

Amanida de patates, tonyina i encurtits

Al blog podeu trobar la a amanida russa al vapor, però aquesta està trossejada amb el Thermomix i cuinada també al vapor. És molt més ràpida de fer, el trossejat és més petit però no és desfà la patata, queda força bé.



Amanida de patates amb Thermomix

Ingredients:

150 g de pastanagues en trossos de 3 cm

200 g de mongeta tendra tipus Perona en trossos de 4 cm

600 g de patates en daus de 4 cm
1200 g d'aigua
4 ous
250 g d'oli de gira-sol
o bé 250 g d'oli d'oliva suau (0,4)
 $\frac{1}{2}$ gra d'all (opcional)
1 culleradeta de suc de llimona recentment espremuda o bé 1
culleradeta de vinagre
1 culleradeta de sal
80 g de cogombrets en vinagre a trossos
80 g d'olives verdes sense pinyol
200 g de tonyina amb oli d'oliva, (si es de bona qualitat pots
utilitzar l'oli per amanir)



Amanida al vapor amb Thermomix

Preparació:

1. Començarem per fer la maionesa que de seguida la guardarem a la nevera. Pots també utilitzar de la comercial , però està més bona la preparada per nosaltres. Col·loca una gerra sobre la tapa del got, pesa en ella l'oli de gira-sol i reserva.
2. Posa en el got l'ou, l'all, el suc de llimona i $\frac{1}{2}$ culleradeta de sal. Barreja **3 min/vel 4** i, amb la màquina en marxa, aboca l'oli lentament sobre la tapa, deixant que caigui en un fil molt fi al voltant del cubilet per aconseguir una emulsió. Aboca la maionesa en un bol i reserva a la nevera.
3. Posa en el got les pastanagues i trosseja **3 seg/vel 5**. Aboca a la safata Varoma i reserva.
4. Posa en el got les mongetes i trosseja **3 seg/vel 5**. Afegeix a la safata Varoma i reserva.
5. Posa en el got les patates i 700 g d'aigua i trosseja **3 seg/vel 5**. Escorre l'aigua en el recipient Varoma col·locat sobre l'aigüera (si quedés algun tros de patata molt gran, talla'l amb un ganivet).
6. Posa en el got 500 g d'aigua, introdueix el cistellet amb 3 ous, situa el Varoma en la seva posició amb les patates i la safata Varoma amb les pastanagues i mongeta. Tapa el Varoma i programa **25 min/Varoma/vel 1**. Retiri el Varoma, i extregui el cistellet amb els ous, refreda'ls i pela'ls. Buida el got.
7. Posa en el got els cogombrets, les olives i els ous durs i trosseja **3 seg/vel 4**. Retira a un bol gran, afegeixi la pastanaga cuïta, les mongetes i les patates.
8. Afegeix al bol la tonyina esmiculada i 1 culleradeta de sal i l'oli de la tonyina (optatiu). Posa la maionesa a poc a poc fins que quedi ben incorporada
9. Reserva a la nevera un mínim d'1 hora.

Gaspatxo de remolatxa amb Thermomix

Si us agrada el gaspatxo tradicional, podeu provar aquesta nova opció **Gaspatxo de remolatxa**, només hauràs de substituir part del tomàquet per remolatxa cuïta. La remolatxa la pots comprar cuïta, normalment la trobaràs al súper o verduleria, a la zona de verdura envasada al buit o també la pots comprar i coure-la tu mateixa. Si optes per aquesta última és, molt fàcil la poses a coure sencera amb pell i li pots posar una punteta de sal, més o menys 30 min, pots comprovar punxant i que es noti tendra.

Hi ha a qui li agrada menjar-ho amb cullera i altres prefereixen poder beure-ho en got, per a aquesta última opció només hauràs d'afegir aigua al gust i tots contents....



Ingredients

- 450 – 500 g de remolatxa cuïta (si no saps si us agradarà el gust de la remolatxa, posa'n 250gr)
- 500 g de tomàquet madur en quarts
- 50 g de ceba
- 40 – 50 g de pebrot verd
- 40 – 50 g de cogombre
- 1 – 2 grans d'all
- 20 g de vinagre
- 200 g de glaçons
- 1 – 2 cucharaditas de sal
- 1 – 2 cucharaditas de pebre molt (optatiu)
- 100 g d'oli d'oliva verge extra

- 200 g d'aigua freda

Preparació

1. Posa tots els ingredients en el got i tritura **3 min/vel 5-10 progressivament**.
2. Pots servir immediatament o reserva a la nevera.
3. Si vols es pot servir amb daus de formatge fresc de cabra o encenalls de formatge Parmesà

Amanida de cuscús amb albergínia, pebrot i tomaquets cherry

Amb pocs ingredients pots preparar una amanida tèbia de cuscús i hortalisses. El sofregit de tomàquets secs amb oli, fa que sigui molt saborosa i original.



Ingredients:

- 3 – 4 branquetes de julivert fresc (només les fulles)
- 1 gra d'all
- 30 g de tomàquets secs en oli, en trossos
- 6 fulles d'alfàbrega fresca
- 40 g d'oli d'oliva
- 200 g de pebrot groc en daus d'1 cm
- 300 g d'albergínia en daus d'1 cm
- 2 pessics sal
- 200 g d'aigua
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- 200 g de cuscús de gra medio
- 200 g de tomaques cherry en meitats

Preparació:

1. Posa el julivert en el got i pica **3 seg/vel 7**. Retira a un bol i reserva.
2. Posa en el got l'all, els tomàquets i l'alfàbrega i pica **5 seg/vel 7**. Amb l'espàtula, baixa els ingredients cap al fons del got.
3. Afegeix l'oli i sofregeix **3 min/120 °C/vel 1**.
4. Afegeix el pebrot, l'albergínia i 1 pessic de sal i, sense posar el cubilet, sofregeix **10 min/120 °C/gir invers/vel cullera**. Retira a un bol i reserva.
5. Posa en el got l'aigua, 1 pessic de sal i el pebre vermell i calenta **4 min/100 °C/vel 2**.
6. Afegeix el cuscús, barrega bé amb l'espàtula, col·loca el cubilet a la tapa i deixa que el cuscús absorbeixi el líquid durant 5 minuts.
7. Barrega el cuscús amb les verdures i les tomaques cherry, posa el julivert picat i serveix.