

APERITIVOS Y ENTRADAS

ROLLITOS DE TORTILLA RELLENOS

Ingredientes para la tortilla:

- 100 gr. De nueces.
- 50 gr. De jamón York.
- 50 gr. De cebolletas.
- 4 huevos.
- Sal, pimienta negra molida.
- 1 pizca de cayena en polvo.

Ingredientes para el relleno:

- Paté de queso con remolacha cocida.
- Paté de queso con brócoli y maíz cocidos.
- Otros patés al gusto.

Preparación:

- Trocee las nueces durante 6 segundos a velocidad 4 y resérvelas. Incorpore al vaso el resto de los ingredientes y bata durante 20 segundos a velocidad 4. Agregue las nueces y remueva 10 segundos a velocidad 1.
- Coloque un papel vegetal en una bandeja de horno y pincélelo con mantequilla. Vierta la mezcla del vaso sobre el papel y forme un rectángulo, estirando la masa para que quede una capa delgada. Introduzca la bandeja en el horno precalentado a 200°. Cuando veamos que la tortilla está cuajada, sáquela y córtela por la mitad.
- Coloque en cada mitad una capa fina de paté de queso (uno de cada clase en cada mitad, sin que llegue a los bordes).
- Haga un rollo apretado con cada rectángulo, envuélvalo en papel de aluminio o film albal y guárdelos en el frigorífico (está mejor de un día para otro). Córtelo en rodajitas de 1 cm. Aproximadamente y sirva.

CANAPÉS

-Como base podemos utilizar pan de perritos cortado en rodajitas finas. También pan de molde, cortado con corta pastas de diferentes formas o sí queremos bases redondas, utilizando el cubilete.

-Otra posibilidad es utilizar los tomatitos pequeños, de los llamados “cerezas” y rellenarlos de distintos patés.

-Los pimientos pequeños, verdes y rojos, de piel fina, pueden rellenarse con diferentes patés, guardarse envueltos en film de plástico en el frigorífico, durante 8 horas y cortarlos en rodajitas finas al día siguiente.

-Los dátiles, deshuesados, quedan estupendos, rellenos de paté de queso.

-Las tartaletas pequeñas, pueden rellenarse con bechamel de espinacas o champiñones.

-También con relleno de quiché y después gratinadas al horno.

CANAPÉS DE SALMÓN AHUMADO Y QUESO

Ingredientes:

-250 gr. De salmón ahumado.

-150 gr. De queso emmental.

-150 gr. De queso manchego curado.

-150 gr. De queso de bola.

-2 huevos.

-100 gr. De leche.

-Pan de molde sin corteza.

Preparación:

-Se echan los tres quesos y se trituran 4 segundos en velocidad 5. Después se echan los huevos y la leche y se programa 10 minutos en velocidad 4.

-La masa que sale se pone en una manga pastelera y se hace un agujero a la manga no muy grande.

-Se parte las rodajas de pan de molde por la mitad y con la manga pastelera se va echando la mezcla, se pone encima de la mezcla un poco de salmón ahumado.

-Se pone el pan de molde en la bandeja del horno y se deja unos minutos, se sirven calientes.

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENO DE GULAS

Ingredientes:

- 2 latas de pimientos del piquillo para rellenar.
- 50 gr. De aceite de oliva virgen extra.
- 4 dientes de ajo fileteados.
- 1 cayena.
- 400 gr. De gulas.

Ingredientes para la salsa:

- 50 gr. De aceite de oliva virgen extra.
- 200 gr. De cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 100 gr. De pimientos verdes.
- 100 gr. De tomate natural triturado.
- 4 bolsitas de tinta de calamar.
- 1 pastilla de caldo de pescado o sal.
- 50 gr. De vino blanco.
- pimienta al gusto.

