



**IDEAS, que te sugiero y te propongo, para que tengas en consideración, a la hora de utilizar tu Thermomix.**

**PAPILLA DE FRUTAS** Poner la Thermomix en marcha en la **velocidad 5**. Ir tirando la fruta por el bocal. Destapar y bajar la fruta. Poner el cestillo y **velocidad 5-7-9**.

Le dais dos veces a la **velocidad espiga y otra vez a 5-7-9**.

**SAZONADOR PARA CARNE** Sal de cocina, romero, ajo, salvia, ginebro, laurel, orégano, tomillo, mejorana y albahaca. Juntar todos los ingredientes en la Thermomix y **triturar a la máxima potencia**.

**SAZONADOR PARA PESCADOS** Sal de cocina, romero, laurel, ajo, ginebro, salvia, perejil y orégano. Juntar todos los ingredientes en la Thermomix y **triturar a la máxima potencia**.

**SAL AROMATIZADA** Las cabezas de gambas, se ponen con sal gorda en la bandeja de horno y cuando están secas se pasa en **velocidad 5-7-9**, por la Thermomix. Así conseguimos sal aromatizada.

---

**PURE DE LEGUMBRES PARA BEBES** Cuando he tenido que hacer purés con legumbres para mis pequeños y se me olvidaba poner las lentejas o los garbanzos en agua el día anterior, lo que hacía era triturarlas en **velocidad 5-7-9**, hasta hacer harina y así podía usarlo en el momento.

**PELAR TOMATES** Puedes utilizar el Varoma para pelar los tomates, siguiendo los siguientes pasos: Cortar un poco la piel, por la parte de abajo en forma de cruz, y colocarlos con ésta hacia arriba. De esta forma aproximadamente cabe 1 kilo.

Colocar 1/2 litro de agua en el vaso durante

**5 minutos, temperatura Varoma, nivel 1.**

Colocar el recipiente varoma, con los tomates sobre la tapadera, y volver a **programar 5 minutos a la misma temperatura y velocidad 2 ½** .

Sacar y pelar rápidamente.

Colocar por mitades sobre papel de cocina, para que escurran el agua.

Puedes darles luego el uso que desees.

**SECAR EL VASO RÁPIDAMENTE** Cuando se necesita tener el vaso muy seco, por ejemplo para hacer azúcar glasé, y lo acabamos de utilizar y limpiar, poner a funcionar el vaso en **velocidad turbo**.

El agua que quedaba en las cuchillas será proyectado hacia los lados del vaso. Secarlo con un paño y repetir la operación tantas veces como sea necesario.

**QUITAR OLORES DE LA TAPA Y LAS JUNTAS** Mezclar agua fría con zumo o vinagre durante **unos segundos a velocidad 8**.

**PARA LAS MASAS** Para que las masas leven mejor echarlas cuando los líquidos estén tibios, mezclar unos segundos en **velocidad 4** y luego ya se añade la harina, (en casi todas las recetas viene añadir la levadura a la vez que la harina).

---

**PARA NO MANCHAR LA TAPA** Poner un plástico de film en la tapa, por dentro, para cuando hagas por ejemplo azúcar glasé o cualquier salsa que salpique, mayonesa, salsa de tomate, etc. (pero hacer un agujero en el medio y poner encima el cubilete para que respire).

## **PARA ROSCON DE REYES**

El Roscón de Reyes al meterlo al horno no se puede poner calor arriba, sólo poner calor abajo y al final gratinarlo un poco. Además cuando se hace la masa hay que dejarlo subir en lugar templado durante 3 horas mínimo... así se garantiza que quede suave y no apelmazado.

**PARA SORBETE** Se ha de poner: 50% de ingrediente, 50% de cubitos de hielo, azúcar, Si quieren que quede más esponjoso, echar una clara de huevo congelada.

**PARA MERENGUE** Para que no se baje cuando echas el azúcar, prueba a mezclar el azúcar con movimientos envolventes una vez montadas las claras, después viértelo en el recipiente que lo vayas a servir y hornéalo en el horno precalentado a 100 grados durante una hora aproximadamente, veras que te queda como el de las pastelerías.

**PARA EL PAN** Cuando se haga pan, utilizar agua muy fría, del frigorífico, eso hace que el pan se endurezca menos cuando se enfría.

**JARABE PARA EL CATARRO Ingredientes:** 1 cebolla, 6 cucharadas de azúcar moreno, 2 limones.

**Preparación:** Pelar la cebolla y partirla

en rodajas. Poner la Thermomix

**6 segundos, velocidad 3 ½**

(para que quede picada, a trocitos). Sacar del vaso y sobre un recipiente que tenga bastante fondo colocarla y cubrirla con el azúcar de caña. Dejarla de 8 a 12 horas macerando. Colar el preparado y añadirle el zumo de 2 limones (pelados y sin pepitas en la Thermomix

**2 minutos, velocidad 5-7-9**

). Guardar en un bote de cristal, y tomar una cucharada cada 2 horas.

