

MiThermomix



platos
espectaculares



Thermomix... Un regalo exclusivo.

www.mithermomix.com

Teléfono información: 620 89 94 75



MiThermomix, la revista
C/ Totana, 52
Teléfono: 912 40 50 71
Fax: 902 95 58 59

MiThermomix
www.mithermomix.com
Es una iniciativa de Abigail
Luque García
al@mithermomix.com

© Queda prohibida la reproducción total o parcial de texto, dibujos y fotografías sin autorización de MiThermomix, la revista y su editorial no se hacen responsables de las opiniones que puedan ofrecer los articulistas.

Vorwerk Thermomix es una marca registrada de Vorwerk España MSLSC



Sumario

- [04] Editorial Platos espectaculares
- [07] En breve Una comida con invitados
- [08] Foie con jalea de moscatel
- [10] Choux de queso
- [11] Crema de invierno
- [13] Volcán de chocolate
- [14] Gulas
- [15] Pechuga de pavo rellena
- [18] Mousse de chocolate
- [19] Crema de vainilla
- [21] Pastel de verduras
- [24] Pudding de espárragos verdes
- [25] Un regalo muy especial



Número especial: platos espectaculares

Recuperamos una tradición que el año pasado no pudimos concluir por falta de tiempo... y es el especial que cada año hemos hecho llegar a sus casas con recetas un poco diferentes para momentos también diferentes, especiales.

Como siempre hemos buscado tener recetas muy espectaculares pero que no requieren horas y horas de elaboración. Está claro que la Thermomix ayuda mucho a que el tiempo en la cocina se reduzca sustancialmente, pero si nos liamos a hacer recetas de miles de pasos... está claro que el objetivo de “perder poco tiempo” se pierde.

Como verá hay recetas de todo tipo: desde platos principales a pequeñas recetas para entrantes. Incluso nos hemos atrevido con postres muy especiales, que esperamos que también disfruten.

También encontrará algún que otro consejo... aunque como decíamos al principio, al tratarse de un número especial hay secciones que se han “caído” como la del buzón del lector , noticias o en profundidad.

Esperamos que pruebe algunas de las recetas, que se atreva a una cena diferente... eso sí, algún día antes haga usted la receta, no sea que el resultado no le guste... aunque viendo las recetas, estoy casi segura que todas además de ser un éxito... consiguen dejar un “buen sabor de boca”.

Disfrute de las cenas y comidas de los próximos días, de su familia... y esperamos que en la medida de lo posible su Thermomix le permita estar más cerca de los suyos y más lejos de la cocina.

Abby Luque

Abby Luque
Directora **MiThermomix**







www.mipapeleriacarlin.com

CARLIN[®]

Son varios los aspectos que debemos coordinar para recibir a nuestros invitados garantizando una velada exitosa. En primer lugar es importante confeccionar un menú equilibrado y que nos asegure la satisfacción de todos los asistentes. Para conseguir esto deberemos tener en cuenta las preferencias gastronómicas de los invitados y también las posibles alergias, por ejemplo. Sería un desastre elaborar un pavo relleno de frutos secos si uno de los asistentes es alérgico a ellos o deberíamos evitar harina para ligar una salsa si uno de nuestros invitados es celíaco.

Una vez seleccionado el menú se debe procurar elaborar con una prudente antelación para compartir la mesa con los acompañantes y no tener que levantarse de la mesa cada dos por tres o dejar a los invitados desatendidos. Lo importante de las reuniones es el encuentro y el placer de compartir y disfrutar de la presencia de familiares y amigos.

Respecto a la decoración del hogar es bueno rodearse de ciertas referencias que recuerden al evento. Esto creará un ambiente festivo que puede realzar su pequeña aportación a la celebración. Para ello procuraremos no sobrecargar los ambientes y no abusar de los elementos decorativos. Debemos poner atención a la hora de escoger los centros de mesa. Lo óptimo será seguir un patrón cromático, siguiendo gamas de cálidas para el otoño e invierno, y gamas de colores fríos para la primavera y verano.



Recuerde que recibir en casa o compartir celebraciones debe ser un momento de disfrute y relax. Haga que esto sea también un momento de felicidad y afronte tal tarea con dedicación, buen humos y sobre todo... mucho cariño.

Ingredientes:

Para el foie:

- 1 hígado de pato fresco de 500 a 600 gr.
- Pimienta recién molida.
- Sal.
- ½ cucharadita de azúcar.
- 1 cucharada de Oporto.
- 2 cucharadas de brandy.

Para la jalea:

- 3 hojas de gelatina.
- 100 gr. de caldo de ave natural.
- 100 gr. de moscatel.
- 100 gr. de uvas para adornar.