Preparación:

- Seque los pimientos sobre papel de cocina y resérvelos.
- Ponga en el vaso los 50 gr. De aceite y programe 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Añada los ajos y la cayena y programe otros 5 minutos a la misma temperatura y velocidad 3 ½.
- Incorpore las gulas y programe 2 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Saque y reserve la mezcla.
- Sin lavar el vaso, prepare la salsa. Eche en el vaso el aceite, la cebolla, los ajos, los pimientos y el tomate, trócelo 10 segundos en velocidad 4, baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y a continuación programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
- Añada la tinta, las pastillas de caldo ó sal, el vino y la pimienta, y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1. Seguidamente, triture 30 segundos en velocidad 7.
- Rellene los pimientos con las gulas reservadas, póngalos en una fuente amplia y riéguelos con la salsa de tinta. Sírvalos calientes o templados.

NOTA: Si la salsa queda demasiado espesa, puede añadirle un poco de agua y dejar que dé un hervor durante unos minutos.

PATÉ DE ATÚN**Ingredientes:**

- 150 gr. De mantequilla.

- 3 huevos duros.
- 300 gr. De atún en aceite (muy bien escurrido el aceite).
- 2 latas pequeñas de anchoas muy bien escurridas.
- Pimienta.

Preparación:

-Vierta en el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 1. Agregue los ingredientes restantes y programe 1 minuto, velocidad 4-5-6 progresivo. Ayúdese con la espátula, viértalo en una terrina y adórnelo al gusto.

PATÉ DE JAMÓN

Ingredientes:

- 130 gr. De mantequilla.
- 300 gr. De jamón York
- 100 gr. De foie-gras.
- 4 anchoas con su aceite.
- 2 cucharadas de alcaparras.

Preparación:

-Ponga el vaso la mantequilla y programe 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 3. Añada los ingredientes restantes y triture 1 minuto en velocidad 4-5 progresivo.

TOSTAS DE SARDINAS

Ingredientes:

- 1 Kg. De sardinas de tamaño pequeño.
- el zumo de 1 limón.
- 4 tomates muy rojos y maduros.

Ingredientes para la masa:

- 200 gr. De harina.
- 100 gr. De agua.
- 30 gr. De aceite de oliva virgen extra.
- 15 gr. De levadura de panadería.
- 1 cucharadita de sal.
- un pellizco de azúcar.

Resto:

- Aceite de oliva virgen extra.
- 1 cucharada colmada de hojas de perejil para adornar.

Preparación:

-Deseche las cabezas, espinas y tripas de las sardinas. Lávelas bien y saque los lomos, quitándoles la piel. Espolvoree con sal y rocíelos con zumo de limón. Téngalos en maceración al menos ½ hora.

-Pele los tomates con un pela patatas, ábralos y vacíelos con ayuda de una cucharilla. Colóquelos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran bien.

-Eche los tomates en el vaso con un poco de sal y tritúrelos durante 20 segundos en velocidad 4. Póngalos en un colador para que escurran y después sobre papel de cocina absorbente, apretando bien para que se sequen. Resérvelos.

-Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 3. Sáquela del mismo y estírela con el rodillo hasta que quede una lámina muy fina.

-Colóquela sobre el fondo de un molde de pizza de unos 40 cm. De diámetro.

-Cubra la masa con el tomate escurrido y espolvoree con sal. Hornee 15 minutos aproximadamente a 200°.

-Escorra los lomos de las sardinas, secándolos con papel de cocina, colóquelos sobre el tomate en forma decorativa y hornee de 5 a 7 minutos más a la misma temperatura.

-Espolvoree con perejil picados y sírvala caliente o fría regando las sardinas con un hilito de aceite de oliva.

Consejo: También puede hacerla con boquerones, en cuyo caso no es necesario quitarles la piel.

ROLLITOS TRICOLOR**Ingredientes para la salsa templada:**

- 20 gr. De margarina vegetal.
- 30 gr. De aceite de oliva virgen extra.
- 30 gr. De salsa de soja.
- 1/2 cucharadita de mostaza.
- Unas gotas de tabasco al gusto.

Ingredientes para el resto:

- 6 pimientos del piquillo.
- 100 gr. De hojas grandes de espinacas frescas y sin los tallos, lavadas y secas.
- 200 gr. De queso de cabra.
- 200 gr. De queso philadelphia.
- Pimienta.

