

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
-

Amanida de cuscús amb albergínia, pebrot i tomaquets cherry

Amb pocs ingredients pots preparar una amanida tèbia de cuscús i hortalisses. El sofregit de tomàquets secs amb oli, fa que sigui molt saborosa i original.



Ingredients:

- 3 – 4 branquetes de julivert fresc (només les fulles)
- 1 gra d'all
- 30 g de tomàquets secs en oli, en trossos
- 6 fulles d'alfàbrega fresca
- 40 g d'oli d'oliva
- 200 g de pebrot groc en daus d'1 cm
- 300 g d'albergínia en daus d'1 cm
- 2 pessics sal
- 200 g d'aigua
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- 200 g de cuscús de gra medio
- 200 g de tomaques cherry en meitats

Preparació:

1. Posa el julivert en el got i pica **3 seg/vel 7**. Retira a un bol i reserva.
 2. Posa en el got l'all, els tomàquets i l'alfàbrega i pica **5 seg/vel 7**. Amb l'espàtula, baixa els ingredients cap al fons del got.
 3. Afegeix l'oli i sofregeix **3 min/120 °C/vel 1**.
 4. Afegeix el pebrot, l'albergínia i 1 pessic de sal i, sense posar el cubilet, sofregeix **10 min/120 °C/gir invers/vel cullera**. Retira a un bol i reserva.
 5. Posa en el got l'aigua, 1 pessic de sal i el pebre vermell i calenta **4 min/100 °C/vel 2**.
 6. Afegeix el cuscús, barrega bé amb l'espàtula, col·loca el cubilet a la tapa i deixa que el cuscús absorbeixi el líquid durant 5 minuts.
 7. Barrega el cuscús amb les verdures i les tomaques cherry, posa el julivert picat i serveix.
-

Salsa de tomàquet espessa i concentrada, Thermomix

Aquesta **salsa de tomàquet**, ens va ha servir per a cuinar amb el tècnica **Batch Cooking**.

Que és el **Batch Cooking**? Consisteix a cuinar en poques hores, els menús de tota la setmana. Per a això comptem amb un aliat perfecte. Thermomix® i el seu sistema de cuinat en vertical, ens permetrà preparar les nostres bases perquè en combinar-les fer els menús.

Si t'agrada la salsa de **tomàquet espessa i concentrada** aquesta és la teva recepta. La pots preparar amb tomàquet fresc i així

contribuir en la tendència de menjar real (real food) i de Km 0. Et recomano fer-ho quan els tomàquets estan al punt de maduració és a dir a l'estiu i principis de tardor.



Ingredients:

- 50 g d'oli d'oliva
- 2 grans d'all
- 100 g de ceba a quarts
- 100 g de pastanaga en rodanxes (opcional)
- 1000 g de tomàquet madur a trossos o bé 1000 g triturat de conserva
- 15 g de sucre
- 1 – 2 cucharaditas de sal

- 1 – 2 pessics de pebre mòlt
- 1 cullerada d'orenga seca o bé d'alfàbrega fresca (opcional)

Preparació:

1. Si utilitzes tomàquet natural. El tritures **10 seg velocitat 5**. Ho reserves en un bol
2. Posa l'oli en el got i escalfa **3 min/120 °C/vel 1**.
3. Afegeix els grans d'all, la ceba i la pastanaga. Trosseja **10 seg/vel 5 i sofregeix 7 min/120 °C/vel 3**.
4. Incorpora el tomàquet, tant si és natural com si és de pot, el sucre, la sal, el pebre i l'orenga. Col·loca el cistellet en lloc del cubilet i sofregeix **30 min/120 °C/vel 1**.

Recomanació:

Aprofita els 30 min de cocció per a cuinar en el Varoma, pots fer, la verdura d'acompanyament, **amanida russa, mandonguilles al vapor, etc...**. Tot el que se t'ocorri que faci falta 30 min de vapor. Si has de cuinar al Varoma, fes la salsa de tomàquet amb temperatura Varoma