

Pa de pessic de crema pastissera amb Thermomix

L'altre dia em va sobrar **crema pastissera** i com que congelada no queda bé. Vaig pensar que la podia posar a un **pa de pessic** per als esmorzars. Em va sorprendre lo bé que va quedar perquè la crema li dona suavitat. He partit del **pa de pessic d'iogurt** però penso que amb qualsevol tipus, pot quedar bé.



Ingredients:

- 80 g d'oli de gira-sol
- 1 llimona (només la part groga de la pell)
- 150 g de sucre
- 3 ous
- 200 g de farina

- 120 g de iogurt natural
- 1 pessic de sal
- 1 sobre de llevat químic en pols (15 g)
- 100 o 200 g de crema pastissera freda
- 30 g de sucre glas (optatiu)

Preparació:

1. Preescalfa el forn a 180 °C.
2. Posa en el got la pell de llimona i el sucre i polvoritza **10 seg/vel 10**. Amb l'espàtula, baixa els ingredients cap al fons del got.
3. Afegeix els ous i barreja **30 seg/vel 3**.
4. Agrega la farina, el iogurt, l'oli de gira-sol i la sal i barreja **1 min/vel 5**.
5. Afegeix el llevat químic i barreja **15 seg/vel 5**.
6. Aboca la mescla en el motlle preparat i incorpora la crema pastissera amb una mànega . Fes-ho amb forma d'enrajat així el mateix pes fa que s'enfonsi a la massa



- 7.
8. Enforna durant **30 minuts (180 °C)**
9. Deixa refredar el bescuit dins del motlle durant 10 minuts abans de treure'l i posa'l en un plat de servir a on el deixes refredar totalment.
10. Si vols pot posar sucre glas pel damunt.

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

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 mantanir 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.