

<b>HELADO CELESTIAL.....</b>	<b>2</b>
<b>BAVAROISE DE TURRON PARA 6 PERSONAS .....</b>	<b>3</b>
<b>BATIDO DE TURRON .....</b>	<b>4</b>
<b>BACALAO - GRATINADO DE BACALAO NAVIDEÑO.....</b>	<b>5</b>
<b>TRONCO RELLENO DE MOUSSE DE SALMONY GAMBAS DE HUELVA CUBIERTO DE BECHAMEL AL AROMA DEL MAR.....</b>	<b>6</b>
<b>CONSOME .....</b>	<b>7</b>
<b>CREMA DE AVE AL JEREZ.....</b>	<b>8</b>
<b>BACALAO A LA NATA .....</b>	<b>9</b>
<b>DELICIAS DE SALMON RELLENO EN CAMISA DE BRIOCHE .....</b>	<b>10</b>
<b>TRUFAS DE CHOCOLATE.....</b>	<b>11</b>
<b>MOUSSE DE CASTAÑAS .....</b>	<b>12</b>
<b>YEMAS .....</b>	<b>13</b>
<b>DELICIAS DE MAZAPAN.....</b>	<b>14</b>
<b>CARPACCIO DE BACALAO CON SALMOREJO .....</b>	<b>15</b>
<b>TARTA DE MANZANA NAVIDEÑA .....</b>	<b>16</b>
<b>MARQUESA DE CHOCOLATE .....</b>	<b>18</b>
<b>TOCINO DE CIELO .....</b>	<b>19</b>
<b>PASTEL DE CABRACHO II.....</b>	<b>20</b>
<b>MILHOJAS DE SALMÓN AHUMADO (O TRUCHA) (PARA 6 PERSONAS).....</b>	<b>21</b>
<b>ESPARRAGOS RELLENOS DE SALMON CON SALSA CALIENTE.....</b>	<b>22</b>
<b>BIZCOCHO DE NAVIDAD.....</b>	<b>23</b>
<b>TARTA DE TURRÓN BLANDO JIJONA.....</b>	<b>24</b>
<b>TURRON DE CADIZ .....</b>	<b>25</b>

## HELADO CELESTIAL

Para el praline

200g de azúcar

100g de almendras crudas peladas

Para el resto:

100g de galletas Chiquilín, María, Digestive o al gusto

6 claras de huevo, unas gotitas de limón y una pizca de sal

500g de nata líquida "La Lechera" para montar muy fría

180g de leche condensada " La Lechera" ( mitad bote peq)

En una sartén de fondo grueso, haga en caramelo con el azúcar y cuenco empiece a dorarse añada las almendras ( debe quedar de un color dorado oscuro). Eche sobre papel de horno y deja enfriar.

Cuando la plancha este bien fría, parta en trozos y échelos en el vaso (que deberá estar muy seco, así como las cuchillas). Rállelo sin llegar a pulverizar, durante 12 se. en velocidad 3 y 1/2 (tiene que quedar grueso) Saque y reserve en una bolsa de plástico. Todo lo anterior deberá estar hecho antes de continuar con la receta.

Pulverice las galletas echándolas con la mantequilla en marcha en vol.6 (si queda algún trozo repita la operación) Saque y reserve.

Lave bien el vaso y las cuchillas para que no queden restos de grasa. Séquelos. Ponga la mariposa en la cuchillas añada las claras, el azúcar, unas gotas de limón y la pizca de sal, y programe 6m v3. Saque y reserve

Sin sacar el vaso y con la mariposa en las cuchillas, monte la nata bien firme en velo3. Saque a otro recipiente

Haga un hueco en el centro de la nata montada, eche la leche condensada y a continuación las claras montadas, mezcle delicadamente son movimientos envolventes, hasta conseguir una mezcla homogénea. Proceda a montar el helado rápidamente, para evitar que se baje la mezcla.