Preparación:

- Ponga todos los ingredientes de la salsa templada en el vaso y programe 4 minutos, 60°, velocidad 1. Reserve.
 - Abra los pimientos del piquillo por un lado, vacíelos de pepitas y póngalos, abiertos en abanico, sobre papel de cocina para que escurran todo el líquido. Resérvelos.
 - Eche en el vaso ½ litro de agua y programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Mientras tanto, ponga las hojas de espinacas en el recipiente varoma, tape y reserve. Cuando termine el tiempo programado, coloque el recipiente sobre la tapadera y programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Ponga las hojas sobre papel de cocina y resérvelas.
 - Haga un rectángulo de film transparente Albal grandecito. Píntelo con la salsa vaya poniendo las hojas de espinacas, formando un rectángulo de unos 15 cm. De ancho por unos 30 de largo.
 - Eche el queso de cabra troceado en el vaso y tritúrelo en velocidad 4. Añada el queso philadelphia y la pimienta y programe 4 minutos, 50° velocidad 2 ½. Vierta el queso sobre las hojas de espinacas y extiéndalo bien con la espátula, procurando dejar libre uno de los lados, a lo largo, para evitar que se salga al enrollarlo.
 - Ponga los pimientos reservados cubriendo todo el queso. A continuación enrolle fuertemente ayudándose con el film. Envuélvalo dos veces en el film transparente y una tercera en papel de aluminio albal.
 - Métalo en el congelador, 1 hora como mínimo, para que se endurezca y, cuando vaya a servirlo, córtelo en rodajas finitas. Sírvalo sobre tostas redondas.
- Consejo: La salsa le servirá para dos rollos. Si le sobra, puede aprovechar el resto para una ensalada.

PIÑA DE QUESOS**Ingredientes:**

- 2 cucharadas de brandy.
- 50 gr. De nata líquida.
- el zumo de 1 limón.
- 1 diente de ajo.
- Pimienta y un pellizco de cayena.
- 300 gr. De queso semicurado.
- 250 gr. De queso azul.
- 125 a 130 gr. De queso Emmental.

-125 a 130 gr. De requesón.

Para adornar:

-El penacho de una piña.

-Pimentón dulce y aceitunas rellenas de pimiento morrón.

Preparación:

-Vierta en el vaso el brandy, la nata, el zumo de limón, el ajo, la pimienta y la cayena y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. (Se tiene que triturar el ajo). Baje con la espátula los restos de las paredes y tapadera.

-Pare la máquina, agregue todos los quesos y triture en velocidad 8, ayudándose con la espátula, hasta que queden todos los ingredientes bien mezclados. Si hiciera falta, programe 4 minutos, temperatura 60°, velocidad 6, tiene que quedar una crema homogénea. Forre el cestillo con una bolsa de plástico y vierta en ella la mezcla preparada. Introduzca en el frigorífico con el cestillo para que tenga una forma similar a la de una piña.

-Cuando esté compacta, mejora la forma, sáquela de la bolsa, con las manos mojadas e impregnadas en pimentón y frote toda la piña hasta que quede de un color homogéneo. Haga rombos con un cuchillo y ponga en el centro de cada uno, aros de aceituna. Adórnela poniendo el penacho de la piña en la parte superior, sujeto con 4 palillos clavados en el penacho y en la bola de quesos.

CRUJIENTE DE VERDURAS CON BRIE

Ingredientes para el relleno:

-100 gr. De calabacín sin pelar.

-100 gr. De cebolletas (sólo lo blanco).

-100 gr. De repollo.

-100 gr. De zanahorias.

-200 gr. De queso Brie.

-Sal y pimienta.

Para hacer los paquetes de verdura:

- 1 paquete de pasta PHILO, pasta china o pasta BRICK.
- Mantequilla derretida.

Para la vinagreta:

- 30 gr. De vinagre balsámico.
- 100 gr. De aceite de oliva virgen extra.
- Sal.

Para decorar:

- Cebollino para atar los paquetes.

