

Arroces y Pastas

ARROZ AL BRANDY

Ingredientes:

- 350 gr. de arroz
- 40 gr. de mantequilla
- 200 gr. de brandy
- 10 gr. de aceite de oliva
- 200 gr. de nata líquida
- 2 dientes de ajo fileteados
- 100 gr. de queso Parmesano rallado
- 200 gr. de champiñones en láminas
- 1 cucharadita de mostaza
- 2 pastillas de caldo de ave
- 300 gr. de agua
- Azafrán en hebras

Preparación:

Poner la mariposa en las cuchillas, incorporar 40 gr. de mantequilla, 10 gr. de aceite y los ajos fileteados.

Programar 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 (no poner el cubilete en la tapa). A continuación añadir los 200 gr. de champiñones y programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Sin abrir la máquina, incorporar a través del bocal los 350 gr. de arroz y rehogar programando 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 .

Añadir 100 gr. de brandy, 200 gr. de nata líquida, las dos pastillas y media de caldo de pollo, 300 gr. de agua caliente y las hebras de azafrán. Programar 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 (colocar el cesto metálico invertido para evitar salpicaduras).

Espolvorear con el queso parmesano y condimentar con una cucharada de mostaza.

Remover y verter sobre una bandeja resistente al calor.

Arroces y pastas

Una vez en la mesa, rociar con los otros 100 gr. de brandy y prenderlo con una cerilla. Cuando la llama se apague servir inmediatamente.

ARROZ CON ALMEJAS Y GAMBAS

Ingredientes: (6 personas)

Fumet:

- 250 g de gambas frescas o congeladas de Pescanova
- 500 g de agua
- 500 g de almejas pequeñas (chochas)

Caldo para arroz:

- 4 dientes de ajo
- Azafrán en hebras
- 1 cubo lleno de hojas de perejil
- 2 1/2 pastillas de caldo de pescado
- 30 g de zumo de limón
- 300 g de agua (más el fumet)
- 1 cayenita (opcional)

Sofrito:

- 50 g de aceite
- 2 dientes de ajo fileteados
- 250 g de champiñones fileteados o setas
- 200 g de tomate natural triturado

Para terminar:

- 350 g de arroz

Preparación:

Arroces y pastas

Ponga las almejas con agua y sal para que suelten la arena.

Eche las cáscaras de las gambas y las cabezas en el vaso del Thermomix (reserve los cuerpos para el final) y el agua del primer paso y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Mientras tanto lave bien las almejas cambiando varias veces el agua. Colóquelas en el recipiente Varoma. Coloque el recipiente sobre la tapadera y vuelva a programar 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Procure que caiga dentro del vaso todo el jugo de las almejas. Cuando termine, reserve las almejas para el final de la receta, cuele el fumet por un colador fino y reserve el líquido.

Lave muy bien el vaso y la tapadera. Ponga en el vaso los ajos, el perejil y las pastillas de caldo del 2º paso y triture 10 segundos, velocidad 4. Añada el líquido del fumet, el agua, el zumo de limón y el azafrán y programe 30 seg. en velocidad 8. Reserve este líquido.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el aceite, los ajos y el tomate del sofrito y programe 5 minutos, 100°, velocidad 1. Cuando termine, añada los champiñones y programe 5 min. temperatura Varoma, velocidad 1. Sin abrir la máquina, incorpore a través del bocal el arroz y rehóguelo programando 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorpore todo el líquido que teníamos reservado y vuelva a programar 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1 (coloque encima de la tapadera el cestillo invertido para evitar salpicaduras).

Cuando acabe el tiempo programado, eche los cuerpos de las gambas a través del bocal y deje reposar durante un minuto dentro del vaso.

Mientras tanto ponga las almejas en una fuente grande de servir. Eche el arroz sobre las mismas extendiéndolo bien y moviéndolo con la espátula para que absorba todo el líquido. Sirva.

Nota:

Las setas le dan al arroz mucho aroma. Puede sustituirlas por los champiñones o bien poner 100 g de setas y 150 g de champiñones.