En un molde redondo y desmoldable, eche una capa de galletas, a continuación la mitad de la mezcla, una capa de praliné y el resto de la mezcla, cubriendo todo con una mezcla de praline

Métalo en el congelador. Desmolde y adorne a su gusto, Sírvalo con un culis de frutas ( las que usted quiera) q preparara triturando las mismas con zumo de limón

VARIANTES: En lugar de praline en el centro, puedes poner frutas del bosque o mermelada de grosellas, arándanos...etc..

## **BAVAROISE DE TURRON Para 6 personas**

300 ml de nata líquida  
1 tableta de turrón de Jijona  
2 huevos  
3 yemas de huevo  
50 ml de leche  
1 sobre de gelatina de limón  
3 claras de huevo  
Unas gotas de zumo de limón  
Un pellizco de sal  
Caramelo líquido para el molde

Coloque la mariposa en las cuchillas, con la máquina y el vaso bien fríos. Agregue la nata líquida y móntela en velocidad 3. Vuelque en un cuenco y reserve.

A continuación, retire la mariposa, añada el turrón y triture durante 20 segundos en velocidad 8, ayudándose con la espátula..

Seguidamente, agregue los huevos y las yemas y programe 4 minutos, 70°, velocidad 5. Incorpore la leche fría y la gelatina y mezcle durante 10 segundos a velocidad 4, hasta que quede homogéneo. Vierta en un cuenco y deje enfriar.

Lave muy bien el vaso, cuchillas y mariposa y monte las claras junto con el limón y la sal, programando 3 minutos a velocidad 2 1/2 ó 3.

Mezcle las claras, con la nata y la crema de turrón, con ayuda de la espátula y vierta en un molde caramelizado.

Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Desmóldela y decórela al gusto.

## **BATIDO DE TURRON**

600 gr. o 2 Tabletas de Turrón de Jijona blando  
750 gr,. de leche entera o semidesnatada  
4 cucharadas de azúcar, es opcional depende del grado de dulzor que deseis.  
2 cucharadas de canela en polvo.

Poner las tabletas de turrón cortadas en varios trozos, poner 30 seg. a velocidad 5 o un poco más hasta que tengamos una pasta.

Añadir la leche y el azúcar, programamos 40 seg. a velocidad creciente de desde 3 a 9.

Si se quiere el batido más líquido, añadir más leche y si se quiere sin trocitos programamos un poco de más tiempo.

Se sirve con un poquito de canela

## BACALAO - GRATINADO DE BACALAO NAVIDEÑO

6 u 8 lomos de bacalao congelado, desalado y sin piel

Tomate frito:

50 g. de aceite  
1 bote de 1Kg. de tomate triturado natural  
100 g. de cebolla  
2 dientes de ajo  
2 cucharadas de azúcar  
sal y pimienta

Patatas a lo pobre:

70 g. de aceite  
50 g. de agua  
600 g. de patatas  
100 g. de pimienta verde para freír  
sal

Mayonesa sin huevo:

150 g. leche  
400 aceite  
2 dientes de ajo  
sal

PREPARACION: (TOMATE FRITO Y BACALAO)

Descongelar el bacalao si tiene piel se le quita y se comprueba que no tiene espinas

Ponga el aceite con el diente de ajo y la cebolla en el vaso y programe 5 min. ,100° , vel. 4, cuando termine triture unos seg. en vel. 8. Baje los restos de las paredes, eche el tomate y programe 20 min. temp. Varoma, vel. 1.

Seque bien el bacalao y envuélvalo en film transparente. Coloque los lomos en el recipiente varoma en sentido horizontal y cuando acabe el tiempo programado anteriormente, póngalo sobre la tapadera y programe 7 min. temp. Varoma y vel. 1 Saque y reserve todo.

PREPARACION PATATAS A LO POBRE:

Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso el aceite y el agua. Programe 3 min. temp. Varoma, vel. 1.

Mientras tanto, lamine las patatas, no demasiado finas. Corte los pimientos en trozos. Cuando acabe el tiempo programado, eche las patatas y los pimientos con un poco de sal y programe 13 min. temp. Varoma, vel.1. Reserve.

PREPARACION DE MAYONESA SIN HUEVO:

Ponga en el vaso la leche y programe velocidad 5. Incorpore los ajos a través del bocal, con la máquina en marcha. Pare y programe 1 min. , 40°, vel. 5.