Preparación:

- Ponga en el vaso del Thermomix las verduras en trozos regulares y trocéelas 2 segundos en velocidad 5. Sáquelas y póngalas en el recipiente Varoma.
- Eche ½ litro de agua en el vaso y póngala a hervir 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. A continuación ponga el recipiente varoma con las verduras sobre la tapadera y programe 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 (tienen que quedar al dente).
- Cuando termine, saque las verduras y añádales sal y pimienta poniéndolas sobre papel de cocina para que escurran.
- Coja una lámina de la pasta elegida, pínchela con mantequilla por ambos lados y rellénela de la siguiente manera: ponga un poco de verdura, queso Brie en láminas sobre ellas y otro poco de verdura. A continuación procesa a cerrar el paquete; éste tiene que tener forma cuadrada y deberá estar bien cerrado y apretado para que no se salga el relleno. Selle bien los bordes con agua para que quede bien cerrado.
- Coloque los paquetitos en una fuente de horno y hornéelos a 200° durante 10 ó 12 minutos, hasta que estén bien dorados.
- Prepare la vinagreta. Eche en el vaso el vinagre, el aceite y la sal, y programe 10 segundos en velocidad 4. Reserve.
- Sirva los paquetitos acompañados de la salsa vinagreta y adórnelos al gusto.

CONTESSA DE JAMÓN

Ingredientes:

- 5 hojas de gelatina.
- 50 gr. De agua.
- 3 cucharaditas de zumo de limón.
- 1 diente de ajo.
- 2 terrinas(400 gr.) de queso philadelphia.
- 150 gr. De queso azul.
- 350 gr. De jamón york en lonchas finas.

Para adornar:

- 1 terrina pequeño de queso philadelphia.
- 300 gr. De nata líquida.
- Patatas fritas, biscotes, endibias y zanahorias.

Preparación:

-Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría.

-Vierta en el vaso el agua con el zumo de limón y el diente de ajo y programe 3 minutos, temperatura 70°, velocidad 3 ½. Cuando pare la máquina, añada la gelatina bien escurrida y bata unos segundos en velocidad 2 ½. Agregue los ingredientes restantes, excepto el jamón y programe 15 segundos en velocidad 4.

-Forre un molde de plum-cake con film transparente Albal, dejando bastante film sobrante para desmoldarlo mejor. Cubra el fondo del molde con una capa de jamón, encima vierta una capa de la mezcla de queso, cubra de nuevo con jamón y así sucesivamente, acabando con jamón. Tape con el film, deje reposar en el frigorífico 12 horas como mínimo y desmolde en una fuente de servir.

***Ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso la nata con el queso y monte programando 15 segundos en velocidad 3 ½. Cubra la Contesta con la mezcla, adórnela al gusto y sirva.

NOTA: Puede también poner esta mezcla en una manga pastelera con una boquilla rizada y decorar al gusto.

TARTAR DE BONITO**Ingredientes:**

-500 gr. De bonito limpio, sin piel ni espinas, ni la parte oscura.

-40 gr. De zumo de limón.

-60 gr. De aceitunas verdes sin hueso.

-50 gr. De pepinillos en vinagre.

-2 cucharadas de alcaparras.

-60 gr. De salsa de soja.

-100 gr. De tomatitos

-1 aguacate.

-Cebollino, sal y pimienta.

Preparación:

-Eche el bonito con el zumo de limón en el vaso, píquelo 3 segundos en velocidad 4, viértalo en un cuenco y reserve.

- A continuación, trocee las aceitunas y los pepinillos 2 segundos en velocidad 5. Sáquelos del vaso y échelos sobre el bonito añadiendo las alcaparras y la salsa de soja.
- Parta por la mitad los tomatitos, vacíelos de semillas, trocéelos con un cuchillo e incorpórelos al cuenco, reservando unos trozos para decorar.
- Sin pelar el aguacate, pártalo a la mitad y gírelo hacia un lado para que se desprenda del hueso. Pele las dos mitades, reserve una para decorar y pique en trozos pequeños la otra, echándola a continuación en el cuenco. Espolvoree con cebollino picado, mezcle todo bien, añada un poco de pimienta y deje reposar un mínimo de ½ hora. Rectifique la sazón.
- Para servirlo, puede darle forma con moldecitos o con corta pastas en forma de aro. Adórnelo con la otra mitad del aguacate y los tomatitos, regándolo con un hilito de salsa de soja.

