

Trinxat de col de la Cerdanya amb Thermomix

El fred ha arribat i ve de gust receptes de l'àvia. Perquè no...un trinxat de col amb cansalada i butifarra.

Ja sé que és molt laboriós i no pots sortir de la cuina controlant que les patates estiguin ben xafades i no es cremin. Però amb Thermomix és molt senzill, perquè durant 25 min. t'oblidaves que estas preparant un deliciós Trinxat.

Consell: Per donar-li un toc més daurat al final de la preparació, pots fregir uns trossos de butifarra negra a la paella i ho reserves i amb aquest mateix oli incorpora tot el Trinxat uns minuts i llests.

Però si et sembla bé com surt del Thermomix t'estalvies aquesta feina.



INGREDIENTS:

- 750 grs de col verda d'hivern tallada en trossos regulars
- 70 gr oli oliva verge
- 2-3 dents d'all
- 150 de cansalada de porc ibèric, tallada a daus
- 100 gr d'aigua
- 500 grs de patates tallades en trossos (petits)
- 1 butifarra negra (opcional)

PREPARACIÓ:

1. Trossejar la meitat de la col **8 seg/ vel 4**. Reservar en un bol. Trossejar la resta de la col **8 seg/ vel 4** i reservar en el mateix bol. Si fem tota la col de cop no ens cap en el got, per això ho fem en dues vegades.
2. Posar en el got l'oli i programar **3 min /varoma / vel 1**.
3. Incorporar els alls i programar **3 seg/ vel 5**. Amb l'espàtula, baixar les restes d'all cap al fons.
4. Agregar la cansalada i programar **5 min / varoma/ vel 1**.
5. Afegir la col, aigua i sal. Programar **5 minuts / varoma/ vel 1**.
6. Afegir les patates tallades en trossos i programar **25 minutos/ varoma/ vel 1**.

Arròs amb calamars de llauna, Thermomix

Per al mes de gener, les receptes seran econòmiques i lleugeres. Començarem amb aquesta recepta que la veritat més econòmica no pot ser i sorprèn el resultat. Perquè és un arròs

que es fa amb 2 llaunetes de calamars en la seva tinta un sofregit i fumet.

La primera vegada la vaig fer tal qual però avui l'he fet amb carxofes i pèsols congelats.

A quedat molt bo!!



INGREDIENTS:

- 70 gr. de ceba
- 2 dents d'all
- 2 branquetes de julivert fresc (només les fulles) netes i seques
- 70 gr. d'oli d'oliva
- 2 carxofes (opcional)
- 100 gr pèsols congelats(opcionals)
- 2 llaunes de calamars amb la seva tinta
- 60 gr. de vi blanc
- 300 gr. d'arròs de gra rodó

- 1 cucharadita de sal
- 1 pessic de pebre molt
- uns brins de safrà
- 800 gr.de fumet de peix



PREPARACIÓ:

1. En el got de la Thermomix posem la ceba, les dents d'all, les fulles de julivert i l'oli. Programem **2 segons, a velocitat 5**. Amb l'espàtula, baixem les restes que hagin quedat en la tapa i a les parets del got. Programem **5 minuts, temperatura varoma i velocitat 1**.
2. Afegim les carxofes netes de les fulles més dures i tallada a laminas i els pèsols. Sofregim **5 min, varoma, gir invers vel. cullera**
3. Posem els calamars amb la seva tinta i el vi blanc. Ofeguem durant **1 minut a temperatura varoma i gir**

invers, velocitat 1, sense posar el “cubilet” per afavorir l’evaporació de l’alcohol.

4. Incorporem l’arròs, la sal, el pebre i el safrà. Programem **2 minuts, temperatura 100º, gir invers i velocitat 1**.
 5. Agreguem el fumet de peix i programem **16 minuts, temperatura 100º, gir invers i velocitat 1**.
 6. Aboquem a una cassola l’arròs i ho estenem amb una espàtula.
-

Mandonguilles amb sepia Thermomix

Estic pensant en plats tradicionals per preparar un sopar i he trobat aquesta adaptació per Thermomix de la recepta de “mandonguilles amb sèpia”. El resultat és molt bo i el preparar les mandonguilles al vapor, queden molt lleugeres . La salsa amb els ceps polvoritzats i el vi Pedro Ximenes fa que sigui molt saborosa.



INGREDIENTS:

- 750 grams de ceba
- 100 grams d'oli d'oliva
- 700 grams de sèpia
- 1 kg de mandonguilles
- 150 grams de vi blanc
- 50 grams de Pedro Ximenez
- 300 gramso d'aigua o brou
- 30 grams d'ametlla torrada i mòlta
- 1 cullerada sopera de pols de boletus (ceps)
- Sal i pebre
- 200 grams de pèsols(poden ser congelats)

PREPARACIÓ:

1. Posar la ceba en el got, trossejar **4 segons a velocitat**

5, baixar amb la espatula les restes de les parets. Afegir l'oli i programar **20 minutos, temperatura varoma, gir invers i velocitat cullera**.

2. Prepara el recipient varoma amb les mandonguilles, i reservar.
3. Acabat el temps de cocció de la ceba, afegir la sèpia (neta i trossejada) amb la resta d'ingredients, excepte els pèsols que els afegirem mes tard, salpebrar i programar **35 minuts, temperatura varoma, gir invers i velocitat cullera**.
4. Posar el recipient varoma amb les mandonguilles damunt del got.
5. Quan acabi el temps posar els pèsol en el got i programar **10 min, temperatura varoma, gir invers i velocitat cullera**, i sense el cubilet perquè la salsa ens quedi una mica mes lligada.
6. Quan acabi posar les mandonguilles en una cassola i posar per damunt la sèpia amb tota la seva salsa.
7. Aquest guisat queda millor si o prepares unes hores abans.