

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.

Ametlles fregides amb Thermomix®, TM6

Sabies que pots fer ametlles fregides amb la TM6? Queden perfectes i molt bones, ús convido a provar.

Les ametlles que he utilitzat són les marcona, que ja estan pelades. Aquesta recepte nomes es pot fer amb cuina guiada



Ametlles fregides amb Thermomix

INGREDIENTS:

- 80 g d'oli d'oliva
- 200 g d'ametlles crues sense pell (Marcona)
- 1/2 culleradeta de sal

PREPARACIÓ:

1. Posi en el got l'oli, les ametlles i la sal i iniciï Alta Temperatura .
2. Aboqui en el cistellet col·locat sobre un bol per escorra el oli. Pots utilitzar l'oli escorregut per a altres elaboracions.
3. Posa sal al teu gust i, deixia temperar i serveix o

conserva en un recipient hermètic.

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 Complet Thermomix