

Salsa de tomàquet espessa i concentrada, Thermomix

Aquesta **salsa de tomàquet**, ens va ha servir per a cuinar amb el tècnica **Batch Cooking**.

Que és el **Batch Cooking**? Consisteix a cuinar en poques hores, els menús de tota la setmana. Per a això comptem amb un aliat perfecte. Thermomix® i el seu sistema de cuinat en vertical, ens permetrà preparar les nostres bases perquè en combinar-les fer els menús.

Si t'agrada la salsa de **tomàquet espessa i concentrada** aquesta és la teva recepta. La pots preparar amb tomàquet fresc i així contribuir en la tendència de menjar real (real food) i de Km 0. Et recomano fer-ho quan els tomàquets estan al punt de maduració és a dir a l'estiu i principis de tardor.



Ingredients:

- 50 g d'oli d'oliva
- 2 grans d'all
- 100 g de ceba a quarts
- 100 g de pastanaga en rodanxes (opcional)
- 1000 g de tomàquet madur a trossos o bé 1000 g triturat de conserva
- 15 g de sucre
- 1 – 2 cucharaditas de sal
- 1 – 2 pessics de pebre molt
- 1 cullerada d'orenga seca o bé d'alfàbrega fresca (opcional)

Preparació:

1. Si utilitzes tomàquet natural. El tritures **10 seg velocitat 5**. Ho reserves en un bol
2. Posa l'oli en el got i escalfa **3 min/120 °C/vel 1**.
3. Afegeix els grans d'all, la ceba i la pastanaga. Trosseja **10 seg/vel 5 i sofregeix 7 min/120 °C/vel 3**.
4. Incorpora el tomàquet, tant si és natural com si és de pot, el sucre, la sal, el pebre i l'orenga. Col·loca el cistellet en lloc del cubilet i sofregeix **30 min/120 °C/vel 1**.

Recomanació:

Aprofita els 30 min de cocció per a cuinar en el Varoma, pots fer, la verdura d'acompanyament, **amanida russa, mandonguilles al vapor, etc...**. Tot el que se t'ocorri que faci falta 30 min de vapor. Si has de cuinar al Varoma, fes la salsa de tomàquet amb temperatura Varoma

Ratatouille amb Thermomix

Com a tots els països mediterranis trobem variants d'aquesta recepta, a Catalunya tenim la **Samfaina**, a Castella el **Pisto** a Itàlia tenen la **Caponata** i segur que trobem d'altres. **Ratatoille**, es una recepta amb hortalisses de temporada, pebrots, albergínies, cebes carbassó, tomata, alls i tot amanit amb herbes aromàtiques, que poden ser l'orenga, timó, llaurer etc...Avui us presento el **Ratatoille** que és la versió francesa. La característica és que hi ha una part que es prepara al forn i també s'he amaneix amb una vinagreta a diferencia de la Samfaina.



Ingredients

Per la base

- 2 grans d'all
- 4 – 5 branques de julivert fresc
- 220 g de ceba en quarts
- 100 g de pebrot vermell (pelat i sense llavors)
- 100 g de pebrot verd (pelat i sense llavors)
- 100 g de pebrot groc (pelat i sense llavors)
- 200 g de tomàquets pera (pelats i sense llavors)
- 50 g d'oli d'oliva verge extra
- 2 branquess de farigola fresca
- 1 fulla de llorer seca

- 1 culleradeta de sal
- 1 culleradeta de sucre

Verdures

- 2 tomàquets pera (en rodanxes de 2 mm)
- 200 g de carabassó (en rodanxes de 2 mm)
- 200 g d'albergínia (en rodanxes de 2 mm)

Vinagreta

- 50 g d'oli d'oliva verge extra
- 20 g de vinagre balsàmic
- 1 – 2 pessics de sal
- 2 – 3 branques de farigola fresca (només les fulles)

Preparació

Base

1. Posi en el got els alls, el julivert, la ceba, els pebrots, el tomàquet i l'oli i **trossegi 6 seg/vel 4**.
2. Afegeixi la farigola i el llorer i sofregeixi **10min/120 °C/gir invers/vel cullera**.
3. Afegeixi la sal i el sucre i, sense posar el cubilet, programi **10 min/Varoma/gir invers/vel cullera**. Retiri a una safata refractària ovalada o rodona d'aprox. 25 cm de diàmetre.

Verdures

1. precalenta el forn a 200 °C.
2. Col·loqui les rodanxes de tomàquet, carabassó i albergínia superposades damunt de la base de verdures cuites formant un cercle i fins a cobrir tota la superfície. Reservi.

Vinagreta

1. Posi en el got l'oli, el vinagre, la sal i la farigola i

barregi **20 seg/vel 4**.

2. Retiri del got i regui les verdures amb 3-4 cullerades. Cobreixi la safata amb un cercle de paper d'enfornar humitejat.
3. Enforni durant 45 minuts (200 °C). Retiri del forn, retiri el paper i serveixi immediatament regat amb més vinagreta

Faves a la catalana amb Thermomix

Antigament, la setmana de carnaval és mangaven guisats contundent per poder passar la Quaresma. Un dels característics, aprofitant que ja tenim les primeres faves, son les “Faves a la catalana”. Les podem utilitzar fresques o congelades, sempre millor fresques però les congelades de mida petita queden força bé.



Ingredients sofregit:

- 15 g d'oli oliva
- 100 g daus de cansalada
- 150 g de ceba tendra
- 75 g d'alls tendres

Ingredients faves:

- 30 g d'oli
- 1 culleradeta de sal
- 800 g de faves congelades o fresques
- 50 g de vi blanc
- 500 g d'aigua

- menta
- 1 culleradeta de pebre vermell fumat

Preparació:

Si tenim **TM6 i Cookidoo**, podrem fer la recepta amb alta temperatura. Buscarem la recepta de “cebolla y beicon pochado” i seguirem els passos per fer el sofregit amb **alta temperatura**. Si cuineu amb **TM5 o TM31** farem aquests passos.

1. Posa en el got la ceba, els alls i l’oli i trosseja **5 seg/vel 5**, sofregeixi **5 min/120 °C/vel 1**. Afegeix la cansalada i la sal i sofregeix **5 min/120 °C/gir invers/vel cullera**.
2. Incorpora les faves, la menta, el pebre vermell, el vi, l’aigua. Situa el recipient Varoma a la seva posició i posa la botifarra de les faves. Tapa el Varoma i programa **35 min/Varoma/gir invers/vel cullera**. Comprova si estan tendres sinó afegeix **10 minuts** mes de cocció(recorda activar el **gir invers**) perquè sinó faries un riquíssim puré de faves. Retira el Varoma. Aboca les faves en una font de servir i afegeix la botifarra a les faves.

Bon profit!!!