ARROZ NEGRO

Ingredientes:

Fumet:

- 250 gr. de agua
- 250 gr. de gambas

Para el sofrito:

- 100 gr. de aceite de oliva
- 100 gr. de pimienta verde
- 100 gr. de pimienta roja
- 3 dientes de ajo
- 3 bolsitas de tinta o las tintas de los calamares
- 300 gr. de tomate triturado
- 350 gr. de calamares limpios en tiras finas
- 1 hoja de laurel
- 350 gr. de arroz bomba
- 500 gr. de agua
- 2 1\2 pastillas de caldo de pescado
- 1 cayenita (opcional)
- Perejil picado

Preparación:

Prepare en fumet con las cabezas y las cáscaras de las gambas (reserve los cuerpos) y el agua 5 minutos, temperatura 100, velocidad 4. Cuele y reserve. Lave bien el vaso.

Arroces y pastas

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito, trocee durante 6 segundos en velocidad 3 y programe a continuación 10 minutos, temperatura 100, velocidad 1

Ponga la mariposa en las cuchillas y añada los calamares y la hoja de laurel. Programe 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Incorpore el arroz y programe 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Cuando termine, agregue los líquidos, los calditos y la cayena y programe 7 minutos, temperatura 100, velocidad 1, y después 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, poniendo el cubilete invertido sobre la tapadera para evitar salpicaduras.

Cuando acabe, añada los cuerpos de las gambas y deje reposar dentro del vaso durante 1 minutos. Vuelque todo sobre una fuente plana y grande, extendiéndolo bien con una cuchara para que acabe de absorber el líquido, espolvoree con perejil troceado y sirva.

COCA DE VERDURAS

Ingredientes:

Para la masa:

- 50 gr. aceite
- 50 gr. manteca de cerdo
- 100 gr. agua
- 20 gr. de levadura prensada
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de azúcar
- 300 gr. de harina

Para cubrir:

- 100 g cebolla
- 100 g pimiento verde
- 100 g pimiento rojo
- 100 g de calabacín
- 100 g aceite oliva
- 1 cucharada pimentón
- 2 cucharaditas de sal

Preparación:

Poner en el vaso los ingredientes de la masa menos levadura, harina y sal. Programar 1 minuto, temperatura 40, velocidad 2.

Añadir el resto de ingredientes de la masa y programar 20 segundos, velocidad 6. Estirar la masa muy fina.

Hacer la cobertura, poner todos los ingredientes y trocear 6 segundos, velocidad 3 y ½.

Arroces y pastas

Cubrir la masa con las verduras y dejar en reposo unos minutos. Precalentar el horno y hornear a 225° C durante 20 minutos aproximadamente.

ENSALADA DE PASTA DE VERANO

Ingredientes:

- 400 gr. de pasta corta (tipo mariposa o lacitos)
- 4 tomates maduros
- 150. gr. de atún en aceite
- 2 pimientos
- 3 huevos
- 15/20 aceitunas deshuesadas
- 2 dientes de ajo
- unas hojas de albahaca
- dos cucharadas de cebollino picado
- 2 ó 3 cucharadas de aceite de oliva virgen
- sal y pimienta en grano

Preparación:

Vierte en el vaso del Thermomix los tomates pelados, los dientes de ajo pelados, un poco de sal, pimienta recién molida y albahaca. Programar 2 minutos, velocidad 5.

Cuando empiece a funcionar la máquina, ir añadiendo el aceite, poco a poco, por el bocal de la tapa. Rectificar de sazón si hace falta.

Cocer la pasta como se indica en el libro Nuevo Amanecer.

Mientras tanto, cortar los pimientos (verdes o amarillos) a daditos muy pequeños (o bien trocear en el Thermomix 7 segundos a velocidad 3 y ½). Cocer los huevos, pelarlos y trocearlos. Escurrir el atún en aceite y desmenuzarlo.

Mezclar en una ensaladera grande: la pasta cocida y escurrida, el aliño de tomate, los pimientos en daditos, los huevos troceados, el atún y las aceitunas.

Mezclar bien y añadir un poco de aceite si es necesario. Espolvorear con el cebollino y servir.

ESPAGUETIS A LA VONGOLE

Ingredientes:

- 50 gr. de aceite
- 4 dientes de ajo grandecitos
- Un puñado hojas de perejil
- 1 bote de 1 kg. de tomate natural triturado
- Cayena al gusto (opcional)
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 pastilla de caldo de pescado ó sal
- Pimienta negra recién molida
- 1 kg. de chirlas o berberechos
- ½ kg. de espaguetis

Preparación:

Lave bien las chirlas y déjelas en un recipiente con agua y sal para que suelten la tierra.

Ponga la máquina a velocidad 6 y eche los ajos y la mitad de las hojas de perejil a través del bocal para que se trocean. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes, añada el aceite y programe 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1.

