

Arròs pilaf amb fruita seca

Thermomix

Avui he preparat aquest arròs, que està en el receptari "Viaje a la Índia" És un acompanyament genial per als guisats amb curri i també per el bacallà o per portar en el teu Tupper. He variat una mica la quantitat d'arròs, he fet 200 gr. i surten 6 racions completes.



INGREDIENTS: (per 6 racions)

- 150 gr. de ceba tallada en quatre trossos
- 2 dents d'all
- 40 gr. d'oli d'oliva verge extra
- 60 gr. d'ametlles laminades
- 40 gr. de festucs pelats (sense sal)

- 40 gr. de panses de corinto
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sèsam negre
- 50 gr. de pinyons
- 30 gr. de pipes de carabassa
- 1 cullerada de llavors de rosella
- 50 gr. de nabius vermells deshidratats
- 400 gr. d'aigua
- 200 gr. d'arròs basmati
- 1 culleradeta de sal
- 25 gr. de suc de llimona

PREPARACIÓ:

1. En el got de el Thermomix posem la ceba, l'all i 20 gr. d'oli. Programem **3 segons, a velocitat 7**. Amb l'espàtula, baixem les restes que hagin quedat en les parets del got cap i programem **5 minuts, temperatura varoma i velocitat cullera**.
 2. Incorporem les ametlles, els festucs, les panses, el sèsam, els pinyons, les pipes, les llavors de rosella i els nabius. Programem **5 minuts, temperatura varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Retirem a un bol i reservem.
 3. Sense rentar el got, tirem l'aigua, l'arròs, la sal i 20 gr. d'oli. Programem **8 minuts, temperatura varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera** i deixem reposar dins del got durant **10 minuts**.
 4. Posem l'arròs en una font de servir fonda i reguem amb el suc de llimona. Afegim la fruita seca reservada, barregem amb l'espàtula i servim.
-

Risotto de gambes, salsitxes i pomes

Ja sabeu que sóc admiradora dels arrossos cuinats amb Thermomix, aquest risotto queda molt melos amb la poma i si tens convidats èxit assegurat.



INGREDIENTS:

- 60 g de ceba en trossos
- 30 g d'oli d'oliva verge extra
- 200 g de salsitxes fresques en trossos
- 320 g d'arròs de gra rodó
- 100 g de vi blanc
- 800 g de brou de carn calenta
- 1 pessic de sal

- 300 g de gambes crues pelades (poden ser congelades)
- 300 g de pomes pelades i tallades en daus
- 40 g de mantega en trossos petits

PREPARACIÓ:

1. Posar en el got la ceba i l'oli. Trossejar **3 seg/vel 5** i sofregir **3 min/120°C/vel 1**
2. Afegir les salsitxes **3 min/120°C/gir invers/vel 1**.
3. Incorporar l'arròs i coure **3 min/120°C/gir invers/vel 1** sense posar el gotet .
4. Afegir el vi i programar **1 min/Varoma/gir invers/vel 1** sense posar el gotet per afavorir l'evaporació de l'alcohol.
5. Agregar el brou calent , la sal i programar **6 min/100°C/gir invers/vel 1**.
6. Incorporar les gambes, la poma i programar **8 min/100°C/gir invers/vel 1**. Abocar en una safata per servir, posar damunt la mantega i servir immediatament.

Potaje de cigrons amb bacallà i bledes

Arriben els dies en els quals és tradició menjar “potajes” (no se la traducció) de cigrons amb bacallà, cada casa té la seva receptes, jo aquest any prepararé aquesta. Ho he provat i queda molt bo i amb aquesta quantitat.... podem convidar a tota la família.

Recomano que els cigrons cuits, els coguis tu o els compris ja cuit a les tendes que es dediquen a això. Pots preparar la recepta amb cigrons de pot, però per al meu gust el resultat no és igual.

També pots afegir uns ous durs i obtindràs un plat complet de luxe.



Ingredients:

- 2 dents d'all
- 50 gr. de pebrot vermell o verd
- 50 gr. de ceba
- 50 gr. de porro tallat en rodanxes
- 40 gr. de tomàquet triturat natural o en conserva
- 50 gr. d'oli d'oliva
- 1 culleradeta de pebre vermell
- 1 pessic de pebre negre
- 1 fulla de llorer
- 650 gr. d'aigua
- 300 gr. de bledes o espinacs, tallats en trossos

- 200 gr. de carabassa en trossos petits o pastanaga
- 200 gr. de bacallà encaixat i dessalat
- 1Kg. de cigrons cuits
- sal (opcional)
- ous durs (opcional)

Preparació:

1. **Si són cigrons de pot:** Tirem els cigrons en un escurridor de pasta i els passem per aigua. Deixem que escorrin.
2. **Si són cuits per nosaltres:** Els posarem en el recipient varoma i els reservarem.
3. En el got de el Thermomix, posem els alls, el pebrot, la ceba, el porro i el tomàquet. Programem **5 segons, a velocitat 4**. Amb l'espàtula, baixem les restes que hagin quedat per les parets i a la tapa del got.
4. Afegim l'oli i programem **10 minuts, temperatura varoma i velocitat 1**.
5. Incorporem el pebre vermell, el pebre, el llorer, l'aigua, les bledes i la carabassa o pastanaga. Programem **5 minuts, temperatura varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**.
6. Pel bocal, tirem els trossos de bacallà escaixat i 100 gr. de cigrons, perquè el "potaje" quedi més espès. Col·loquem el recipient varoma en la seva posició i dins posem la resta dels cigrons, com ja estan cuits, és només per donar-los calor, si els posem dins del got es, desfarien. Tapem.
7. Programem **15 minuts, temperatura varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**.
8. Retirem el recipient varoma amb cura, provem lo de dins del got per veure si necessita una mica de sal (depèn de el bacallà).
9. Posarem el contingut del got en una sopera o en un bol gran, afegim els cigrons que tenim en el recipient varoma i barregem amb cura. Si voleu posar ous durs els

poses ara

10. Deixem reposar uns minuts i servim