Preparación:

- Prepare el hígado. Una vez limpio retire las arterias de los lóbulos (no importa que se deshaga) y extiéndalo en una bandeja. Rocíelo con los condimentos, el Oporto y el brandy, y déjelo macerar unas horas en el frigorífico.
- Para prepararlo, escurra el líquido de la maceración y airéelo un poco. A continuación póngalo en el vaso del Thermomix y programe 3 minutos, 37º y velocidad 2. Rectifique el punto de sal.
- Vierta la preparación en un molde forrado de film transparente o haya un rulo bien apretado, ayudándose del film, y manténgalo en el congelador.
- Prepare la jalea. Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría y reserve.
- Mientras tanto, ponga en el vaso el caldo y el Moscatel y programe 3 minutos, 37º, velocidad 1. Acabado el tiempo, escurra bien las hojas de gelatina, ponga la máquina en marcha en velocidad 3 y añada la gelatina a través del bocal de la tapadera. Deje unos 5 segundos girando y compruebe que se ha disuelto bien, de no ser así, mezcle unos segundos más a la misma velocidad. Vierta en un recipiente y deje cuajar en el frigorífico.
- Saque el foie del congelador, pártalo en rodajas y sírvalo con la jalea en trocitos y las uvas.



Ingredientes:

- 150 gr. de queso emmenthal.
- 160 gr. de harina.
- 130 gr. de leche.
- 120 gr. de agua.
- 100 gr. de mantequilla.
- 1 pellizco de sal.
- 1 pellizco de azúcar.
- 4 huevos.

Preparación:

- Ralle el queso programando 15 segundos, velocidad progresiva 5-10. Reserve.
- Pese la harina y reserve.
- Ponga en el vaso la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar y programe 5 minutos, 90º, velocidad 1.
- Agregue la harina de golpe y programe 15 segundos, velocidad 4. Deje templar retirando el vaso de la máquina.
- Bata los huevos ligeramente, ponga el vaso de nuevo en la máquina, programe velocidad 4 y añada los huevos, poco a poco a través del bocal de la tapadera.
- Incorpore 100 gr. de queso rallado y mezcle 15 segundos, velocidad 3 terminando de envolver con la espátula si hiciera falta.
- Ponga la masa en una manga pastelera y forme montoncito sobre una placa de horno engrasada o cubierta de papel vegetal. Espolvoree con el queso rallado restante, introduzca en el horno precalentado a 200º y hornee durante 20 minutos aproximadamente. Retire y espolvoree con pimentón, si lo desea.



Ingredientes:

Paso 1:

- 600 gr. de patatas.
- 300 gr. de cebolla.
- 4 dientes de ajo.
- 2 ½ pastillas de Avecrem.
- 1 litro de agua.

Paso 2:

- 0,2 l. de agua.
- 50 gr. de aceite de oliva.

Preparación:

- Trocee las cebollas y los ajos 4 segundos, velocidad 4, saque y reserve. Trocee las patatas 4 segundos, velocidad 4, eche el resto de los ingredientes del paso 1, incluidas las cebollas y ajos reservados y programe 30 minutos, 100º, velocidad 1.

- Terminado el tiempo, trítúrelo 30 segundos, velocidad 5 y 1 minuto velocidad 7. Verifique que esté homogénea la crema, añada el agua de este paso y el aceite y mezcle 20 segundos, velocidad 2 ½.

- Sirva con algún detalle decorativo (picatoste, huevo duro, troceado, cebolla caramelizada, perejil...).

Variante: Si tiene sobrantes de espárragos crudos troceados (la parte más dura), échelos en el vaso, cúbralos con agua y triture 30 segundos, velocidad 6 y 1 minuto, velocidad 7. A continuación programe 10 minutos, 100º, velocidad 1. Cuele por un colador fino y utilice esta agua para hacer cualquier crema o sopa. Cuando tenga lechuga, no tire las hojas verdes, añádalas a la crema al principio del paso 2 y obtendrá un bonito color y un delicioso sabor.



Nueva "Gold Edition"

Los 25 adhesivos más vendidos para tu Thermomix por sólo 9,90 €



Venta exclusiva en:
www.tienda.todotmx.com

Ingredientes:

- 170 gr. de chocolate fondant.
- 170 gr. de mantequilla.
- 3 huevos.
- 3 yemas de huevo.
- 60 gr. de azúcar.
- 50 gr. de harina de repostería.

