



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