

Salsa romesco pels calçots

Ja han arribat els calçots i les calçotades.

Res més fàcil, sa i econòmic que preparar la salsa amb el Thermomix.

Amb aquesta recepta tindràs una salsa bastant espésa que si vols pots afeigir una mica d'aigua. Però tu mateix la proves i després decideixes.

BONA CALÇOTADA!!!!



INGREDIENTS:

1 ceba

5 tomàquets madurs

1 cabeça d'all

500 gr. oli d'oliva
3 nyores sense llavors
200 d'ametlles torrades
1 cullerada de pebre vermell dolça
1 o 2 culleradeta de sal
30 gr. vinagre

PREPARACIÓ:

- 1.- Escalfa el forn a 200º
 - 2.- Posa a la safata del forn i escalives la ceba, els tomàquets madurs i la cabeça d'alls, durant 30 o 40 min. Deixa refredar i pela les verdures. Reserva en un bol.
 - 3.- Situa una gerra i pesa l'oli . Reserva.
 - 4.- Posa en el got les nyores, les ametlles pelades i tritura **20seg/vel.6**
 - 5.-Posa els tomàquets, la ceba, i tots els alls pelats i programa **15 seg,/vel.progressiva 5-10.**
 - 6.- Agrega el pebre vermell, la sal i el vinagre. Amb el "cubilet" posat, **programa vel.5 i sense programar temps**, aboca l'oli a fil sobre la tapa per que emulsioni. Para el Thermomix quan acabis d'afegir l'oli.
I ja està...
-

Bacallà a Bras Thermomix

Bacallá a Bras o "Bacalhau á Brás", és una recepta típica de Portugal, és un plat complet i de quaresma, molt fácil de realitzar.

Jo ho faig com a plat únic acompanyat d'amanida.



INGREDIENTS:

- 100 gr d'oli d'oliva
- 400 gr de ceba tallada amb 4 trossos
- 400 gr de bacallà desalado i escaixat
- 1 bossa de patates palla de bona qualitat
- 4 ous
- 50 gr de nata
- 80 gr d'olives negres sense os
- pebre negre i sal (opcional)
- julivert fresc picat per decorar

PREPARACIÓ:

1. Posa les ceba i la trossegues programant **4 seg. velocitat**
5. Reserva
2. Posa en el got de la Thermomix la papallona, aboca l'oli

- d'oliva i escalfa **3 minuts, varoma, velocitat 1.**
3. Una vegada l'oli està calent, aboca la ceba reservada i programa **12 minuts, temperatura varoma i velocitat 1.**
 4. Afegeix el bacallà al got i programa **3 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat 1.**
 5. Incorpora al got la patates palla i programa **3 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat 1.**
 6. Posa una paella gran al foc i quan estigui calent, aboca tota la mescla del got.
 7. En el got sense rentar i sense papallona, posa els 4 ous i la nata i mescla **10 segons en velocitat 3.** Tira'ls en la paella i aneu quallant.
 8. Tira les olives negres, el pebre i julivert picat.
-

Trinxat de col de la Cerdanya amb Thermomix

El fred ha arribat i ve de gust receptes de l'àvia. Perquè no...un trinxat de col amb cansalada i butifarra.

Ja sé que és molt laboriós i no pots sortir de la cuina controlant que les patates estiguin ben xafades i no es cremin. Però amb Thermomix és molt senzill, perquè durant 25 min. t'oblidaves que estas preparant un deliciós Trinxat.

Consell: Per donar-li un toc més daurat al final de la preparació, pots fregir uns trossos de butifarra negra a la paella i ho reserves i amb aquest mateix oli incorpora tot el Trinxat uns minuts i llests.

Però si et sembla bé com surt del Thermomix t'estalvies aquesta feina.



INGREDIENTS:

- 750 grs de col verda d'hivern tallada en trossos regulars
- 70 gr oli oliva verge
- 2-3 dents d'all
- 150 de cansalada de porc ibèric, tallada a daus
- 100 gr d'aigua
- 500 grs de patates tallades en trossos (petits)
- 1 butifarra negra (opcional)

PREPARACIÓ:

1. Trossejar la meitat de la col **8 seg/ vel 4**. Reservar en un bol. Trossejar la resta de la col **8 seg/ vel 4** i reservar en el mateix bol. Si fem tota la col de cop no ens cap en el got, per això ho fem en dues vegades.

2. Posar en el got l'oli i programar **3 min /varoma / vel 1.**
3. Incorporar els alls i programar **3 seg/ vel 5.** Amb l'espàtula, baixar les restes d'all cap al fons.
4. Agregar la cansalada i programar **5 min / varoma/ vel 1.**
5. Afegir la col, aigua i sal. Programar **5 minuts / varoma/ vel 1.**
6. Afegir les patates tallades en trossos i programar **25 minutos/ varoma/ vel 1.**