

Tarta de poma Thermomix

Aquest diumenge varem celebrar, l'aniversari d'una de les meves filles i volia preparar un pastís que agradés a tots. El de poma sempre té èxit però com som molt llaminers t'ènia que ser de mida familiar i a la revista Thermomix d'aquest mes vaig trobar aquesta recepta.

Queda molt bona, surten unes bones 12 racions i la presentació és immillorable.

Per això la poso al blog.



INGREDIENTS:

Pa de pessic

- 4 o 5 pomes Golden
- 8 tires de pell de llimona
- 150 gr. de sucre

- 4 ous
- 150 gr. de llet
- 150 gr. d'oli de girasol
- 150 gr. de farina de rebosteria
- 1 sobre de llevat Royal

Glassa de melmelada

- 150 gr de melmelada d'albercoc
- 20 gr. suc de llimona
- 2 cullerades de sucre

PREPARACIÓ:

Pa de pessic

1. Escalfa el forn a 180º. Folra un motlle rectangular gran (25 x 35 x 6 cm) amb paper de forn.
2. Talla 2 pomes en làmines i reserva la resta de les pomes a quarts. Reserva.
3. Posa en el got les pomes a quarts i trosseja **3 seg / vel 4**. Reserva.
4. Posa en el got la pell de llimona, el sucre i els ous. Tritura **12 seg/vel 10**
5. Afegeix la llet i l'oli i mescla **10 seg/vel 3**
6. Afegeix la farina, el llevat i mescla **20 seg/vel 3**.
7. Incorpora la poma trossejada i mescla amb l'espàtula.
8. Aboca en el motlle preparat i col·loca les làmines de poma en la superfície.
9. Enforna durant **40 min. 180º**.

Glasa de melmelada

1. Posa en el got net, la melmelada el suc de llimona i el sucre. Programa **3 min/100ºC/vel 4**.
2. Retira el pa de pessic del forn i en calent cobreix amb la glasa d'albercoc. Deixa temperar i serveix.

Truita de patates farcida de beicon i formatge, Thermomix

Encara que sembla una mica estrany, es pot preparar la truita de patates amb el Thermomix. Aquesta recepta queda molt saborosa i surt una truita per 8 o 10 racions.

El formatge i el beicon fan que quedi molt sucosa.

Veuràs que s'utilitza molt oli per fregir les patates, però després ho coles i ho pots tornar a utilitzar per a qualsevol altra preparació.

Es pot quallar l'ou amb les patates en el forn i queda molt bé.

Prova la, no et penediràs....



INGREDIENTS:

- 600 gr. patates tallades en trossos grans i regulars.
- 700 gr. aigua
- 200 gr. ceba tallada a quarts.
- 300 gr. oli.
- 8 ous grandària M (o 6 grandària L)
- 1 sobre de llevat tipus Royal
- 1 cucharadita sal
- 1 dent d'all picat
- 100 gr. daus de beicon
- 150 gr. mozzarella ratllada.

PREPARACIÓ:

1. Posa les patates y l'aigua en el got per trossejar i trosseja **2seg/vel5**. Aboca en el cistell per escórrer les patates (si queda algun tros molt gran, talla-ho amb un ganivet). Aclareix les patates sota l'aixeta fins que l'aigua surti completament neta, per treure el midó.
2. Posa en el got la ceba i trosseja **2seg/vel 5**. Amb la espatula baixa la ceba cap al fons del got.
3. Col·loca la papallona a les ganivetes, afegeix l'oli i les patates, sofregeix **8 min/120º/ gir invers/vel 1**. Aboca les patates en el cistell col·locat sobre un bol per recuperar l'oli (reserva per utilitzar en altres preparacions) aboca en un bol i reserva.
4. Posa en el got els ous, el llevat i la sal i bat **10 seg /vel3**. Aboca els ous batuts en el bol amb les patates i mescla, perquè s'impregni.
5. **Si la vols quallar a la paella**, posa a escalfar una paella amb 2 o 3 cullerades de l'oli reservat i fregeix lleugerament l'all i el beicon. Retira de la paella i reserva.
6. Posa de nou la paella al foc i aboca la meitat de la mescla de patata i ou. Distribueix l'all amb el beicon i

el formatge ratllat i cobreix amb l'altra meitat de la mescla de patates i ou. Qualla la truita per tots dos costats i la dores al teu gust.

7. **Si vols preparar-la en el forn**, escalfa el forn a 200º i unta lleugerament un motlle amb oli.
8. Aboca la meitat barreja de patates i ou , la mescla d'all i beicon i cobreix amb la resta de la mescla de les patates.
9. Ho col·loques en el forn durant 10 min. i després baixes la temperatura del forn a 180º. En 10 min. punxa la truita per comprovar que està ben cuita.

I ja està....

Vitello Tonnato amb Thermomix

És una recepta de la cuina italiana i no és més que vedella amb una salsa maionesa amb tonyina, anxoves etc....

Es serveix freda i és excel·lent per a l'estiu, ho pots deixar fresquet a la nevera i consumir-ho quan vulguis i ja ho tens llest.

Hi ha dues maneres de preparar la carn, la pots coure amb verdures o fer-la al vapor en el Varoma. Jo he optat per la segona i el resultat ha estat bo.

He utilitzat rodó de l'espatlla (perquè és més tendre).

En el Varoma, cap una peça de 800 gr a 1.000gr.



INGREDIENTS:

- *Per preparar la carn:*
- 800 gr o 1.000 gr de rodó de l'espatlla
- Sal
- Pebre
- 1.000 gr d'aigua

- *Per la salsa:*
- 300 gr. oli de girasol
- 80 gr. tonyina en oli
- 10 gr. tàperes
- 3 filets d'anxova
- 1 culleradeta de vinagre
- 1 ou
- 1 rovell d'ou
- 20 gr. suc de llimona
- 1 pessic de sal

PREPARACIÓ:

Cocció de la vedella:

1. Amaneix el rodó amb sal i pebre, embolica amb paper film i col·loca en el recipient Varoma.
2. Tapa i reserva.
3. Posa l'aigua en el got, situa el Varoma en la seva posició i programa **35 min/Varoma/ vel 1**
4. Retira el Varoma, deixa refredar el rodó i reserva a la nevera sense treure el film, fins a l'endemà.
5. Talla-ho a rodanxes molt fines i serveix la carn i la regada amb la salsa

Preparació de la salsa:

1. Farem una maionesa. Posa una gerra damunt de la tapa del Varoma i pesa l'oli, Retira i reserva.
2. Posa en el got la tonyina, les tàperes i les anxoves, tritura **4 seg/ vel 7**
3. Afegeix el vinagre, l'ou, el rovell, el suc de llimona i la sal.
4. Mescla **3 min/vel 5**, mentrestant, aboca a poc a poc l'oli sobre la tapa, al voltant del cubilet, perquè caigui en fil fi i emulsioni. Mescla de nou **2 min/vel 5**. Aboca la salsa en un bol.
5. Retira el film de la carn, talla-la en rodanxes fines i col·loca-les sobre una safata o plat, en una sola capa. Aboca part de la salsa i algunes tàperes damunt de la carn, posa la resta en una salsera i serveix.

Com que porta un rovell d'ou cru, és millor guardar el plat a la nevera fins al moment de servir.