

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.

Xatonada Thermomix

El **xato**, és una amanida a base d'escarola, raves, bacallà encaixat i dessalat, anxoves, olives si poden arbequines, tot això regat amb la **salsa romesco**. Us deixo aquí l'ennlaç.

La **salsa romesco** la podem utilitzar, també per acompanyar els calçots.

Cada poble del Garraf té la seva recepta de la **salsa romesco**. Jo faig aquesta amb Thermomix i queda molt bona.



Ingredients:

- 300 gr. bacallà dessalat i escaixat
- 1 escarola
- 1 manat de raves
- anxoves
- olives arbequines

Preparació:

1. Posarem a remullar el bacallà 24 hores. també el podem comprar ja remullat.
2. En un plat individual, posarem en la base l'escarola, els raves, olives, etc. Damunt el bacallà remullat i ben

escorregut, si fa falta ho assequem amb paper de cuina ,
després cobrim l'amanida amb la salsa romesco i per
damunt les anxoves.

Bon profit!

Xocolata desfeta amb Thermomix

Amb el fred senta molt bé una tassa de xocolata
desfeta, aquí us deixo la nova recepta, pel meu
gust millorada.

Els de casa els hi agrada la xocolata desfeta una mica espesa
i amb la recepta que teniam fins ara, per el nostra gust li
faltava estar mes espesa.

Amb el nou model (TM6) tenim una fantastica funció "espesar".
Baix provar amb la xocolata i va quedar perfecta, tal cual
m'he agrada.

Aquesta funció es nomes per el **TM6**



INGREDIENTS

- 400 g de xocolata fondant
- 1.200 g de llet sencera
- 60 gr de maicena
- 1 polsim de sal
- 50 g de sucre -opcional

PREPARACIÓ

1. Posa la xocolata en el got en trossos grans i rallar programant **10 segons, velocitat progressiva 5-10**
2. Afegeix la resta dels ingredients i programa **12 minuts, 100º, funció espessir**

Ja amb diràs que t'ha semblat....