

Potaje de cigrons amb bacallà i bledes

Arriben els dies en els quals és tradició menjar “potajes” (no se la traducció) de cigrons amb bacallà, cada casa té la seva receptes, jo aquest any prepararé aquesta. Ho he provat i queda molt bo i amb aquesta quantitat.... podrem convidar a tota la família.

Recomano que els cigrons cuits, els coguis tu o els compris ja cuit a les tendes que es dediquen a això. Pots preparar la recepta amb cigrons de pot, però per al meu gust el resultat no és igual.

També pots afegir uns ous durs i obtindràs un plat complet de luxe.



Ingredients:

- 2 dents d'all
- 50 gr. de pebrot vermell o verd
- 50 gr. de ceba
- 50 gr. de porro tallat en rodanxes
- 40 gr. de tomàquet triturado natural o en conserva
- 50 gr. d'oli d'oliva
- 1 cullaradeta de pebre vermell
- 1 pessic de pebre negre
- 1 fulla de llorer
- 650 gr. d'aigua
- 300 gr. de bledes o espinacs, tallats en trossos
- 200 gr. de carabassa en trossos petits o pastanaga
- 200 gr. de bacallà encaixat i dessalat
- 1Kg. de cigrons cuits
- sal (opcional)
- ous durs (opcional)

Preparació:

1. **Si són cigrons de pot:** Tirem els cigrons en un escurridor de pasta i els passem per aigua. Deixem que escorrin.
2. **Si són cuits per nosaltres:** Els posarem en el recipient varoma i els reservarem.
3. En el got de el Thermomix, posem els alls, el pebrot, la ceba, el porro i el tomàquet. Programem **5 segons, a velocitat 4**. Amb l'espàtula, baixem les restes que hagin quedat per les parets i a la tapa del got.
4. Afegim l'oli i programem **10 minuts, temperatura varoma i velocitat 1**.
5. Incorporem el pebre vermell, el pebre, el llorer, l'aigua, les bledes i la carabassa o pastanaga. Programem **5 minuts, temperatura varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**.
6. Pel bocal, tirem els trossos de bacallà escaixat i 100

gr. de cigrons, perquè el “potaje” quedi més espès. Col·loquem el recipient varoma en la seva posició i dins posem la resta dels cigrons, com ja estan cuits, és només per donar-los calor, si els posem dins del got es, desfarien. Tapem.

7. Programem **15 minuts, temperatura varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera.**
 8. Retirem el recipient varoma amb cura, provem lo de dins del got per veure si necessita una mica de sal (depèn de el bacallà).
 9. Posarem el contingut del got en una sopera o en un bol gran, afegim els cigrons que tenim en el recipient varoma i barregem amb cura. Si voleu posar ous durs els poses ara
 10. Deixem reposar uns minuts i servim
-

PRÉSSEC AMB ALMIVAR, THERMOMIX®

És temps de préssecs i una bona opció és preparar els vostres **préssec amb almívar**, és ideal per barrejar amb gelat, iogurts per fer una macedònia...segur que li trobaràs mil i una utilitat. El pots tenir fresquet a la nevera i consumir-lo al teu gust.

Només et fan falta 15 minuts....

La foto és amb gelat de iogurt.



Com fer el pressec amb almivar Thermomix

INGREDIENTS:

- 800 g de préssecs
- 150 g d'aigua
- 100 g de sucre
- 5 – 10 gotes de suc de llimona
- 1 pessic de sal

PREPARACIÓ:

1. Talla els préssecs (sense pelar) per la meitat i gira cada meitat en un sentit diferent fins a desprendre-les de l'os. Després, pela les meitats de préssec.
2. Col·loca la **papallona** en les ganivetes, posa els

préssecs, l'aigua, el sucre, el suc de llimona i la sal. Programa **15 min/Varoma/gir invers/vel.cullera**. Posa els préssecs, encara en calent, en pots hermètics esterilitzats, cobreix amb l'almívar i deixi refredar els pots boca avall i un cop freds, ja els podràs utilitza.

Ratatouille amb Thermomix

Com a tots els països mediterranis trobem variants d'aquesta recepta, a Catalunya tenim la **Samfaina**, a Castella el **Pisto** a Itàlia tenen la **Caponata** i segur que trobem d'altres. **Ratatoille**, es una recepta amb hortalisses de temporada, pebrots, albergínies, cebes carbassó, tomata, alls i tot amanit amb herbes aromàtiques, que poden ser l'orenga, timó, llaurer etc....Avui us presento el **Ratatoille** que és la versió francesa. La característica és que hi ha una part que es prepara al forn i també s'he amaneix amb una vinagreta a diferencia de la Samfaina.



Ingredients

Per la base

- 2 grans d'all
- 4 – 5 branques de julivert fresc
- 220 g de ceba en quarts
- 100 g de pebrot vermell (pelat i sense llavors)
- 100 g de pebrot verd (pelat i sense llavors)
- 100 g de pebrot groc (pelat i sense llavors)
- 200 g de tomàquets pera (pelats i sense llavors)
- 50 g d'oli d'oliva verge extra
- 2 branquess de farigola fresca
- 1 fulla de llorer seca

- 1 culleradeta de sal
- 1 culleradeta de sucre

Verdures

- 2 tomàquets pera (en rodanxes de 2 mm)
- 200 g de carabassó (en rodanxes de 2 mm)
- 200 g d'albergínia (en rodanxes de 2 mm)

Vinagreta

- 50 g d'oli d'oliva verge extra
- 20 g de vinagre balsàmic
- 1 – 2 pessics de sal
- 2 – 3 branques de farigola fresca (només les fulles)

Preparació

Base

1. Posi en el got els alls, el julivert, la ceba, els pebrots, el tomàquet i l'oli i **trossegi 6 seg/vel 4**.
2. Afegeixi la farigola i el llorer i sofregeixi **10min/120 °C/gir invers/vel cullera**.
3. Afegeixi la sal i el sucre i, sense posar el cubilet, programi **10 min/Varoma/gir invers/vel cullera**. Retiri a una safata refractària ovalada o rodona d'aprox. 25 cm de diàmetre.

Verdures

1. precalenta el forn a 200 °C.
2. Col·loqui les rodanxes de tomàquet, carabassó i albergínia superposades damunt de la base de verdures cuites formant un cercle i fins a cobrir tota la superfície. Reservi.

Vinagreta

1. Posi en el got l'oli, el vinagre, la sal i la farigola i

barregi **20 seg/vel 4**.

2. Retiri del got i regui les verdures amb 3-4 cullerades. Cobreixi la safata amb un cercle de paper d'enfornar humitejat.
3. Enforni durant 45 minuts (200 °C). Retiri del forn, retiri el paper i serveixi immediatament regat amb més vinagreta