

Sopa d'all tradicional amb Thermomix

Que be senta, un bon plat de **sopa d'all** quan fa fred. Aquesta recepta tan bàsica i econòmica la tenim oblidada i segur que tens els ingredients a casa. Amb Thermomix queda perfecta i si utilitzes un brou de pollastre o de verdures casolana, notaràs la diferència.



INGREDIENTS:

- 80 ml d'oli d'oliva verge extra
- 100 g de pa una mica sec i tallat a quadrats

- 6-8 grans d'all tallats en làmines
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- 1.400 ml d'aigua o brou casolà
- 4 a 2 ous i culleradeta de sal

PREPARACIO:

1. Escalfa l'oli dins del got durant **5 minuts, Varoma, velocitat 1**. Sense cubilet.
2. Afegeix els alls tallats en làmines i fregeix **4 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Sense col·locar el cubilet.
3. Incorpora el pa i fregeix **2 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Sense cubilet.
4. Afegeix la cullerada de pebre vermell dolç i mescla **20 segons, gir a l'esquerra, velocitat cullera**. Sense cubilet.
5. Aboca l'aigua o el brou i cuina **20 minuts, 100 °C, velocitat 1**.
6. Incorpora els ous prèviament batuts (pots posar 1 ou per persona o si vols amb 2 queda bé) a través del bocal, col·loca el cubilet i mescla durant **5 segons, a velocitat 2**, rectifica de sal. Deixa reposar uns minuts abans de servir. Si t'agrada que quedi més espessa pots servir-la amb quadrats de pa fregit.

Cocció de llenties amb Thermomix

Segur que tothom ha fet llenties estofades amb Thermomix, aquestes receptes venen de gust per l'hivern però quant pugen les temperatures és millor menjar les amb amanides. Per això ens fa falta fer servir llenties només bullides. Les de

conserva pel meu gust no queden gaire bé i a més a més tenen conservants, el millor és bullir nosaltres les lleties o comprar-les als llocs on coent llegum.

Fins ara ho feia utilitzant una olla tradicional, però no li trobava el punt, amb quedaven o molt desfetes o dures.

Amb el Thermomix he trobat el punt.



Ingredients:

- 250gr lleties pardines seques
- 1 litre aigua millor si és mineral
- 1 fulla de llaurer (optatiu)
- 1 culleradeta de sal
- un raig d'oli

Preparació:

1. Posarem les lletnies amb remull un mínim de 5 hores
 2. Després, posarem el litre d'aigua al got amb la sal, el llorer i l'oli.
 3. Treure'm les lletnies del remull i les posarem al cistellet que col·locarem a dins del got.
 4. Programarem **30 min temperatura varoma vel. 2**. Passat aquest temps comprovarem si han quedat bé i si li falta cocció afegirem **5 minuts** més amb **temperatura varoma i vel 2**.
 5. Després les tindrem a punt per fer l'amanida. Us recomano utilitzar la vinagreta de pebrots i afegir el que vulgueu advocat, tomàquets cherry, olives cogombrets tallats a trossets, gambetes pelades, ous durs. El que tingueu per la nevera.
 6. Recepta fàcil, plat complet per una dieta sana
-

Amanida de patates, tonyina i encurtits

Al blog podeu trobar la a amanida russa al vapor, però aquesta està trossejada amb el Thermomix i cuinada també al vapor. És molt més ràpida de fer, el trossejat és més petit però no és desfà la patata, queda força bé.



Amanida de patates amb Thermomix

Ingredients:

150 g de pastanagues en trossos de 3 cm
200 g de mongeta tendra tipus Perona en trossos de 4 cm
600 g de patates en daus de 4 cm
1200 g d'aigua
4 ous
250 g d'oli de gira-sol
o bé 250 g d'oli d'oliva suau (0,4)
 $\frac{1}{2}$ gra d'all (opcional)
1 culleradeta de suc de llimona recentment espremuda o bé 1
culleradeta de vinagre
1 culleradeta de sal
80 g de cogombrets en vinagre a trossos

80 g d'olives verdes sense pinyol

200 g de tonyina amb oli d'oliva, (si es de bona qualitat pots utilitzar l'oli per amanir)



Amanida al vapor amb Thermomix

Preparació:

1. Començarem per fer la maionesa que de seguida la guardarem a la nevera. Pots també utilitzar de la comercial , però està més bona la preparada per nosaltres. Col·loca una gerra sobre la tapa del got, pesa en ella l'oli de gira-sol i reserva.
2. Posa en el got l'ou, l'all, el suc de llimona i $\frac{1}{2}$ culleradeta de sal. Barreja **3 min/vel 4** i, amb la màquina en marxa, aboca l'oli lentament sobre la tapa,

deixant que caigui en un fil molt fi al voltant del cubilet per a aconseguir una emulsió. Aboca la maionesa en un bol i reserva a la nevera.

3. Posa en el got les pastanagues i trosseja **3 seg/vel 5**. Aboca a la safata Varoma i reserva.
4. Posa en el got les mongetes i trosseja **3 seg/vel 5**. Afegeix a la safata Varoma i reserva.
5. Posa en el got les patates i 700 g d'aigua i trosseja **3 seg/vel 5**. Escorre l'aigua en el recipient Varoma col·locat sobre l'aigüera (si quedés algun tros de patata molt gran, talla'l amb un ganivet).
6. Posa en el got 500 g d'aigua, introdueix el cistellet amb 3 ous, situa el Varoma en la seva posició amb les patates i la safata Varoma amb les pastanagues i mongeta. Tapa el Varoma i programa **25 min/Varoma/vel 1**. Retiri el Varoma, i extregui el cistellet amb els ous, refreda'ls i pela'ls. Buida el got.
7. Posa en el got els cogombrets, les olives i els ous durs i trosseja **3 seg/vel 4**. Retira a un bol gran, afegeixi la pastanaga cuïta, les mongetes i les patates.
8. Afegeix al bol la tonyina esmiculada i 1 culleradeta de sal i l'oli de la tonyina (optatiu). Posa la maionesa a poc a poc fins que quedi ben incorporada
9. Reserva a la nevera un mínim d'1 hora.