

# Menú complet, Thermomix

Va molt bé poder fer un **menú complet**, 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

---

## Bunyols de vent amb crema Thermomix

Quaresma, les pastisseries, els forns s'omplen de bunyols , del Empordá, 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 fábula.  
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.
-

# 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'alls

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'all, 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...