

Fricandó de vedella Thermomix

El "Fricando", és una plat del receptari tradicional de Catalunya. Es tracta d'un guisat de carn de vedella, tallada a manera de filets (la millor part és la llata) perquè és molt melosa, que es cuina a foc lent.

Com en moltes receptes catalanes el sabor el dona la picada i els bolets deshidratats .

En aquesta recepta, primer es prepara la picada i com només porta una o dues cullerades, la resta la pots guardar a la nevera en un pot de cristall ben tapat, per a altres preparacions.



INGREDIENTS PER LA PICADA:

- 4 ñoras sense tija i sense llavors
- 50 gr d'ametlles torrades

- 50 gr d'avellanes torrades
- Uns quants pinyons torrats
- 4 dents d'all
- una mica de julivert

INGREDIENTS PER EL FRICANDO:

- 25 g de bolets deshidratats
- 350 g d'aigua calenta
- 300 g de ceba tallada en 4 parts
- 2 o 3 dents d'all
- 100 g d'oli d'oliva
- 100 g de tomàquet triturat (natural o en conserva)
- sal i pebrot
- 50 g de farina
- 1 Kg de filets de vedella melosa (la part de la llata)
- 100 g de brandy o vi
- 1 o 2 cullerada de picada

PREPARACIÓ PICADA:

1. Triturar les ñoras **5 o 6 segons a velocitat 6**, afegir ametlles, avellanes i pinyons i tornar a triturar **6-7 segons a velocitat 6**
2. Després afegeixes l'all i el julivert i tritura **7 segons a velocitat 6**
3. Mira si t'ha quedat ben triturat, sinó tritura uns segons més a **velocitat 7**.

PREPARACIÓ FRICANDÓ:

1. Posa en un bol els bolets amb l'aigua per hidratar-les durant **15 minuts**.
2. Posa en el got la ceba, els alls i l'oli i programa **3 segons, velocitat 5**.
3. Sofregeix programant **10 minuts, temperatura Varoma, velocitat cullera**.
4. Afeixegeix el tomàquet i programa **5 minuts, temperatura Varoma, velocitat cullera**.

5. Salpebra i enfarina lleugerament la vedella i afegeix-la al got. Programa **2 minuts, temperatura Varoma, gir a l'esquerra, velocitat cullera.**
 6. Incorpora els bolets, l'aigua de remullar-les, la picada i el brandy i programa **30 minuts, temperatura Varoma, gir a l'esquerra, velocitat cullera.**
 7. I llestos....
-

Risotto de gambes, salsitxes i pomes

Ja sabeu que sóc admiradora dels arrossos cuinats amb Thermomix, aquest risotto queda molt melos amb la poma i si tens convidats èxit assegurat.



INGREDIENTS:

- 60 g de ceba en trossos
- 30 g d'oli d'oliva verge extra
- 200 g de salsitxes fresques en trossos
- 320 g d'arròs de gra rodó
- 100 g de vi blanc
- 800 g de brou de carn calenta
- 1 pessic de sal
- 300 g de gambes crues pelades (poden ser congelades)
- 300 g de pomes pelades i tallades en daus
- 40 g de mantega en trossos petits

PREPARACIÓ:

1. Posar en el got la ceba i l'oli. Trossejar **3 seg/vel 5** i sofregir **3 min/120°C/vel 1**

2. Afegir les salsitxes **3 min/120°C/gir invers/vel 1.**
 3. Incorporar l'arròs i coure **3 min/120°C/gir invers/vel 1** sense posar el gotet .
 4. Afegir el vi i programar **1 min/Varoma/gir invers/vel 1** sense posar el gotet per afavorir l'evaporació de l'alcohol.
 5. Agregar el brou calent , la sal i programar **6 min/100°C/gir invers/vel 1.**
 6. Incorporar les gambes, la poma i programar **8 min/100°C/gir invers/vel 1.** Abocar en una safata per servir, posar damunt la mantega i servir immediatament.
-

Bunyols de vent amb crema Thermomix

Quaresma, les pastisseries, els forns s'omplen de bunyols , del Empordà, de vent, farcits....

La recepta que us proposo és la de "bunyols de vent" que es treballen amb la crema pastissera, va tot junt.

Et sobrarà una mica de crema pastissera, la pots aprofitar per fer unes maduixes amb crema, una banda de pasta de full amb fruita....tu mateixa

Els bunyols queden de fàbula.

Fes-los i repetiras



INGREDIENTS:

Ingredients per a la crema pastissera

3 ous
500 gr. de llet
50 grs. de maizena
100 grs. de sucre
1 culleradeta de vainilla líquida

Ingredients per els bunyols

200 gr. de crema pastissera aromatitzada amb vainilla
100 gr. de farina
75 gr. de mantega
125 ml. de llet
2 – 3 ous
1 mica de sal
1 mica de Matafaluga o anís

Pell de llimona rallada (opcional)

PREPARACIÓ:

Primer prepararem la crema pastissera perquè ha d'estar freda

Preparació crema pastissera

1. La crema pastissera caldrà tenir-la preparada amb antelació.
2. Es posen tots els ingredients en el got i es programa **6 min. temp 90º, vel 4.** i reservar

Preparació dels bunyols

1. Pesar la farina i reservar. Posar en el got la llet, mantega i la sal i programar **3 minuts, temp. varoma, vel. cullera.**
2. Afegir la farina i remoure **30 segons vel. 5**, baixar el got perquè es vagi refredant, uns 5 minuts, col·locar-ho de nou, afegir la crema pastissera i remoure **15 segons, vel. 5**
3. Afegir a la massa les essències i posar la màquina a **vel. 5** i anar tirant els ous batuts a la tapadora, amb el "cuvilet" posat, perquè caiguin a poc a poc.
4. Fer els bunyols de la grandària d'una cullera de postres i fregir a temperatura moderada i constant, en un oli de sabor suau. Una vegada fora de la paella, es deixen sobre paper absorbent i s'arrebossen amb sucre.