Cuando termine, prog. 2 minutos más a la misma temp. y velocidad y vaya añadiendo el aceite medido con antelación, poco a poco sobre la tapadera sin quitar el cubilete.

MONTAJE DEL PLATO:

Cubra el fondo de una fuente de horno con una capa de tomate frito, coloque sobre él los lomos de bacalao sin el film, por último, cubra estos con la mayonesa sin huevo y gratine, con el grill previamente encendido durante 3 o 4 min. hasta que esté dorado. Ponga alrededor las patatas con pimientos. Sirva de inmediato.

## **TRONCO RELLENO DE MOUSSE DE SALMONY GAMBAS DE HUELVA CUBIERTO DE BECHAMEL AL AROMA DEL MAR**

### **BIZCOCHO:**

4 huevos  
120 grs de harina  
120 grs de azúcar

### **RELLENO**

#### **MOUSSE:**

250 grs de salmón  
100 grs de gambas  
100 grs de nata  
100 grs de aceite de oliva  
sal-pimienta

#### **RESTO:**

150 grs de salmón  
100 grs de gambas

#### **BECHAMEL:**

90 grs de harina  
200 grs de gambas  
30 grs de cebolla  
50 grs de mantequilla  
30 grs de aceite de oliva  
200 grs de fumet  
200 grs de leche

### **BIZCOCHO:**

Con la mariposa puesta, añadir el azúcar, los huevos y batir 6 mts. 40° vel.3. Volver a programar 6mts.vel. 3 sin temperatura. Añadir la harina y programar 4 segundos a velocidad 3. Hacer como un brazo de gitano. Horno 180° durante 9 mts. Enrollar y dejar enfriar.

### **MOUSSE:**

Trocear las gambas peladas junto con el salmón 10 segundos a veloc. 3 1/2. A continuación añadir la nata y programar 15 mts-90°-velc1. Añadir el aceite poco a poco con la maquina a velocidad 5. Poner la mariposa y programar 1 mts a veloc. 3. Reservar.

### **RESTO:**

Cocer las gambas junto con el salmón 5mts 100° vel 1. Reservar.

### **BECHAMEL:**

Poner la mantequilla junto con el aceite 4mts-varoma-velc.1. Añadir la cebolla y triturarla a velc. 3 1/2. Programar 4mts-varoma-velc 1. Cuando termine añadir el resto de los ingredientes de la bechamel y programar 5mts-90°-velc. 5. Reservar

### **MONTAJE:**

Rellenar el bizcocho con la mousse, las gambas y el salmón cocidos. Enrollar y dejar en la nevera envuelto en papel de plata o transparente.  
A la hora de servir cubrir con la bechamel.

## CONSOME

2 zanahorias medianas troceadas.  
1 patata troceada  
1 puerro grande troceado  
1 rama de apio troceada  
1 latita de maíz  
2 pastillas de caldo de pollo o sal  
agua hasta cubrir

Ponga todos los ingredientes troceados en el vaso del thermomix y cúbralos con agua, procurando que no pase de los 2 litros en total.

Programa, a continuación, 40 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Cuando empiece a salir el vapor, ponga sobre la tapadera el recipiente varoma con verduras, pechuga de pollo, pechuga de pavo o los ingredientes que vd. Desea.

Al terminar el tiempo, puede agregar más líquido, hasta completar los dos litros.

Cuélelo y tome el caldo como un consomé, o bien triture en velocidad 4 para que las verduras queden gorditas.

Puede servirlo con huevo duro troceadito y espolvorear con perejil.

## CREMA DE AVE AL JEREZ

2 filetes de pechuga de pollo o de pavo, unos 350 gr  
1 cucharada de mantequilla  
1 chalota  
3/4 de decilitro de harina (unos 45 gr, vamos)  
1 latita de trufa con su caldo  
1 pastilla de caldo concentrado y agua, o un caldo bueno de pollo  
1 yema  
1 decilitro de jerez seco  
1 ó 2 decilitros de nata líquida  
sal, pimienta blanca y nuez moscada

Colocar los filetes de pechuga en el cestillo metálico, tapizando las paredes del mismo, sin tapar los orificios del fondo por donde nos tiene que subir el vapor.

