

Sopa d'all tradicional amb Thermomix

Que be senta, un bon plat de **sopa d'all** quan fa fred. Aquesta recepta tan bàsica i econòmica la tenim oblidada i segur que tens els ingredients a casa. Amb Thermomix queda perfecta i si utilitzes un brou de pollastre o de verdures casolana, notaràs la diferència.



INGREDIENTS:

- 80 ml d'oli d'oliva verge extra
- 100 g de pa una mica sec i tallat a quadrats

- 6-8 grans d'all tallats en làmines
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- 1.400 ml d'aigua o brou casolà
- 4 a 2 ous i culleradeta de sal

PREPARACIÓ:

1. Escalfa l'oli dins del got durant **5 minuts, Varoma, velocitat 1**. Sense cubilet.
2. Afegeix els alls tallats en làmines i fregeix **4 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Sense col·locar el cubilet.
3. Incorpora el pa i fregeix **2 minuts, Varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Sense cubilet.
4. Afegeix la cullerada de pebre vermell dolç i mescla **20 segons, gir a l'esquerra, velocitat cullera**. Sense cubilet.
5. Aboca l'aigua o el brou i cuina **20 minuts, 100 °C, velocitat 1**.
6. Incorpora els ous prèviament batuts (pots posar 1 ou per persona o si vols amb 2 queda bé) a través del bocal, col·loca el cubilet i mescla durant **5 segons, a velocitat 2**, rectifica de sal. Deixa reposar uns minuts abans de servir. Si t'agrada que quedi més espessa pots servir-la amb quadrats de pa fregit.

Cocció de llenties amb Thermomix

Segur que tothom ha fet llenties estofades amb Thermomix, aquestes receptes venen de gust per l'hivern però quant pugen les temperatures és millor menjar les amb amanides. Per això ens fa falta fer servir llenties només bullides. Les de

conserva pel meu gust no queden gaire bé i a més a més tenen conservants, el millor és bullir nosaltres les lleties o comprar-les als llocs on coent llegum.

Fins ara ho feia utilitzant una olla tradicional, però no li trobava el punt, amb quedaven o molt desfetes o dures.

Amb el Thermomix he trobat el punt.



Ingredients:

- 250gr lleties pardines seques
- 1 litre aigua millor si és mineral
- 1 fulla de llaurer (optatiu)
- 1 culleradeta de sal
- un raig d'oli

Preparació:

1. Posarem les lleties amb remull un mínim de 5 hores
 2. Després, posarem el litre d'aigua al got amb la sal, el lloret i l'oli.
 3. Treure'm les lleties del remull i les posarem al cistellet que col·locarem a dins del got.
 4. Programarem **30 min temperatura varoma vel. 2**. Passat aquest temps comprovarem si han quedat bé i si li falta cocció afegirem **5 minuts** més amb **temperatura varoma i vel 2**.
 5. Després les tindrem a punt per fer l'amanida. Us recomano utilitzar la vinagreta de pebrots i afegir el que vulgueu advocat, tomàquets cherry, olives cogombrets tallats a trossets, gambetes pelades, ous durs. El que tingueu per la nevera.
 6. Recepta fàcil, plat complet per una dieta sana
-

Gaspatxo de remolatxa amb Thermomix

Si us agrada el gaspatxo tradicional, podeu provar aquesta nova opció **Gaspatxo de remolatxa**, només hauràs de substituir part del tomàquet per remolatxa cuïta. La remolatxa la pots comprar cuïta, normalment la trobaràs al súper o verduleria, a la zona de verdura envasada al buit o també la pots comprar i coure-la tu mateixa. Si optes per aquesta última és, molt fàcil la poses a coure sencera amb pell i li pots posar una punteta de sal, més o menys 30 min, pots comprovar punxant i que es noti tendra.

Hi ha a qui li agrada menjar-ho amb cullera i altres prefereixen poder beure-ho en got, per a aquesta última opció

només hauràs d'afegir aigua al gust i tots contents...



Ingredients

- 450 – 500 g de remolatxa cuïta (si no saps si ús agradarà el gust de la remolatxa, posa'n 250gr)
- 500 g de tomàquet madur en quarts
- 50 g de ceba
- 40 – 50 g de pebrot verd
- 40 – 50 g de cogombre
- 1 – 2 grans d'all
- 20 g de vinagre
- 200 g de glaçons
- 1 – 2 cucharaditas de sal
- 1 – 2 cucharaditas de pebre molt (optatiu)
- 100 g d'oli d'oliva verge extra
- 200 g d'aigua freda

Preparació

1. Posa tots els ingredients en el got i tritura **3 min/vel 5-10 progressivament**.
2. Pots servir immediatament o reserva a la nevera.
3. Si vols es pot servir amb daus de formatge fresc de cabra o encenalls de formatge Parmesà