

Menú complert, Thermomix

Va molt bé poder fer un **menú complert**, si voleu optimitzar el temps, sempre que feu alguna recepta, que és té que cuinar uns 30 min a temperatura Varoma, val la pena aprofitar el vapor per coure alguna cosa al Varoma. En aquest cas he preparat el **Fricandó , Ensaladilla al vapor**. A l'ensaladilla li he afegit **salmó marinat** que sempre en tinc preparat.

Si feu la **picada** ús sortirà molta quantitat, la guardeu amb un pot de vidra a la nevera i la tindreu a punt per afegir a qualsevol guisat, mandonguilles, sèpia, etc...

Aquí ús deixo l'enllaç per si voleu fer ho.

Fricando

Ensaladilla al vapor

Salmó marinat



Menu Complert Thermomix

Com fer la coca amb crema, Thermomix

Us ensenyo com vaig fer la coca de crema



Com preparar la coca amb crema

Ja sé que arribo tard per la **revetlla de sant Joan**, però no va donar temps de penjar-ho abans.

Ja veureu que el vídeo no és la recepta de la coca sencera, perquè la massa que vaig utilitzar és una massa congelada que vaig preparar a la classe de coques.

Va quedar perfecte així que ja sabeu si voleu fer, aquest tipus de coca, la podeu i congelar-la, el dia que la voleu menjar, només tens que fer el que jo vaig fer i ensenyo al vídeo.

Un cop freda podeu obrir la coca pel mig i farcir-la de crema. Queda espectacular

Crema de pastanaga i espàrrecs amb ametlles THERMOMIX®

Aquesta recepta de crema de **pastanaga i espàrrecs**, és apta per **vegetarians i vegans**. Quan la vaig fer amb va sorprendre lo espessa que surt, sense posar ni patata ni res farinós . Et recomano fer primer tal qual i si et sembla molt espessa pots anar afegint aigua i després barrejar **20 seg a velocitat 7** perquè s'incorpori tot. Per mi estava perfecte, però ja sé que hi ha gent que li agrada amb un altre textura.



INGREDIENTS:

- 50 gr d'ametlles crues
- 30 gr de ceba
- 1/2 porro
- 30 gr d'oli d'oliva verge extra
- 2 manats d'espàrrecs verds, (sense la part llenyosa)
- 300 gr de pastanagues en trossos
- 600 gr de agua o brou
- 1 culleradeta de sal

PREPARACIÓ:

1. Posa en el got 20 gr d'ametlles i pica 3

- segons/velocitat 7.** Retira a un bol i reserva.
2. Posa en el got la ceba, el porro i l'oli i troseja **3 segons/velocitat 5.**
 3. Baixa la verdura cap al fons del got amb l'espàtula i sofregeix **3 minuts/120º/velocitat 1.**
 4. Afegeix les pastanagues, els espàrrecs, 30 gr d'ametlles, l'aigua o el brou i la sal. Col·loca el cistellet sobre la tapa en lloc del cubilet.
 5. Programa **25 minuts/100º/velocitat 1**, pero si vols fer una verdura al varoma pots aprofitar i programa els **25 min a temperatura varoma**. Si veus que la crema està molt espessa pots posar 150gr d'aigua o brou i mescla **20seg a velocitat 7**
 6. Retira el cistellet posa el cubilet i tritura **1 min/velocitat 10**. Si vols que la crema tingui una textura més fina i liquida, afegeix 150 gr d'aigua o brou i barrejar-ho **20 segons/velocitat 7**.
 7. Al moment de servir posa les ametlles que tens resevades pel damunt.