NOTA: Es mejor que congele el bonito en trozos y lo descongele cuando vaya a hacer la receta.

TOMATITOS RELLENOS

Ingredientes:

- 2 bandejas de tomates cereza de rama.
- 100 gr. De aceitunas negras sin hueso.
- 50 gr. De pepinillos en vinagre.
- 3 latas de bonito asalmonado al natural de 112 gr. Cada una.
- Un poco de zumo de limón.
- 100 gr. De queso fresco.
- Perejil y pimienta.

Preparación:

- Corte la parte superior de los tomates a modo de tapa, y vacíelos con una cucharilla. Póngalos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran el líquido. Reserve.
- Ponga la mitad de las aceitunas junto con los pepinillos en el vaso del Thermomix y trocee durante 4 segundos en velocidad 4 (tiene que quedar un troceado pequeño). Saque y reserve.

-Eche en el vaso el bonito escurrido, el zumo de limón y el queso, y mezcle 8 segundos en velocidad 4 hasta que quede una mezcla homogénea. Espolvoree pimienta recién molida, añada el perejil picado con una tijera e incorpore la mezcla de aceitunas y pepinillos. Mezcle bien con la espátula.

-Corte el resto de las aceitunas en aros. Rellene los tomates con la mezcla, ayudándose con una cucharilla y ponga sobre cada uno un aro de aceituna para adornar. Sírvalos sobre un lecho de gelatina picada o al gusto.

CONSEJO: Para rellenar los tomates más fácilmente, puede poner la mezcla en una manga pastelera con boquilla ancha.

AJOARRIERO

Ingredientes:

200 g de bacalao (desmigado y desalado).

1 y 1/4 medida de aceite de oliva.

1/2 medida de leche.

1 patata cocida.

Sal y pimienta

Preparación:

Desala el bacalao un día antes y cámbiale el agua varias veces.

Pon la leche, la patata, la pimienta y la sal en el vaso, programa temperatura 100°, durante 6 minutos, a continuación añade el bacalao y la mitad del aceite y programa a velocidad 1, durante 3 minutos.

Sin parar, añade por el bocal el resto del aceite. Si transcurridos los 3 minutos la masa está un poco espesa, tritura un poco más hasta que esté a tu gusto.

SUGERENCIA: Puedes utilizar otros tipos de bacalao, pero este es rápido y sencillo de utilizar. Esta mezcla la puedes utilizar para untar en pan tostado, como aperitivo.

APERITIVO DE QUESO

Ingredientes:

1 Paquete de patatas fritas
1 Caja de quesitos
1 Diente de ajo sin germen
Un trozo de cebolla (puesta en remojo previamente)
Un poco de nata o yogur o leche evaporada

Preparación:

Se tritura todo al 12 menos las patatas.
Esta crema se pone en un cuenco, en una fuente redonda, y las patatas alrededor, que son para untar.
En lugar de ajo y cebolla se puede poner pimiento rojo.
Esta crema dura en el frigorífico 3 ó 4 días

BASTONCILLOS DE PATATA

Ingredientes:

100 g de patatas
80 g de mantequilla
200 g de harina
1/2 cucharadita de sal
50 g de queso rallado.

Preparación:

Hervir las patatas con piel. Cuando estén cocidas dejar enfriar un poco, pelarlas y poner en el vaso mezclar a velocidad 6, 3 o 4 segundos.
Añadir la harina mezclada con la sal y la mantequilla ablandada y el queso mezclar 15 o 20 segundos a velocidad 7. Tirar la masa formada encima del mármol, formar una bola y dejar reposar en un lugar fresco media hora. Hacer unos bastoncitos de 1 cm. de ancho, pintarlos con huevo batido y cocerlos en el horno a 180° unos 20 o 25 minutos, hasta que estén bien doraditos.