En el vaso añadir la chalota y la mantequilla, y sofreír durante 3 minutos a 100 grados y velocidad 1, introduciendo ya el cestillo con las pechugas.

A continuación añadir la harina y sofreírla durante 2 ó 3 minutos, siempre con el cestillo dentro del vaso.

Agregar ahora los 3 decilitros de agua, la pastilla de caldo y el caldo de la trufa, o 3 decilitros de caldo bueno de pollo y programar de nuevo 100 grados y velocidad 1 como unos 8 ó 10 minutos, hasta que el pollo esté cocido.

Volcar entonces el pollo en el vaso y triturarlo en velocidad 1.

Añadir más agua o caldo bueno, la yema y la nata y volver a programar 100 grados y velocidad 1 hasta que vuelva a cocer.

Picar la trufa finita y espolvorearla en cada taza de consomé al servir



## BACALAO A LA NATA

Primer paso:

100 gr. de aceite  
600 gr. de patatas (partidas como para tortilla)  
200 gr. de cebollas (partidas en aros finitos)  
200 gr. de agua

Segundo paso:

300 gr. de bacalao desalado, sin piel ni espinas

Tercer paso:

400 gr. de leche  
200 gr. de nata líquida  
50 gr. de mantequilla  
1 cucharada de aceite  
60 gr. de harina  
1 pastilla de caldo de pescado  
nuez moscada, pimienta recién molida

Para adornar:

200 gr. de aceitunas negras  
pan rallado  
Unas bolitas de mantequilla

Coloque la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes del 1er paso. Programe 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Cuando termine el tiempo, añada el bacalao desmenuzándolo con la mano, y programe 2 minutos más a las mismas temperatura y velocidad.

Espolvoree un poco de sal (teniendo en cuenta la salazón del bacalao).

No se preocupe si a la patata le falta un poco de cocción.

Saque y reserve en un recipiente hondo.

Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes del 3er paso, menos la nata, y programe 5 minutos, 90°, velocidad 4.

Cuando termine el tiempo añada la nata y programe 2 minutos más a las mismas temperatura y velocidad. Rectifique la sazón.

Vuelque toda la bechamel sobre el recipiente con las patatas.

Envuelva delicadamente y póngalo en una fuente grande de horno.

Espolvoree con el pan rallado, ponga unas bolitas de mantequilla y adorne con las aceitunas.

Hornéelo 10-12 minutos en el horno precalentado a 180°.

Después gratine hasta que quede doradito.

## DELICIAS DE SALMON RELLENO EN CAMISA DE BRIOCHE

Para el fumet:

250 gr de gambas, 300 gr de leche entera, 50 gr de vino blanco.

Para el sofrito: 50 gr de mantequilla, 50 gr de aceite, 250 gr de champiñones (blanqueados en limón), 1 diente de ajo.

Para la bechamel: el liquido sobrante del sofrito, 50 gr de cebollas, 80 gr de harina, 10 mejillones (abiertos y sin el borde negro), 250 gr de nata líquida, 50 gr de queso parmesano rallado, sal, pimienta y nuez moscada.

Resto: masa Brioche (pág. 24 del libro " Un Nuevo Amanecer" ), una cola grandecita de salmón sin piel ni espinas, un huevo batido para pintar.

Poner los mejillones limpios en la varoma y reservar. Poner en el vaso ½ litro de agua y programar 8 min., varoma, velocidad 1. Colocar la varoma sobre la tapadera y programar 10 min., varoma, velocidad 1. Comprobar que se han abierto bien, separar de las conchas y quitar el borde negro. Reservar.

Hacer el fumet con la leche, el vino y las cabezas y cáscaras de las gambas (se reservan los cuerpos). Programar 6 min., a 100°, velocidad 4. Colar y reservar el líquido. Lavar la tapa y el vaso.

