

Arroz con sepia y cigalas, Thermomix

Si encara no has preparat arròs amb Thermomix, et recomano que ho provis, et sorprendrà, queden al punt i com sempre amb molt de sabor. Prova els "Risottos", "Arròs caldós amb marisc" fins i tot es pot preparar tot el sofregit al Thermomix i finalment coure l'arròs en la paellera.

Aquest diumenge he preparat aquest i he triomfat.



recepta de arros de sepia i escamarlans

INGREDIENTS:

Fumet d'escamarlans

- 500 g d'escamarlans sencers crus petites
- 40 g d'oli d'oliva
- 800 g d'aigua

Arròs amb sépia i escamarlans

- 40 g d'oli d'oliva
- 50 g de ceba
- 2 grans d'all
- 250 g de sépia en trossos d'aprox. 2×2 cm
- 150 g de tomàquet triturat en conserva
- 1 culleradeta de polpa de pebrot (Ho trobaràs preparat els supermercats o els mercats a on venen olives)
- 1 culleradeta de sal
- 1 pessic de pebre (opcional)
- 250 g d'arròs de gra rodó

PREPARACIÓ:

Fumet d'escamarlans

1. Pela els escamarlans (reserva els cossos) i posa en el got els caps i les closques i 40 g d'oli. Sofregeix **5 min/120 °C/vel 1**.
2. Afegeixi l'aigua i calenta **10 min/100 °C/vel 2**. Cola el fumet a través d'un colador de malla fina i reserva. Renta el got

Arròs amb sépia i escamarlans

1. Posa en el got l'oli, la ceba i l'all. Trosseja **4 seg/vel 5**. Després, sofregeix **5 min/120 °C/vel 1**.
2. Incorpora la sépia i sofregeix **5 min/120 °C/gir invers/vel cullera**.
3. Incorpora el tomàquet triturat i la polpa de pebrot **5 min/120 °C/gir invers/vel cullera**.

4. Afegeix el fumet d'escamarlans reservat, la sal i pebre i programa **10 min/100 °C/gir invers/vel 1**.
 5. Agrega l'arròs programa **11 min/100 °C/gir invers/vel 1**.
 6. Afegeix els cossos dels escamarlans reservats i programa **2 min/100 °C/gir invers/vel 1**.
 7. Aboca a una cassola de fang, deixa reposar 2 minuts.®
-

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.