÓN DE SIDRA:

50 g de azúcar

1 huevo

3 yemas de huevo

160 g de sidra

2 cditas de azúcar con canela (para espolvorear)

PREPARACIÓN

MANZANAS AL VAPOR:

1. Cortar las manzanas en cuartos y retirar las semillas, colocarlas en un bol y agregar el jugo de limón, mezclar bien para evitar que se oxiden y se pongan marrones.
2. Repartir los octavos de manzana entre el recipiente Varoma y la bandeja Varoma.
3. Poner el agua en el vaso, situar el **Varoma** en su posición y programar **18-22 min/Varoma/vel 1** (hasta que las manzanas estén tiernas, el tiempo de cocción dependerá de la variedad y la madurez).
4. Retirar el **Varoma**, quitar la tapa y dejar enfriar.
5. Vaciar y secar el vaso.

SABAYÓN DE SIDRA:

6. Poner el azúcar en el vaso y pulverizar **15 seg/vel 10**. Con la espátula bajar el azúcar hacia el fondo del vaso.
7. Colocar la **mariposa** en las cuchillas. Añadir el huevo, las yemas y la sidra y programar **9 min/70°C/vel 3**.
8. Mientras tanto, poner los trozos de manzana en 4 platos de postre.
9. Verter el sabayón por encima, espolvorear con canela y azúcar y servir inmediatamente.