

Crema d'allls, porro i patates amb Thermomix

Ha arribat el fred i a mi en particular, sempre em ve de gust prendre una crema de verdures calenteta per a sopar, per això aquests dies vaig provant per a no fer sempre la mateixa. Avui us deixo **"Crema d'allls, porro i patata"** que amb només 3 elements queda una crema molt delicada.

El sabor de l'all s'aprecia però no domina, sempre podeu ajustar la quantitat, jo vaig posar 5 dents i la veritat que es notava el sabor però no molestava

A veure que us sembla



INGREDIENTS

- 40 ml d'oli d'oliva verge extra
- 4-6 grans d'all
- 180 g o 2 porros nets
- 2 patates grans
- 1 litre de brou de pollastre
- Sal i pebre al

PREPARACIÓ

1. Posa en el got l'oli i els alls pelats i programa **7 minuts, 100, velocitat 2.**
 2. Agrega els porros nets i tallats a trossos, i trosseja tot durant **5 segons en velocitat 5.**
 3. Baixa les restes que s'hagin pogut quedar per les parets i programa **10 minuts, 100º, velocitat 1.**
 4. Afegeix el litre de brou i les patates en trossos. Cou durant **25 minuts a 100º i velocitat cullera.** Salpebra.
 5. Tritura durant **1 minut en velocitat progressiva 5-10,** i ja está llest per a servir.
-

Crema de pastanaga i espàrrecs amb ametlles THERMOMIX®

Aquesta recepta de crema de **pastanaga i espàrrecs**, és apta per **vegetarians i vegans**. Quan la vaig fer amb va sorprendre lo espessa que surt, sense posar ni patata ni res farinós . Et recomano fer primer tal qual i si et sembla molt espessa pots anar afegint aigua i després barrejar **20 seg a velocitat 7** perquè s'incorpori tot. Per mi estava perfecte, però ja sé que hi ha gent que li agrada amb un altre textura.



INGREDIENTS:

- 50 gr d'ametlles crues
- 30 gr de ceba
- 1/2 porro
- 30 gr d'oli d'oliva verge extra
- 2 manats d'espàrrecs verds, (sense la part llenyosa)
- 300 gr de pastanagues en trossos
- 600 gr de agua o brou
- 1 culleradeta de sal

PREPARACIÓ:

1. Posa en el got 20 gr d'ametlles i pica 3

- segons/velocitat 7.** Retira a un bol i reserva.
2. Posa en el got la ceba, el porro i l'oli i troseja **3 segons/velocitat 5.**
 3. Baixa la verdura cap al fons del got amb l'espàtula i sofregeix **3 minuts/120º/velocitat 1.**
 4. Afegeix les pastanagues, els espàrrecs, 30 gr d'ametlles, l'aigua o el brou i la sal. Col·loca el cistellet sobre la tapa en lloc del cubilet.
 5. Programa **25 minuts/100º/velocitat 1**, pero si vols fer una verdura al varoma pots aprofitar i programa els **25 min a temperatura varoma**. Si veus que la crema està molt espessa pots posar 150gr d'aigua o brou i mescla **20seg a velocitat 7**
 6. Retira el cistellet posa el cubilet i tritura **1 min/velocitat 10**. Si vols que la crema tingui una textura més fina i liquida, afegeix 150 gr d'aigua o brou i barrejar-ho **20 segons/velocitat 7**.
 7. Al moment de servir posa les ametlles que tens resevades pel damunt.
-

Cuscus de verduretes amb Thermomix

Una mica de verdura mai va malament....



INGREDIENTS:

- 250gr de carbassó en trossos sense pelar
- 100 gr de pastanaga en trossos
- 130 gr de pebrot vermell
- 50 gr panses de Corinto
- 50gr d'oli d'oliva
- 190 gr de cuscús
- 190 gr d'aigua

PREPARACIÓ:

1. Posa en el got el carbassó, la pastanaga i el pebrot tallats en trossos mitjans i programa **2 segons en velocitat 5**. Baixa les restes que hagin quedat en el got i en la tapa.
2. Afegeix l'oli, les panses i programa **8 minuts, 100º, velocitat 1, gir a l'esquerra**
3. Posa la papallona, agrega el cuscús i l'aigua -a parts

iguals- i un polsim de sal. Programa **3 minuts, 70º, velocitat**
1