

Menú complert, Thermomix

Va molt bé poder fer un **menú complert**, si voleu optimitzar el temps, sempre que feu alguna recepta, que és té que cuinar uns 30 min a temperatura Varoma, val la pena aprofitar el vapor per coure alguna cosa al Varoma. En aquest cas he preparat el **Fricandó , Ensaladilla al vapor**. A l'ensaladilla li he afegit **salmó marinat** que sempre en tinc preparat.

Si feu la **picada** ús sortirà molta quantitat, la guardeu amb un pot de vidra a la nevera i la tindreu a punt per afegir a qualsevol guisat, mandonguilles, sèpia, etc...

Aquí ús deixo l'enllaç per si voleu fer ho.

Fricando

Ensaladilla al vapor

Salmó marinat



Menu Complert Thermomix

Mona de Pasqua

Aquest any, prepararé la **Mona de Pasqua** amb el **pastís Sara**, altres anys l'havia fet de xocolata i mirant els aparadors de les pastisseries, em va venir la inspiració.

El **pastís Sara** es prepara amb un **pa de pessic genovés** i un farcit i cobertura de **crema de mantega**, tot cobert amb ametlla recent torrada.

El pa de pessic el pots preparar abans i congelar-ho, nomes ho hauràs de deixar descongelar i emplenar-ho.
Recent fet està molt bo.
Una vegada muntat no ho posis en la nevera perquè s'estova l'ametlla



Pastís Sara

Ingredients pa de pessic, genovès

- 4 ous M
- 100 a 120 g sucre
- 1 culleradeta de sucre vainillat o 1/2 vainilla líquida
- 120 de farina
- 1 pessic de sal

Ingredients cobertura i farcit

- 350 g mantega
- 120 g llet.
- 120 g sucre glaç.
- 150 g ametlla crua filetejada.

Preparació pa de pessic

1. Preescalfa el forn a 180º
2. Unta i enfarina un motlle de **22cm** pel pa de pessic.
3. Posa la papallona i introdueix els 4 ous, el sucre i el sucre vainillado. Programa **6 min/temp 37ºC/veloc 4**. Acabat el temps, programa **6 min més/sense temperatura/veloc 4**.
4. Agrega la farina i la sal al voltant de la papallona i barreja **4 seg/vel3** . Acabat el temps, treu la papallona i acaba d'embolicar suaument amb l'espàtula.
5. Introdueix la massa en el motlle de **22cm** i forneja de **20 a 35 minuts (180º)**.
6. Treu del forn i el deixes refredar amb una reixeta
7. Aprofitant que el forn està calent, introdueix les ametlles que torrarem amb el grill. Deixar que es daurin sense deixar de vigilar-les ja que es podrien cremar.

Preparació crema de mantega

1. Amb el got del Thermomix® ben net, col·loque la **papallona** i afegeix mantega, llet i sucre glaç de la cobertura i procedeix a muntar la crema de mantega, programa **3min/velocitat 3 o 3 ½** sempre vigilant que es formi una corona amb la crema al voltant del got senyal que ja l'hem muntat.

Muntatge

Una vegada fred el bescuit, obra per la meitat i emplena amb la crema de mantega, tapa amb l'altra meitat i estén la crema de mantega per tota la superfície, inclosos els laterals del pastís.

Col·loque l'ametlla pels laterals del pastís, exercint una

lleugera pressió per evitar que caigui i decora amb la resta d'ametlles torrades. Cobreix amb el sucre glaç i només queda decorar-la amb ous, gallina i pollets, plomes...

Nuggets ràpids de pollastre, Thermomix

Els **nuggets de pollastre** és una de les **receptes de estiu** , per no tenir que està tant de temps a la cuina

No saps que fer per a sopar?

Si tens un pit de pollastre congelat i un tros de formatge tipus emmental, ja tens la solució, pots fer **nuggets de pollastre**



Ingredients:

- 1 pit de pollastre trossejat i semi congelat
- 100 g de formatge tipus emmental
- 1 ou
- sal i pebre
- farina per arrebossar
- 1 ou batut per arrebossar
- pa ratllat per arrebossar

Preparació:

1. Posa en el got el pit de pollastre semi congelat, el formatge, la sal, el pebre i l'ou. Programa **20 segons, velocitat progressiva 5-7**.
2. Retira la pasta del got, fes boletes petites i després aixafa-les amb les mans i les panses per farina, ou i pa

ratllat.

3. Fregeix els nuggets en abundant oli calent i serveix calents o freds, també els pots congelar i així els tens sempre apunt.

També es poden fer al forn