

Vinagreta versatil Thermomix

La vinagreta la pots fer la amb el que vulguis, pots afegir ou dur, olives, cogombrets . A part d'amanir llegum, patates, etc... et quedarà molt be per amanir els musclos al vapor i el "salpicó de marisc"

INGREDIENTS:

- 50 g pastanagues a trossos
- 50 g pebrot vermell i verd a trossos
- 50 g ceba, en quarts1 ou dur, (opcional)
- 3 palets de cranc
- 100 g oli d'oliva verge extra
- 25 g vinagre
- 1 culleradeta de sal

PREPARACIÓ:

1. Posa en el got tots els ingredients i programa 3 segons, velocitat 5.
2. Aboca la vinagreta en un recipient i la pots mantenir a la nevera fins al moment d'utilitzar-la.

SUGGERIMENT:

Ideal per a acompanyar musclos al vapor, salpicón de marisc, pop cuit, patates al vapor, etc.

Amanida crudivegana de

bròcoli, pebrot i poma amb Thermomix

Amanida molt versàtil perquè pots variar d'ingredients com vulguis. És un trossejat amb algun fruit sec i una vinagreta de mostassa. Amb 1 minut la tens preparada. Ideal per portar al Tupper o tenir-la a punt a la nevera, així no tens disculpa per menjar sa.



INGREDIENTS:

- 300-350 gr de bròcoli, partit amb arbrets petits. El broquil el podriem canviar per pastanaga partida a

trocets

- 200 gr de pebrot vermell tallat amb troços de 2 cm aprox
- 1 poma acida en 4 trossos (sense pelar) tipus Granny Smith
- 30 gr de pinyons o nous
- 25 gr d'oli d'oliva
- 15gr de vinagre de poma
- 1 colleradeta de sucre (de les de cafè)
- 2 colleradeta de mel
- 1 $\frac{1}{2}$ colleradeta de mostassa
- 1 cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ collaradeta de pebre negre molt

PREPARACIÓ:

1. Posa tots els ingredients en el got i trossegi **6seg/vel4**

Ja la tindrem apunt.

És molt facil!!!!!!

Crema d'alls, 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'alls, 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. Afegeix els porros nets i tallats a trossos, i trrosseja 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.