BOLLITOS DE BACALAO

Ingredientes:

300 g de bacalao desalado sin espinas ni piel y bien escurrido en papel de cocina
200 g de papas peladas y troceadas
300 g de agua
1 cubilete de hojas de perejil
3 huevos
50 g de cebollas o cebolletas
Sal con moderación (el bacalao es saladito...), y pimienta
Aceite para freír

Preparación:

Poner la maquina en velocidad 8 y dejar caer por el bocal el perejil y la cebolla, debe quedar muy menudito. Añadir el bacalao bien seco y trocearlo durante 4 segundos a velocidad 3 1/2. Sacar todo del vaso, limpiarlo bien y reservar.

Sin lavar el vaso. Poner la mariposa y echar el agua y las papas y programar 15 minutos temperatura varoma velocidad 1. Comprobar que las papas han quedado bien cocidas. Poner las papas a escurrir en el cestillo.

Sin retirar la mariposa echar las papas bien escurridas y programar de 6 a 8 segundos en velocidad 3. Añadir los huevos, el bacalao con las cebollas reservadas, la sal y la pimienta y mezclar todo bien a velo. 3 hasta que quede homogénea. Dejar reposar un poco.

Hacer pequeños bollitos ayudándote con dos cucharas y freírlos en aceite poniéndolos después en papel de cocina para que absorba el exceso de grasa.

BUÑUELOS DE BACALAO

Ingredientes:

Para la pasta choux:

125 g de agua,

50 g mantequilla,

Un pellizco de sal y otro de azúcar (más sal que azúcar)

2 huevos y 80 g de harina.

El bacalao:

Unos 250-300 g de bacalao remojado, que pondremos a calentar en el fuego sin que llegue a hervir y retirar.

Quitar pieles y espinas. Uno o dos ajos, perejil y pimienta.

Preparación:

Primero hacemos la pasta (como dice el libro de un nuevo amanecer) poniendo el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar...5 minutos, temperatura 100° y velocidad 1. Agregamos la harina de golpe y programamos 15 segundos a velocidad 4. Dejamos reposar unos 5 minutos fuera, quitando el vaso del aparato. Batir los huevos un poquito, poner el vaso otra vez, poner velocidad 4 y echar poco a poco los huevos. Dejar reposar.

Meter el bacalao, los ajos, la pimienta y el perejil y triturar todo junto un poquito.

Freír en abundante aceite haciendo bolitas con dos cucharitas y dejar sobre papel absorbente para que no queden grasosas. Servir calentitas.

CHURROS DE PESCADO

Ingredientes:

1/2 kg. De pescado blanco, limpio de espinas y piel.
2 dientes de ajo.
Perejil.
200 g. (2 cubiletes) de cerveza.
Colorante.
140 g. (2 1/2 cubiletes) de harina aproximadamente.
1 cucharadita de levadura.
Sal.

Preparación:

Corte el pescado en tiras de unos 2 cm. De ancho y 4 ó 5 cm. De largo, y reserve en un cuenco.

A continuación, ponga todos los ingredientes restantes en el vaso y trabaje progresivamente a velocidades 5-7 hasta que todo esté bien mezclado y homogéneo. Vierta la mezcla sobre el pescado y deje reposar durante 10 ó 15 minutos mínimo.

Una vez maceradas las tiras de pescado, vaya sacándolas del rebozo, fríalas en abundante aceite caliente y póngalas sobre papel absorbente de cocina, para eliminar la grasa.

Sírvalas con mojo picón u otras salsas al gusto.

GALLETAS SALADAS PARA APERITIVOS**Ingredientes:**

150 g de harina
100 g de mantequilla
1 cucharadita de sal
1 cubilete de leche.

Preparación:

Poner en el vaso, la harina, la mantequilla, la sal y la leche y mezclar de 15 a 20 segundos a velocidad 8 1/2. Volcar la masa en el mármol ligeramente enharinado, aplanar con un rodillo hasta un grosor de 1/2 cm. y cortar las galletas con cortapastas de distintas formas. Pintarlas con huevo batido, en unas ponerles un poco de queso rallado, en otras una almendra o bien una aceituna etc. Cocer al horno unos 15 minutos, hasta que estén ligeramente doradas.