Hacer el sofrito. Poner la mariposa en las cuchillas. Añadir la mantequilla, el aceite, los champiñones laminados y el diente de ajo en trocitos. Programar 10 min. varoma, velocidad 1. En el último momento añadir los cuerpos de las gambas troceados. Poner el cestillo en un recipiente y volcar sobre el mismo el contenido del vaso para que escurra bien el líquido. Reservar el sofrito y volver a poner el líquido escurrido en el vaso de la th.

Hacer la bechamel. Incorporar la cebolla y programar 4 min., 100°, velocidad 4. Añadir la harina y volver a programar 2 min., 90°, velocidad 4.

Agregar los mejillones, el líquido del fumet, la nata y el queso rallado. Sazonar y mezclar 10 seg. en vel 8. Bajar con la espátula los restos y programar 7 min. 90°, vel 2 y ½. Cuando falten 2 min. incorporar el sofrito de champiñones y gambas. Comprobar el punto de sal, sacar y reservar.

Preparar la masa brioche tal y como se indica en el libro.

Sobre papel albal o vegetal del tamaño de la bandeja del horno, poner la mitad de la masa estirándola muy finita. Poner encima una de las mitades de la cola de salmón, cubrirla con la bechamel y poner encima el resto del pescado a modo de bocadillo. Cubrir con la otra mitad de la masa, dándole forma de pescado y sellando bien los bordes. Pintar toda la superficie con huevo batido. Hacer redondeles con el resto de la masa a modo de escamas y pintar con huevo. Hornear de 20 a 25 min. a 180° C (si se dora demasiado cubrirlo con papel de aluminio).

Servir caliente.

## TRUFAS DE CHOCOLATE

1 cubilete de nata líquida

150 gr. de chocolate puro

150 gr. de chocolate con leche

1/2 cubilete de brandy o whisky

Se pone en el vaso del thermomix la nata líquida, se tapa, se pone el colador encima. Se programa velocidad 1, temperatura 100° durante 5 minutos.

Una vez parada la máquina, se añaden los chocolates troceados, se programa velocidad 7-8 hasta que quede bien triturado.

A continuación se añade el brandy o whisky, y se bate durante unos segundos para mezclarlo bien. Puede ser en velocidad 5-6.

Se retira la pasta preparada a un cuenco y se mete en el congelador hasta que esté solidificada.

Cuando está solidificada, se hacen unas bolitas con ayuda de dos cucharillas.

Se pasan por cacao o fideos de chocolate, se ponen en cápsulas de papel y se sirven muy frías.

Se mantienen en el congelador hasta su consumición.

## MOUSSE DE CASTAÑAS

250 gr de queso de Burgos  
400 gr de castañas cocidas y peladas  
1 bote de leche ideal  
200 gr de nata líquida  
5 huevos  
200 gr de azúcar

Canela en polvo y una cucharadita de anises o (1/4 de licor de anís

Para bañar en molde: Caramelo líquido

Para adornar: Nata montada con el vaso muy seco pulverizar el azúcar y los anises (si los pones) a potencia máxima.

Añada las castañas escurridas y la leche ideal y triture en velocidad 5,7,9, hasta que quede perfectamente triturado.

Incorpore el resto de ingredientes y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Cuando termine, ponga 2 minutos más, sin temperatura en velocidad retire el cubilete del bocal para que baje la temperatura.

Vuelque la mezcla rápidamente en un molde de corona bañado con el caramelo líquido. Déjelo enfriar completamente antes de desmoldarlo.

Sírvalo adornado con nata montada o al gusto.

## YEMAS

12 yemas de Huevo  
2 cubiletes de azúcar

Poner en el vaso del thermomix las 12 yemas y el azúcar. Tapar, cerrar el vaso y poner el colador encima.

Programar velocidad 1, temperatura 100°, durante 10 minutos, pasados los cuales, se deja sin temperatura y se sube la velocidad a 6-7 para que termine de cuajar.

Si pasado el tiempo, ves que no termina de cuajar, programas velocidad 1, a 100° y durante 2-3 minutos, dejándolo sin calor, girar otra vez a temperatura 8, antes de parar del todo.

Poner en un cuenco la masa, dejar enfriar y hacer bolitas con la pasta, pasándolas por azúcar glass o granulada (a tu gusto).

