

Tiramisú de maduixes

Estem a la primavera i les maduixes ara estan al punt, val la pena pensar que receptes per degustar-les. Podem anar més enllà de les maduixes amb nata.

Es poden fer batuts, smoothies, gaspatxos i molt més.

Avui us deixo la recepta del **Tiramisú amb maduixes**, queda més lleuger i original.

Jo he omplert 8 gots fins a dalt, podrien sortir bé bé, 10 gots.



INGREDIENTS:

500 g de maduixes netes i madures

250 g de sucre

250 g d'aigua

15 g de licor de cireres o 15 g de aigua

2 ous
1 clara d'ou
500 g de formatge Mascarpone
1 cullaradeta de vainilla líquida (optatiu)
24 melindros

PREPARACIÓ:

1. Rentem les maduixes i separem 300 g que tallarem en daus petits. Reservem en un bol.
2. En el got, tirem els 200 g de maduixes restants tallades en trossos, 100 g de sucre i l'aigua. Triturem durant **10 segons, a velocitat 5 i programem 12 minuts, temperatura 100º i velocitat 1.**
3. Afegim el licor de cireres o l'aigua i programem **5 segons, a velocitat 5.**
4. Retirem a un bol i deixem que refredi.
5. Rentem i assequem el got.
6. Col·loquem la papallona i tirem els ous, la clara i els 150 g de sucre restants.
7. Programem **6 minuts, velocitat 3 i ½.**
8. Retirem la papallona i programem **2 minuts, a velocitat 2, sense temperatura.** Amb la màquina en marxa anem tirant, pel bocal, el formatge mascarpone i la vainilla líquida. Ha de quedar ben barrejat i si no és així podem afegir uns segons més a la mateixa velocitat.

MUNTATGE:

Cobrim el fons dels gots amb un parell de melindros, mullem amb la salsa de maduixes ja freda, cobrim amb la crema de mascarpone i damunt tirem uns daus de maduixes que teníem reservats.

Fem una altra capa, col·locant damunt d'aquests daus un parell de melindros i tornem a seguir els mateix passos: mullem amb la salsa de maduixes, tirem crema de mascarpone i acabem decorant-los amb uns daus de maduixes.

Fiquem al frigorífic i deixem que reposin un parell d'hores abans de servir-los. Cal consumir-los segons els traiem del frigorífic, així estaran fresquets i la crema perfecta.

Fumet de peix Thermomix

Com sempre ens falta temps per cuinar, tractaré de donar-te receptes perquè tinguis sempre preparats els teus **fons de cuina**. Començaré amb el fumet de peix. És molt fàcils i econòmic perquè es fan a partir d'espines i caps de peix o marisc.

Jo vaig guardant en el congelador aquestes restes i quan tinc mes o menys 1/2 quilo , ho preparo. Una vegada fet, ho colo i ho distribueixo en pots d'1 litre i ho congelo fins que ho necessito.

Surt un brou molt saborós apunt per preparar arròs, sopes, fideus....



INGREDIENTS:

500 gr. espines, caps de peix o closques de gambes,
100 gr. pastanaga
100 gr. porro
100 gr api
150 gr. ceba
1 fulla de llorer
Una mica julivert
1 polsim pebre
1.200 gr aigua (si tens TM5 pots posar 200 gr més)

PREPARACIÓ:

1. Posa tots els ingredients en el got i programi **35 min/100º/gir invers/vel cullera**. Coli el brou a

través d'un colador de malla fina i utilitza a la seva conveniència.

2. Utilitza el fumet immediatament, ja que no es conserva. Si no ho vas a utilitzar ho congeles

Arròs amb pebrots i calamars

Per si encara no t'has atrevit a preparar arròs caldós amb Thermomix, comença amb aquest, perquè el qui ho prova repeteix

PROVA-HO!!!!



INGREDIENTS:

100 g de pebrot vermell
100 g de pebrot verd
1 dent d'all
70 g d'oli d'oliva
500 g de calamars trossejats
2 cullerades de julivert fresc picat
50 g de vi blanc
350 g d'arròs de gra rodó
600 g de brou de peix
1 pessic de safrà
1 culleradeta de sal

PREPARACIÓ:

1. Posi en el got el pebrot vermell i verd, l'all i l'oli. trossegi **2 seg/vel5 i sofregeixi 8 min/Varoma/vel1.**
2. Posi el calamar i el julivert, **5 min/Varoma/gir a l'esquerra/vel cullera.**
3. Posi el vi i programi **1 min/Varoma/gir esquerra/vel cullera**, sense posar el gotet per afavorir l'evaporació.
4. Posi l'arròs **2 min/Varoma/gir esquerra/vel cullera**
5. Posi el brou, el safrà i la sal i programi **11 min/100º/gir esquerra/vel cullera** i despres **2 min/Varoma/gir esquerra/vel**

cullera. Aboqui l'arròs immediatament en una cassola i estengui-ho amb l'espàtula. Deixi reposar 2-3 min. i serveixi