MEJILLONES RELLENOS

Ingredientes:

2 kg. De mejillones.	2 dientes de ajo.
1/2 cebolla grande.	50 gr. (1/2 cubilete) de aceite.
300 g. (3 cubiletes) de leche.	80 gr. (1 ½ cubiletes) de harina.
50 g. (1/2 cubilete) de vino blanco.	1 pastilla de caldo de pescado.
Nuez moscada.	Sal, pimienta y pimienta de cayena.

Para empanar

Pan duro.	Unas hojas de perejil.
2 dientes de ajo.	2 huevos

Preparación:

Vierta en el vaso muy seco, el pan, el perejil y los ajos y ralle a velocidades 5-7-9 progresivo. Retire y reserve para empanar. (esta fórmula valdrá para todos los empanados).

Abra los mejillones en una cazuela al fuego, retírelos de su concha, reservándolas, y trocee los mejillones ligeramente en el vaso durante 6 segundos, a velocidad 3 1/2. Retírelos y reserve.

Ponga en el vaso el ajo, la cebolla y el aceite. Programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. Agregue la harina y programe 2 minutos, temperatura 90°C, velocidad 4. Añada la pastilla de caldo, la leche y el vino, y sazone con pimienta, nuez moscada y pimienta de cayena. Programe progresivamente a velocidades 5-7-9, durante unos segundos, para limpiar bien las paredes del vaso. Vuelva a programar 5 minutos, temperatura 90°C, velocidad 5.

Agregue sobre esta bechamel 3 cucharadas de los mejillones troceados y triture durante unos segundos a velocidad 6. Cuando la máquina se pare, rectifique la sazón e incorpore todos los mejillones troceados removiendo con la espátula.

Rellene con esta mezcla las conchas de los mejillones. Páselos por huevo y por el pan rallado reservado, y fríalos en abundante aceite. Vaya colocándolos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa, y sívalos adornándolos al gusto.

PATE O DELICIAS DE HIGADITOS

Ingredientes:

1/4 de higaditos de pollo
1 ½ cubiletes de vino blanco
1 hoja de laurel
200 g de mantequilla o margarina
Sal y pimienta
¼ cubilete de oporto

Preparación:

Poner en el vaso 1 ½ cubilete de vino blanco, laurel, pimienta y en el cestillo poner los higaditos de pollo. Programar Vel.-2, 90°, 5 minutos.

Destapar y mover los higaditos y poner en Velocidad 2, 90°, 6 minutos.

Entonces se tira el vino del vaso, y se echan en el vaso los higaditos, se le añade la mantequilla cortada en trozos, sal, pimienta y el oporto.

Se le pone la velocidad 10 durante 1 minuto sin calor.

Se echa en un cuenco y se deja enfriar.

PATE DE CANGREJOS Y GAMBAS

Ingredientes:

200 g de Gambas peladas
150 g de Carne de Cangrejo
100 g de Mantequilla
150 g de Nata líquida
Unas ramas de cebollino
1/2 cubilete de Jerez Fino

Preparación:

Introducir en el vaso la mantequilla, el cebollino, las gambas y el cangrejo. Programar 6 minutos, 100 grados, velocidad 4. Cuando falten 2 minutos para finalizar el programa, añadir el jerez fino (o vino fino).

Introducir la nata por el bocal y llevar a velocidad 8. Sacar y verter en cuencos o tarrinas. Poner en la nevera hasta que cuaje.

PISTO**Ingredientes:**

Para el vaso:

- 100 g de aceite
- 250 g de berenjenas (sin pelar)
- 250 g de calabacines (sin pelar)
- 150 g de pimientos verdes y rojos
- 300 g de cebollas
- 1 bote de ½ Kg. de tomate natural triturado
- 2 pastillas de caldo o sal
- Pimienta al gusto

Para el recipiente Varoma:

- 600 g de patatas
- 4 huevos o bien 3 ó 4 rodajas de atún o bonito fresco.

Preparación:

1. Trocee las verduras en cuatro veces: Las berenjenas durante 4 segundos en velocidad 3 ½. Sáquelas y resérvelas. Los calabacines después, de igual forma. Sáquelos y resérvelos. La mitad de la cebolla con los pimientos verdes. Sáquelos y resérvelos. El resto de la cebolla con los pimientos rojos. Sáquelos y resérvelos.

2. Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche todos los ingredientes en el vaso excepto el tomate y los condimentos. Programe 15 minutos, Varoma, velocidad 1.

3. Incorpore el tomate y los condimentos y programe 20 minutos, Varoma, velocidad 1. Si va a cocinar con el recipiente Varoma, coloque en este momento el mismo, con los ingredientes elegidos, sobre la tapadera. Si no quiere poner nada en el recipiente Varoma, coloque sobre la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras. Rectifique la sazón.

4. Sirva el pisto acompañándolo con atún o bonito partido en lasquitas sobre el mismo, o con los huevos cocidos y las patatas.

Nota: También puede servirlo con huevos fritos.

PUDDING DE SALMÓN Y SETAS

Ingredientes:

Para rehogar las setas:

500 g de setas de cardo

2 dientes de ajo fileteados

40 g de aceite de oliva virgen, extra

Para decorar:

50 g de salmón ahumado

Resto:

100 g de salmón ahumado

1 bote grande de leche ideal

100 g de leche desnatada

5 huevos

Sal, pimienta y nuez mascada

Preparación:

Lave las setas, séquelas y trocéelas. Reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche el aceite y programe 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos y programe 3 minutos a la misma temperatura Y velocidad. A continuación incorpore las setas y vuelva a programar otros 7 minutos a la misma temperatura Y velocidad.

Retire la mariposa de las cuchillas. Agregue el resto de los ingredientes y programe 7 minutos, 90°, velocidad 4. Acabado el tiempo, quite la temperatura y programe 2 minutos en velocidad 5, ayudándose con la espátula, para que el pudding quede fino. Si lo ve grumoso, espere a que baje un poco la temperatura y triture en velocidad 8.

Vuélquelo rápidamente en un molde de albal de 1 l de capacidad pincelada con aceite. Déjelo enfriar en el frigorífico. Desmolde y sirva con mayonesa, salsa rosa, una bechamel ligera o la salsa que desee.

Consejo: Todos los pudings mejoran considerablemente si se dejan reposar de un día para otro.

ROLLITOS PRIMAVERA

Ingredientes:

Para la masa:

5 cubiletes de harina

1 huevo, un poco de sal

1/2 cubilete de aceite de soja

1 cubilete de salsa de soja

Ingredientes para el relleno

2 zanahorias

1 trozo de col

1 cebolla mediana

1 ajo.

Preparación:

MASA: Poner todo en el vaso 15 segundos velocidad 5. Sacar del vaso y dejar reposar 1/2 hora.

RELLENO: Poner en el vaso 70 g de aceite 3 minutos temperatura varoma velocidad 1. Ponga las verduras en el vaso y picarlas un poco, poner la mariposa en las cuchillas y programar 15 minutos temperatura 100° y velocidad 1

Estirar la masa muy fina y formar cuadrillos rellenar con las verduras y enrollar ponerlos al horno a 180° hasta que estén doraditos.

TARDALETAS VARIADAS

DE SALMON: Ingredientes:

250 g de salmón ahumado

El zumo de un limón

Pimienta molida una pizca

500 g de leche

un diente de ajo

150 g de queso Philadelphia

Preparación:

En velocidad 6-8 y con ayuda de la espátula, batir hasta conseguir una mezcla homogénea con todos los ingredientes descritos, rellenar la tartaleta y adornar con una gambita o anchoa, y un poquito de caviar rojo (imitación baratita)

DE JAMON Y QUESO: INGREDIENTES

150 g de jamón serrano

150 g de queso manchego

cuatro huevos

150 g de nata líquida

150 g de leche

sal, pimienta blanca y nuez moscada

PREPARACIÓN

Picar el jamón y el queso por separado y reservar ambas cosas (El jamón con 5 golpes de turbo y el queso en velocidad 10 hasta un picado no demasiado pequeño). Reservar.

Verter en el vaso el resto de los ingredientes y en velocidad 4 batir hasta conseguir una mezcla homogénea. Mezclar el resultado con el jamón y el queso y rellenar las tartaletas... Servir con jamón y huevo picado.