Servir MUY FRIAS en cápsulitas de papel.

## DELICIAS DE MAZAPAN

250 gr de almendras crudas  
250 gr de azúcar  
1 clara de huevo  
cascara de limón ( solo la parte amarilla).

Para la terminación:  
100 gr de nueces peladas  
100 gr de dátiles sin hueso  
100 gr de ciruelas sin hueso  
1 bolsita de guindas confitadas.

Poner en el vaso muy seco, el azúcar y glasear en velocidad 9.

A continuación, vuelva a poner la máquina en la misma velocidad y eche las pieles del limón bien secas, rallar bien.

Baje lo que haya quedado en las paredes con la ayuda de la espátula y agregue las almendras. Programe 20 segundos en velocidad 6. Verifique que este todo bien rallado.

Por último, incorpore la clara de huevo y mezcle en velocidad 6 hasta que se haya incorporado totalmente.

Saque del vaso, envuélvala en film transparente y deje reposar.

Presentación:

Prepare una fuente redonda con una bonita blanda.

Ponga en cada dátil una porción de mazapán. Haga lo mismo con las ciruelas.

Coloque otra porción de mazapán entre dos nueces a modo de bocadillo.

Parta las guindas por la mitad, haga un pequeño cilindro con una porción de mazapán y ponga en cada extremo la mitad de una guinda.

Una vez preparados los frutos secos, colóquelos en la fuente formando círculos de la siguiente manera: un círculo de dátiles, otro de nueces, otro de ciruelas, otro de guindas y así sucesivamente hasta terminar con todos los ingredientes. Si lo desea, también puede hacer bolitas de mazapán y rebozarlas en azúcar en grano, o con cacao amargo.

## **CARPACCIO DE BACALAO CON SALMOREJO**

1/2 kg. de lomos de bacalao congelado, desalado y sin piel (guarde las pieles en el congelador, envueltas en film transparente).

Para el salmorejo:

1/2 kg. de tomates muy rojos y maduros

50gr. de migas de pan candeal

1 diente de ajo

1 cucharada de vinagre

Sal

50gr de aceite de oliva

Prepare el salmorejo según receta pág. 84 A del libro "Nuevo Amanecer".

Haga las láminas finas con los lomos de bacalao y póngalas sobre el film transparente de cocina. Cubra con otra capa de film transparente y pase por encima el rodillo de masas, delicadamente, para que queden más finas.

Cubra el fondo e una fuente plana con salmorejo y coloque encima las láminas de bacalao. A continuación riegue con un hilito e aceite de oliva virgen. Méntalo en el frigorífico hasta el momento de servir, para que esté bien frío.

## TARTA DE MANZANA NAVIDEÑA

Para la masa quebrada:

200gr de harina  
100gr de mantequilla  
1 huevo  
30gr de azúcar y un pellizco de sal.

Compota de manzana:

6 manzanas reinetas peladas y sin corazón  
100gr de agua  
100gr de azúcar  
1 palo de canela  
1 cucharadita de azúcar vainillado  
1 cucharada de zumo de limón

Cobertura:

70gr de azúcar  
50gr de agua  
2 yemas  
2 hojas de gelatina(remojadas en agua fría)  
200gr de nata líquida para montar  
100gr de queso Philadelphia

Para decorar:

Chocolate Nestlé postres o chocolate con leche

Un molde desmontable de 26-28cm. de diámetro

Precaliente el horno a 180°

Ponga la gelatina en agua fría reserve.

Para hacer la masa quebrada ponga todos los ingredientes en el Thermomix por el orden en que aparecen y programe 15 segundos en Vel.3 saque la masa y póngala en una bolsa de plástico. Reserve.

Para la compota, ponga la manzana en las cuchillas y eche el azúcar, el agua, la canela, y eche las manzanas en trozos. Programe 15' 100° Vel.1 saque y reserve

Mientras se hace la compota, estire la masa entre dos plásticos y forre con ella el molde, pinche toda ella con un tenedor y selle los bordes con las manos mojadas en agua.

Hornee la masa durante 15' a 180°. Cuando termine la compota, échela en el molde e introdúzcala de 10 a 15' a la misma temperatura.