---

**CANELONES** Al hacer el relleno para canelones de carne en la Thermomix (igual que cuando la hacíais en la sartén) y está todo acabado: (sofrito + carne picada + lata de foi-gras), pasarlo todo y que se quede como una especie de paté. Así es más fácil envolverlos y quedan muy suaves. Si sobra se puede hacer empanadillas

**CLARAS QUE SOBRAN** Siempre que nos sobren claras, se pueden guardar en un recipiente bajito o en cubiteras de hielo y congelarlas, poniendo una etiqueta con el número de claras. Cuando tengamos necesidad de usarlas, echarlas en la máquina Thermomix **troceadas y trituramos a velocidad 5.**

Seguidamente

**ponemos la mariposa en las cuchillas**

y están listas para montar. El resultado es impresionante.

Siguiendo esta misma proporción, se puede aumentar las cantidades.

**DESHUESAR Y TROCEAR (Aceitunas, Ciruelas, Cerezas)**

Se pueden deshuesar aceitunas, cerezas, ciruelas, etc., siempre que se deseen troceadas.

Poner en el vaso y **programar 3 ó 4 segundos a velocidad 3 ½** . A la vez que se trocean, se les desprende el hueso, luego sólo hay que apartarlos.

**HELADOS CREMOSOS**

Si congeláis los helados, cuando los saquéis, se **trituran a velocidad 5-7-9**, entreteniéndose un poco en las velocidades.

Con el helado de yogur, lo que hay que hacer es una vez metido en el congelador y esté medio congelado, volverlo a pasar por la Thermomix en

**velocidades 5-7-9,**

entreteniéndose un poco en cada velocidad, así quedan perfectos.

**HARINA DE GARBANZOS**

Sirve para rebozar pescado y para hacer las Tortitas de Cádiz, las de camarones.

Ingredientes:

- 200 gramos de garbanzos
- 200 gramos de harina
- ajos y perejil optativo

---

**Triturar todo a velocidades 5-7-9**

### **TRUCO PARA HACER 12 ALBONDIGAS A LA VEZ**

Coger una huevera de plástico (las hay en la tienda 100).

Abrir la huevera y en la parte de abajo ponéis harina. Con una cuchara poner en cada hueco la cantidad de carne que se quiera. Cerrar y mover de arriba y abajo (como si fuera un cóctel), una, dos o tres veces. Cuando abrimos tenemos 12 albóndigas redondas y sin mancharnos.

### **REBOZAR (Pescaditos, Boquerones, Calamares, Etc.)**

Coger una bolsa y meter la harina y los calamares para rebozarlos o los pescaditos pequeños, menear un rato la bolsa y se queda ya pegada la harina a ellos y así ni se mancha uno y no quedan tan harinados.

### **SOFREIR CEBOLLA**

Siempre que tengamos que sofreír cebolla (o cebolla con pimientos), antes calentar el aceite a **temperatura Varoma durante 4 – 5 minutos.**

Así conseguimos que la cebolla quede realmente sofrita y no quede con sabor a “crudo”.

Defecto que muchos achacan a la Thermomix.

Una vez caliente el aceite, poner la cebolla en cuartos y dejar **1 minuto más o menos a**

**temperatura varoma**

y luego

triturar al gusto. Se aconseja hacerlo a

**velocidad 3 ½**

y acabar de sofreír a

**temperatura 100 grados**

. Se puede hacer en Varoma, pero como se descuide uno un poco, puede quemarse.

### **SUSTITUTO DE HUEVO**

Generalidades:

Es el sustituto del huevo, totalmente vegetal y ausente de colesterol y lactosa. Es un compuesto exclusivo, producto de la combinación de proteínas vegetales y lecitina de soja, para uso en la preparación de comidas y en repostería, en lugar de huevos.

Recomendaciones de uso:

Agregue a una cuchara de “lecinovo 2000”, aproximadamente 8 gramos, tres cucharadas de agua tibia; mezcle y ya tiene el equivalente a un huevo.

Presentación:

En un práctico frasco cristal con tapa inviolable, contiene 250 gramos, que equivalen aproximadamente a 31 huevos.

Conservación:

En un lugar seco, no requiere refrigeración después de abierto el envase.

### **CAIDA LENTA DE ACEITE**

Por ejemplo, al hacer mayonesa:

Poner film de cocina antes de colocar la tapa de la Thermomix y en el lugar en el que va el cubilete, se hace un pequeño agujero, usando el rabito de la misma mariposa. Poner la tapa y el cubilete y echar el aceite en la tapadera. Caerá muy lentamente.

Otra manera es utilizar una botella nueva y precintada de aceite, a la que se hace un agujero

---

con una aguja de tricotar, en el tapón. En este caso, se pone la botella, boca abajo, en el lugar del cubilete.

### **PARA HACER MANTEQUILLA**

Puedes añadir un cubilete de agua. Pasado un minuto desde que empezaras a intentar desmontar la nata. Y también se puede añadir ingredientes para dar sabor a la mantequilla. Verás que has hecho mantequilla porque en el vaso queda por un lado el suero y por otro lado la mantequilla. Hechas todo el contenido por el filtro y colocar bajo el grifo hasta que salga el agua limpia. Apretarlo muy bien y dejar escurrir todo. Finalmente hacer un rollito en film bien apelmazado y ya está