Preparación:

- Precaliente el horno a 240°.
- Ponga en el vaso el chocolate en trozos grandes y rállelo programando 20 segundos, velocidad progresiva 5-10.
- Incorpore la mantequilla y programe 3 minutos, 80°, velocidad 2.
- Añada los huevos, las yemas y el azúcar. Mezcle todos los ingredientes programando 30 segundos, velocidad 3.
- Por último agregue la harina y programe 15 segundos, velocidad 3.
- Coloque la mezcla en moldes individuales previamente engrasados o moldes de silicona. El tamaño idóneo es redondo, de unos 6 cm. de diámetro y 4 cm. de alto.
- Introduzca en el horno durante 7 minutos. Saque, desmolde y sirva. Una de las presentaciones más utilizadas es junto a un helado de vainilla o fresa.

Nota: En vez de usar un molde redondo del tamaño mencionado anteriormente puede usar moldes de magdalenas. Dado que el tamaño del molde es inferior el tiempo de cocción en el horno también lo será. En este caso, utilizando los moldes de magdalenas, programe 5 minutos.



Ingredientes:

- 300 gr. de gulas.
- 1 diente de ajo.
- ½ guindilla seca.
- 100 gr. de aceite de oliva.
- ½ cucharadita de pimentón dulce.

Para el puré:

- 300 gr. de patatas peladas y troceadas.
- 50 gr. de mantequilla.
- 200 gr. de leche entera.
- Sal.

Preparación:

- Coloque todos los ingredientes del puré en el vaso y programe 10 minutos, temperatura 100°, velocidad 3 ½. Reserve.
- Seque bien el vaso e introduzca el aceite de oliva, el diente de ajo, el trozo de guindilla y la cucharada de pimentón. Programe 5 minutos, temperatura 100°, velocidad 3.
- Una vez finalizado el paso anterior, baje los restos adheridos a las paredes del vaso con la ayuda de la espátula y coloque la mariposa en las cuchillas. Añada las gulas y programe 3 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.
- Disponga el puré en el fondo del plato o la cazuela donde vaya a servir y encima las gulas con la salsa.



Ingredientes:

- 1 pechuga de pavo, de unos 900 gr. abierta como un libro (para enrollarla).
- 70 gr. de ciruelas pasas sin hueso, troceadas.
- 70 gr. de uvas pasas.
- 50 gr. de nueces.
- 6 quesitos.
- 1 manzana reineta en lonchitas.
- Sal y pimienta.

Para las cebollas confitadas:

- 700 gr. de cebollas.
- 70 gr. de mantequilla.
- 30 gr. de aceite.
- 2 pastillas de caldo de carne.
- 30 gr. de caramelo líquido.
- 200 gr. de vino tinto.
- 50 gr. de agua.



Preparación:

- Extienda la pechuga, salpimente y empiece a rellenarla con la manzana, los quesitos y los frutos secos. Deje un borde amplio sin relleno para poder envolver.
- Haga el rollo apretando bien. Haga un rectángulo de papel Albal y ponga la pechuga sobre él. Envuelva el rollo procurando que quede bien apretado.
- Colóquelo en el centro del recipiente Varoma y ponga patatas, batatas o la guarnición deseada en los lados, en sentido vertical para que no cubran los orificios y permitan la salida del vapor.
- Prepare las cebollas confitadas: Trocee la cebolla (en dos veces) durante 6 seg. en velocidad 3 ½. Saque y reserve. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso toda la cebolla troceada junto con la mantequilla y el aceite. Programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando empiece a hervir, ponga sobre la tapadera el recipiente Varoma con la pechuga de pavo. Cuando termine el tiempo, compruebe que está bien hecho, de no ser así, programe unos minutos más. Deje enfriar la pechuga antes de cortarla. Añada las pastillas de caldo el caramelo líquido, el vino, el agua y la pimienta. Programe 10 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.

Nota: Para servirlo, quite el papel, parta la lechuga en rodajas y póngale la salsa de cebolla. Sirva con las patatas y las cebollas o la guarnición elegida.





Venta exclusiva en:
www.tienda.todotmx.com

Ingredientes:

- 200 gr. de leche.
- 6 huevos (separando las yemas y las claras).
- 150 gr. de mantequilla.
- 100 gr. de azúcar.
- 300 gr. de chocolate para postres.
- Un pellizco de sal.
- Unas gotas de zumo de limón.
- 250 gr. de nata (opcional).

Preparación:

- Vierta en el vaso la leche, las yemas, la mantequilla y el azúcar y programe 6 minutos, temperatura 80°, velocidad 3. Añada el chocolate troceado, deje que se ablande bien y triture 15 segundos en velocidad 4. Vierta en un recipiente y deje enfriar.
- Lave bien el vaso y las cuchillas y ponga la mariposa en las cuchillas. Agregue las claras, el limón y la sal y programe 5-6 minutos en velocidad 3 ½.
- Mezcle las claras con la crema de chocolate, en forma envolvente y vierta la mousse en cuencos individuales. Introduzca en el frigorífico y reserve.



