

Magdalenes amb copete

Aquesta recepta la vaig aprendre de Montse Bataller en un taller de magadalenas i briox, que la van fer a l'espai de classes de cuina de Teixidor. La veritat que per mi, és la definitiva, si segueixes la recepta surten espectaculars.

Important: les hores de repòs a la nevera, a partir d'aquí pots variar els ingredients, jo les vaig fer amb llet de coco en comptes de llet de vaca, pots utilitzar qualsevol tipus de llet vegetal, les pots aromatitzar amb pell de llimona, canyella i altres espècies. Una altra cosa important perquè surtin amb copete és posar les capsulas en una safata d'alumini o silicona perquè es mantinguin les capsulas. Si no tens, pots utilitzar les flaneras d'un sol ús, fan la mateixa funció.





INGREDIENTS PER 12 MAGDALENES GRANS

- 210 grs de farina fluixa
- 7 grs Llevat Royal (1/2 sobre)
- La ratlladura de una taronja o llimona al gust
- 3 ous mitjans(125grs)
- 175 grs de azúcar
- 60 grs de llet
- 190 grs d'oli de girasol o d'oliva suau
- 1 polsim de sal

PREPARACIÓ

1. Posar en el got la farina, llevat, i la pell de taronja, sense gens de blanc i triturar **1 min. vel progressiva 5-10** Amb aquesta funció el que farem és tamisar la farina amb la resta dels elements. Reservar

2. Posar la papallona en el got i posar els ous i el sucre durant **3 min a 37º vel 3 1/2** una vegada acabat tornar a programar **1min** sense **temperatura**.
 3. Abocar la llet, l'oli i la sal, barrejar **10 seg. vel 2**. Retirar la papallona.
 4. Incorporar la farina amb la resta dels ingredients i barrejar **5 seg.a vel 3**. Deixar repusar en la nevera un mínim de 4 hores o millor 12 hores.
 5. Preescalfa el forn a 250º
 6. Retirar la mescla de la nevera i barrejar amb una cullera i plena les càpsules, les tres quartes parts.
 7. Posar en el forn i baixar la temperatura a 210º durant uns **14 min** amb calor a dalt i a baix.
 8. Deixar refredar sobre una reixeta i posar una mica de sucre glas
-

Salsa romesco pels calçots

Ja han arribat els calçots i les calçotades.

Res més fàcil, sa i econòmic que preparar la salsa amb el Thermomix.

Amb aquesta recepta tindràs una salsa bastant espésa que si vols pots afeigir una mica d'aigua. Però tu mateix la proves i després decideixes.

BONA CALÇOTADA!!!!!!



INGREDIENTS:

1 ceba
5 tomàquets madurs
1 cabeça d'allls
500 gr. oli d'oliva
3 nyores sense llavors
200 d'ametlles torrades
1 cullerada de pebre vermell dolça
1 o 2 culleradeta de sal
30 gr. vinagre

PREPARACIÓ:

1.- Escalfa el forn a 200º
2.- Posa a la safata del forn i escalives la ceba, els tomàquets madurs i la cabeça d'allls, durant 30 o 40 min. Deixa

refredar i pela les verdures. Reserva en un bol.

3.- Situa una gerra i pesa l'oli . Reserva.

4.- Posa en el got les nyores, les ametlles pelades i tritura **20seg/vel.6**

5.-Posa els tomàquets, la ceba, i tots els alls pelats i programa **15 seg,/vel.progressiva 5-10.**

6.- Agrega el pebre vermell, la sal i el vinagre. Amb el "cubilet" posat, **programa vel.5 i sense programar temps**, aboca l'oli a fil sobre la tapa per que emulsioni. Para el Thermomix quan acabis d'afegir l'oli.

I ja està...

Bacallà a Bras Thermomix

Bacallá a Bras o "Bacalhau á Brás", és una recepta típica de Portugal, és un plat complet i de quaresma, molt fácil de realitzar.

Jo ho faig com a plat únic acompanyat d'amanida.



INGREDIENTS:

- 100 gr d'oli d'oliva
- 400 gr de ceba tallada amb 4 trossos
- 400 gr de bacallà desalado i escaixat
- 1 bossa de patates palla de bona qualitat
- 4 ous
- 50 gr de nata
- 80 gr d'olives negres sense os
- pebre negre i sal (opcional)
- julivert fresc picat per decorar

PREPARACIÓ:

1. Posa les ceba i la trossegues programant **4 seg. velocitat**
5. Reserva
2. Posa en el got de la Thermomix la papallona, aboca l'oli

d'oliva i escalfa **3 minuts, varoma, velocitat 1.**

3. Una vegada l'oli està calent, aboca la ceba reservada i programa **12 minuts, temperatura varoma i velocitat 1.**
4. Afegeix el bacallà al got i programa **3 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat 1.**
5. Incorpora al got la patates palla i programa **3 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat 1.**
6. Posa una paella gran al foc i quan estigui calent, aboca tota la mescla del got.
7. En el got sense rentar i sense papallona, posa els 4 ous i la nata i mescla **10 segons en velocitat 3.** Tira'ls en la paella i aneu quallant.
8. Tira les olives negres, el pebre i julivert picat.