

Fumet de peix Thermomix

Com sempre ens falta temps per cuinar, tractaré de donar-te receptes perquè tinguis sempre preparats els teus **fons de cuina**. Començaré amb el fumet de peix. És molt fàcil i econòmic perquè es fan a partir d'espines i caps de peix o marisc.

Jo vaig guardant en el congelador aquestes restes i quan tinc mes o menys 1/2 quilo , ho preparo. Una vegada fet, ho colo i ho distribueixo en pots d'1 litre i ho congelo fins que ho necessito.

Surt un brou molt saborós apunt per preparar arròs, sopes, fideuas...



INGREDIENTS:

500 gr. espines, caps de peix o closques de gambes,
100 gr. pastanaga
100 gr. porro
100 gr api
150 gr. ceba
1 fulla de llorer
Una mica julivert
1 polsim pebre
1.200 gr aigua (si tens TM5 pots posar 200 gr més)

PREPARACIÓ:

1. Posa tots els ingredients en el got i programi **35 min/100º/gir invers/vel cullera**. Coli el brou a través d'un colador de malla fina i utilitza a la seva conveniència.
2. Utilitza el fumet immediatament, ja que no es conserva. Si no ho vas a utilitzar ho congeles

Pa de pessic amb poma i crema pastissera

Per a aquest cap de setmana que us sembla preparar un bescuit amb poma i crema pastissera. Son unes postres o berenar per quan tinguis a molta gent a casa!

Surten de 15 a 20 racions.

Necessitaràs un motlle rectangular de 30×40 cm.



INGREDIENTS PER A LA CREMA PASTISSERA:

500 g de llet
3 ous
50 g de maizena
100 g de sucre
1 cucharadita de vainilla líquida

INGREDIENTS PER AL BESCUIT:

4 pomes
2 cullerades de suc de llimona
4 ous
200 g de sucre
1 pessic de canyella mòlta
100 g d'oli de girasol
200 g de nata (amb 35% matèria grassa)
330 g de farina de rebosteria
1 pessic de sal
2 sobre de llevat químic en pols (15 g)
150 g de mermelada d'albercoc.

PREPARACIÓ:

Per fer la crema pastissera amb Thermomix, posem en el got tots els ingredients i programem **7 min/90°C/vel 4.** i ho

guardem en una màniga pastissera, deixem temperar i reservem en el frigorífic.

Pelem les pomes, les tallem i retirem les llavors i tallem en làmines no massa fines. Les posem en un bol i les reguem amb el suc de llimona. Les reservem. Precalentem el forn a 180°C. Folrem amb paper de hornear un motlle de 30×40 cm i ho reservem també.

Per fer el bescuit amb Thermomix, posem en el got els ous, sucre, la canyella i batem **3 min/50°C/vel 5**. Afegim l'oli i la nata i barregem **10 seg/vel 5**. Incorporem la farina, la sal i el llevat i barregem **10 seg/vel 6**. Acabem de barrejar amb l'espàtula i vertemos en el motlle preparat.

Amb la crema pastissera formem una reixeta sobre la massa de bescuit, deixant quadrats d'aproximadament 3-4 cm. Repartim les làmines de poma en els buits i posem en el forn durant **35 minuts**.

Retirem el bescuit de forn i ho pinzellem amb la melmelada d'albercoc.

Tallem en porcions i servim.

Arròs amb pebrots i calamars

Per si encara no t'has atrevit a preparar arròs caldós amb Thermomix, comença amb aquest, perquè el qui ho prova repeteix

PROVA-HO!!!!



INGREDIENTS:

100 g de pebrot vermell
100 g de pebrot verd
1 dent d'all
70 g d'oli d'oliva
500 g de calamars trossejats
2 cullerades de julivert fresc picat
50 g de vi blanc
350 g d'arròs de gra rodó
600 g de brou de peix
1 pessic de safrà
1 culleradeta de sal

PREPARACIÓ:

1. Posi en el got el pebrot vermell i verd, l'all i l'oli. trossegi **2 seg/vel 5 i sofregeixi 8 min/Varoma/vel 1.**
2. Posi el calamar i el julivert, **5 min/Varoma/gir a l'esquerra/vel cullera.**
3. Posi el vi i programi **1 min/Varoma/gir esquerra/vel cullera**, sense posar el gotet per afavorir l'evaporació.
4. Posi l'arròs **2 min/Varoma/gir esquerra/vel cullera**
5. Posi el brou, el safrà i la sal i programi **11 min/100º/gir esquerra/vel cullera** i després **2 min/Varoma/gir esquerra/vel**

cullera. Aboqui l'arròs immediatament en una cassola i estengui-ho amb l'espàtula. Deixi reposar 2-3 min. i serveixi