Ingredientes:

- 5 yemas de huevo.
- 120 gr. de azúcar.
- 500 gr. de leche.
- 1 rama de vainilla.

Preparación:

- Coloque en el vaso las yemas junto con el azúcar. Programe 5 minutos, 60º, velocidad 3.

- Incorpore la leche y la vainilla abierta a la mitad. Programe 10 minutos, 90º, velocidad 2. Retire la vaina de la vainilla y déjelo enfriar.

Nota: Esta crema puede utilizarse como base en diversos postres, sobretodo relacionados con el chocolate. Es muy interesante para combinar con el brownie, sustituyendo la crema de vainilla al helado de vainilla.



Reportajes familiares



Riomar fotógrafos

bebés niños familias fiestas familiares
www.fotografosdefamilia.com 91 101 71 61

Ingredientes :

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 6 zanahorias finas. • 200 gr. de judías verdes. • 6 puerros finos. • 250 gr. de brécol. • 2 calabacines pequeños. • 300 gr. de nata. • 200 gr. de tomate frito. • 5 huevos. • Sal. • Pimienta. | <p><i>Para la salsa de champiñones:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 300 gr. de champiñones. - ½ cebolla. - 200 gr. de leche. - 200 gr. de nata líquida. - Sal. - Pimienta. |
|---|---|

Preparación:

- Ponga 1 l. de agua en el vaso y programe 40 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.
- Pele las zanahorias y pártalas a lo largo en dos mitades. Parta el calabacín de la misma forma. Retire las hebras y las puntas de las judías. Lave bien los puerros y corte el brécol en ramilletes.
- Coloque las verduras en el varoma. Póngalas sobre el vaso cuando empiece a generar vapor. Programe 20-30 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. El objetivo es que las verduras queden al dente.
- Limpie el vaso y mezcle en él la nata, la salsa de tomate, los huevos, la sal y la pimienta durante unos 15 segundos, velocidad 5.
- Forre un molde con papel de aluminio. Engráselo con mantequilla y vaya intercalando capas de batido de nata y huevos con capas de verduras. Termine con una capa de batido. Tape con papel de aluminio untado con mantequilla y métalo al baño María en el horno durante una hora y media durante 180 °. Déjelo enfriar.

Preparación de la salsa de champiñón:

- Pique la cebolla 5 seg., velocidad 5. Añada aceite y sofría 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.
- Añada los champiñones limpios y cortados, triture 4 segundos, velocidad 5. Programe 10 minutos aprox., temperatura varoma, velocidad 2. El fin de este paso es lograr evaporar el agua.
- Añada la leche y la nata. Programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Triture durante 1 minuto, velocidades 5-7-9 progresivas. Ponga a punto de sal.



Hello TMX!



personaliza tu thermomix

www.decotmx.com

Ingredientes:

- 300 gr. de espárragos verdes cocidos.
- 1 bote grande de leche ideal.
- Sal y pimienta al gusto.
- Un poco de nuez moscada
- 5 huevos.

Preparación:

- Escurra los espárragos dejándolos sobre papel cocina para que absorba el líquido. Córtelos las puntas a todos los espárragos reservándolas para la decoración.

- Eche en el vaso del Thermomix la leche, los espárragos, la pimienta, la sal y la nuez moscada, y programe 1 minuto, velocidad 7. Compruebe que ha quedado bien triturado. De no ser así, repita la operación.

- Incorpore los huevos y mezcle 10 segundos en velocidad 3, a continuación programe 7 minutos, 90º, velocidad 4.

- Al terminar, quite la temperatura y programe 2 minutos en velocidad 7 para que quede muy fino.

- Vuelque rápidamente en un molde y alise con la espátula. El molde puede ser individual o de gran capacidad. Cúbralo con film transparente y déjelo reposar un mínimo de 3 horas en el frigorífico.

- Desmóldelo y decórelo con las puntas reservadas.

Nota: Puede cambiar las espárragos por alcachofas cocidas, brécol, coliflor, etc...



Le proponemos un regalo muy especial: la Thermomix. Ahora puede acceder a una sección especial dedicada a regalar su Thermomix. Le invitamos a descubrir esta sección en www.mithermomix.com/regalo.

Podrá comprobar detalles interesantes, como la posibilidad de regalar su Thermomix como “regalo de empresa” o conocer los plazos de entrega. Incluso tendrá acceso a la posibilidad de reservar su Thermomix, garantizándose la entrega en la fecha que usted desea, sin problemas de stock o agenda.

Recuerde que si quiere acertar con un regalo... hágalo con un regalo muy especial: Thermomix.





Sí, quiero

Riomar fotógrafos

Reportajes de boda con calidad, profesionalidad, flexibilidad y tarifas ajustadas
www.fotosdebodariomar.com 91 101 71 61