Para hacer la cobertura, ponga la manzana en las cuchillas y eche el agua, el azúcar y las yemas en el vaso, programando 4' 85° Vel,1 1/2

Incorpore a continuación las hojas de gelatinas bien escurridas y mezcle 15 segundos en Vel 3. Déjelo enfriar dentro del vaso y cuando esté frío, mezcle unos segundos en Vel 3, añada la nata muy fría y el queso Philadelphia y programe Vel 3 hasta que esté semimontada. Reserve

Cuando saque la tarta del horno, déjela enfriar, cubra con la mezcla del vaso alisando la superficie y métela en el frigorífico para que cuaje la gelatina.



Desmolde en un plato redondo de servir con blanda, haga virutas de chocolates con la ayuda de un pela patatas y cubra con ellas toda la superficie

## MARQUESA DE CHOCOLATE

2 cub de azúcar  
1 tableta chocolate fondant  
5 cub de leche  
6 yemas  
175gr de mantequilla  
1 cucharada de coñac

Triturar el chocolate partido dejándolo caer por el bocal con la maquina en marcha.

Añadir el resto de los ingredientes, mezclar en V 4 unos segundos y programar 8 minutos 100° V 1, en el momento que aparézcala salida del vapor acelerar unos segundos a v5 parar y volcar rápidamente en un molde de corona. Meter en el frigorífico 4 o 5 horas.

Desmoldar y adornar

## TOCINO DE CIELO

250 gr. de agua  
500 gr de azúcar  
11 yemas  
1 huevo entero  
caramelo líquido para el molde  
1 litro de agua para poner en el vaso

un molde que quepa en el recipiente varoma

Prepare un almíbar con el agua y el azúcar. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

Deje enfriar un poco.

Cuando haya enfriado, ponga la mariposa en las cuchillas, programe velocidad 2 y vaya incorporando las yemas y el huevo entero y manténgalo así durante 15 ó 20 segundos.

Pinte un molde con caramelo y vierta el preparado en él pasándolo por un colador. Ponga el molde en el recipiente varoma tapándolo con papel de aluminio y, sobre este, ponga papel de cocina para que empape el agua de vapor.

Ponga el agua en el vaso y programe 45 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.

Cuando haya terminado, compruebe que el tocino esté bien hecho pinchándolo con una aguja o brocheta, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Déjelo enfriar antes de desmoldarlo

## PASTEL DE CABRACHO II

450 g de cabracho (puede ser congelado)  
250 g de gambas sin pelar  
5 palitos de mar  
200 g de nata líquida  
1 cubilete de tomate frito  
5 huevos

una pastilla de caldo de pescado o sal

un chorro de brandy

Se descongela el pescado si es congelado; se le quitan las escamas y la espina central, se pelan las gambas y se seca todo con papel de cocina.

Se tritura el pescado y las gambas a 5 - 7 - 9, se añade el resto de los ingredientes y se programa 8 minutos a 90° velocidad 5.

Se vierte la crema en un molde corona y se pone en el frigorífico por unas horas, desmoldarlo y acompañar con salsa rosa ó mayonesa.

## **MILHOJAS DE SALMÓN AHUMADO (O TRUCHA) (Para 6 personas)**

200 g. de trucha o salmón ahumados.  
200 g. de queso Philadelphia.  
70 g. de agua.  
3 hojas de gelatina.  
2 cucharaditas de zumo de limón.  
2 cucharaditas de eneldo seco o 2 ramitos de eneldo fresco.  
Pimienta blanca recién molida.  
Gotas de limón  
Eneldo  
Pimienta

Ponga la gelatina en agua fría durante 2 ó 3 minutos para que se hidraten. Reserve.

Ponga en el vaso el agua, la pimienta, el zumo de limón y el eneldo, y programe 3 minutos, 70°, velocidad 2.

Escorra bien la gelatina, añádala al vaso y mezcle durante 10 segundos en velocidad 3.

Incorpore el queso y vuelva a mezclar durante 12 segundos en velocidad 3.

