

Arròs pilaf amb fruita seca

Thermomix

Avui he preparat aquest arròs, que està en el receptari "Viaje a la Índia" És un acompanyament genial per als guisats amb curri i també per el bacallà o per portar en el teu Tupper. He variat una mica la quantitat d'arròs, he fet 200 gr. i surten 6 racions completes.



INGREDIENTS: (per 6 racions)

- 150 gr. de ceba tallada en quatre trossos
- 2 dents d'all
- 40 gr. d'oli d'oliva verge extra
- 60 gr. d'ametlles laminades
- 40 gr. de festucs pelats (sense sal)

- 40 gr. de panses de corinto
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sèsam negre
- 50 gr. de pinyons
- 30 gr. de pipes de carabassa
- 1 cullerada de llavors de rosella
- 50 gr. de nabius vermells deshidratats
- 400 gr. d'aigua
- 200 gr. d'arròs basmati
- 1 culleradeta de sal
- 25 gr. de suc de llimona

PREPARACIÓ:

1. En el got de el Thermomix posem la ceba, l'all i 20 gr. d'oli. Programem **3 segons, a velocitat 7**. Amb l'espàtula, baixem les restes que hagin quedat en les parets del got cap i programem **5 minuts, temperatura varoma i velocitat cullera**.
 2. Incorporem les ametlles, els festucs, les panses, el sèsam, els pinyons, les pipes, les llavors de rosella i els nabius. Programem **5 minuts, temperatura varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera**. Retirem a un bol i reservem.
 3. Sense rentar el got, tirem l'aigua, l'arròs, la sal i 20 gr. d'oli. Programem **8 minuts, temperatura varoma, gir a l'esquerra i velocitat cullera** i deixem reposar dins del got durant **10 minuts**.
 4. Posem l'arròs en una font de servir fonda i reguem amb el suc de llimona. Afegim la fruita seca reservada, barregem amb l'espàtula i servim.
-

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...
-

Cuscus de verduretes amb Thermomix

Una mica de verdura mai va malament....



INGREDIENTS:

- 250gr de carbassó en trossos sense pelar
- 100 gr de pastanaga en trossos
- 130 gr de pebrot vermell
- 50 gr panses de Corinto
- 50gr d'oli d'oliva
- 190 gr de cuscús
- 190 gr d'aigua

PREPARACIÓ:

1. Posa en el got el carbassó, la pastanaga i el pebrot tallats en trossos mitjans i programa **2 segons en velocitat 5**. Baixa les restes que hagin quedat en el got i en la tapa.
2. Afegeix l'oli, les panses i programa **8 minuts, 100º, velocitat 1, gir a l'esquerra**
3. Posa la papallona, agrega el cuscús i l'aigua -a parts

iguals- i un polsim de sal. Programa **3 minuts, 70º, velocitat**
1