Montaje:

Forre un molde bajito y rectangular con film transparente y cubra todo con el salmón o la trucha (si no está muy fino, póngalo entre dos capas de film transparente y afínelo pasando el rodillo de masas por encima).

A continuación ponga encima la mitad de la mezcla del vaso.

Cubra con otra capa de salmón.

Distribuya sobre ésta el resto de la mezcla y vuelva a cubrir con otra capa de salmón, tape con film transparente y métalo en el frigorífico para que coja cuerpo la gelatina.

Para servirlo, córtelo en tiras y a continuación en trozos del tamaño de un biscote pequeño, poniéndolos sobre los mismos.

## **ESPÁRRAGOS RELLENOS DE SALMON CON SALSA CALIENTE**

6 espárragos de lata gruesos  
125 gr. de salmón ahumado  
6 yemas  
150 gr. de mantequilla  
1 limón el zumo  
1/2 cubilete de agua  
sal y pimienta.

Abra los espárragos longitudinalmente, rellénelos con el salmón troceado y reserve.

Ponga en el vaso, la mantequilla a 70° cuando esté líquida, retire y reserve en una jarrita.

A continuación, ponga en el vaso las yemas, el zumo del limón, el agua y sazone con sal y pimienta. Programe a velocidad 4, temperatura 70°, 3 minutos.

Pasado la mitad del tiempo programado, vaya añadiendo a través del vocal, la mantequilla derretida anteriormente.

Cuando pare el reloj, deje la máquina girando unos minutos para que no se corte la salsa, y a aumente la velocidad a 8.

Finalmente, vierta la salsa sobre los espárragos y gratine en el horno , hasta que la superficie esté dorada.

## BIZCOCHO DE NAVIDAD

2 huevos enteros  
3 yemas  
200g de harina  
200g de azúcar  
100g de aceite  
100g de leche  
70g de avellanas  
50g de castañas asadas y peladas  
1 sobre de levadura en polvo  
½ cucharadita de canela en polvo  
una pizca de sal

Echar en el vaso las avellanas y las castañas y trocear 15 seg. a vel. 6 Reservar en un bol.

Pesar la harina e incorporar al bol, junto con la levadura , canela y la pizca de sal, unir con la espátula y reservar.

Sin lavar el vaso, echar los huevos, yemas y el azúcar y programar 1 min. temp.. 40, vel. 3. Añadir el aceite y la leche, programar 30 seg. vel. 3.

Incorporar la mezcla que tenemos en el bol y programar 6 seg. vel. 3 ½ y terminar de unir con la espátula.

Verter la mezcla en un molde de hornear bizcocho debidamente engrasado y enharinado y poner a horno medio precalentado durante 25 ó 30 minutos.

## TARTA DE TURRÓN BLANDO JIJONA

1 cub de azúcar raso  
200 ml de nata líquida  
Medio litro de leche  
1 pastilla de turrón blando de Jijona  
1 sobre de cuajada Royal

Ponerlo todo en la Th 8 min, 100 °C y a vel 2.

Caramelizar un molde (yo uso Caramelo Royal) y poner encima la mezcla.

Esperar a que se enfríe y desmoldar.

Se le puede poner si se quiere una base de bizcochitos como sobaos, yo lo he probado sin nada y queda muy bien.



## **TURRON DE CADIZ**

250 gr. de almendras crudas  
250 gr. de azúcar  
100 gr. de frutas confitadas  
50 gr. de piñones.

Triturar las almendras en velocidad 10. Sacar del vaso y reservar

Triturar el azúcar junto con un poco de cascara de limón o de naranja en velocidad 10. Parar la máquina y añadir un cubilete de agua. Programar 10 minutos, a 100 ° y velocidad 4.

Al finalizar , añadir la almendra molida y formar una pasta. Encima de una tabla poner una capa de pasta de almendra, a continuación una capa de frutas escarchadas, continuar con otra capa de pasta de almendras y otra de tiras de fruta, terminar con una capa de pasta de almendras.

Formar como un panecillo prensándolo. Poner los piñones por encima apretándolos un poco para que queden clavados, pintar con huevo batido y poner al horno para que quede dorado. ( por gratinador).