Añada el tomate, pastilla de caldo o sal, azúcar y cayena (si la pone) y programe 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Mientras tanto, enjuague las chirlas y póngalas en el recipiente varoma. Resérvelas.

Cuando acabe el tiempo programado, quite el cubilete y ponga encima el varoma. Programe a continuación 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Vuélquelas sobre la salsa y déjelas reposar unos minutos. Saque del vaso y espolvoree con el perejil troceadito con una tijera. Reserve.

Ponga a cocer los espaguetis. Vierta en el vaso un litro y medio de agua, sal y un poco de aceite y programe 12 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Cuando el agua esté hirviendo, quite el cubilete y a través del agujero de la tapa, ponga los espaguetis enteros y empújelos suavemente (el movimiento de las cuchillas los irá metiendo hacia dentro) ayudándose con la espátula. Programe el tiempo que indique el fabricante en el paquete, temperatura 100, velocidad 1.

Arroces y pastas

Por último, escurra los espaguetis y colóquelos en una fuente de servir. Caliente la salsa y viértala sobre los espaguetis.

ESPAGUETIS EN SALSA LIGERA

Ingredientes:

- 300 gr. de espaguetis
- 3 manzanas golden
- 250 gr. de judías verdes
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 limón
- unas ramitas de albahaca
- perejil
- sal y pimienta

Preparación:

Cocer las judías verdes y después en el mismo agua los espaguetis. Mientras se pelan las manzanas y se rocían con el limón. Se hace la salsa en el Thermomix triturando la manzana, las judías, el aceite, la albahaca, el perejil y el jugo del limón. Se sazona al gusto.

Se sirven los espaguetis con la salsa verde.

MASA DE ÑOQUIS

Ingredientes:

- 6 cubiletes de leche
- 150 gr. de tapioca
- 3 yemas de huevo
- 100 gr. de queso emmental
- 100 gr. de mantequilla
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto.

Preparación:

Poner en el vaso el queso y rallar a velocidad 4. Sacar y reservar.

Poner en el vaso la leche, la tapioca, la mantequilla, la sal y la nuez moscada. Añadir las yemas y programar 6 minutos, temperatura 100, velocidad 2.

Verter esta pasta en una placa rectangular y dejar enfriar.

Con un cortapastas redondo, haremos redondelitas que iremos colocando en desnivel sobre una fuente refractaria, embadurnada de mantequilla.

Espolvorear el queso por encima y poner también unas bolitas de mantequilla.

Meter al horno precalentado a 180 durante 20 minutos.

Se sirve caliente.

ÑOQUIS RELLENOS

Ingredientes:

- 450 gr. de patatas
- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de harina
- 1 huevo

Para el relleno:

- 25 gr. de piñones
- 1 diente de ajo
- 50 gr. de queso feta
- aceite de oliva
- nuez moscada
- sal

Preparación:

Cocer las patatas cortadas a rodajas en el varoma durante 30 minutos. Comprobar que estén tiernas.

Poner en el vaso las patatas el huevo, la harina, sal, nuez moscada y 1 cucharada de mantequilla. Programar 1 minuto y $\frac{1}{2}$, velocidad 6. Dejar reposar 1 hora en el frigorífico.

Poner un poco de aceite en el vaso y programar 3 minutos, temperatura 100, velocidad 1. Añadir los piñones y triturar a velocidad 3 y $\frac{1}{2}$ unos segundos. Añadir el queso, el diente de ajo y un poco de nuez moscada.

Extender un poco de masa sobre un plástico de cocina formando un rectángulo; poner en el centro un poco de relleno enrollar y cortar en trozos regulares, presionando para que quede bien sellada repetir hasta terminar la masa.

Cocer en agua salada hirviendo 4 minutos o hasta que suban a la superficie escurrir y servirlos regados con la mantequilla fundida y albahaca picada.

Arroces y pastas

PASTA FRESCA

Ingredientes:

400 gr. de harina

- 4 huevos
- 1 cucharada de aceite
- 1 pellizco de sal

Preparación:

Ponga en el vaso los ingredientes en el mismo orden que aparecen y amase 15 segundos a velocidad 6; después programe 2 minutos a velocidad espiga.

La masa no debe quedar pegajosa y si los huevos fuesen grandes puede admitir un poco mas de harina (también depende de la calidad de ésta).

PIZZA CALZONE

Ingredientes:

- 100 gr. de queso de Burgos o requesón
- 100 gr. de jamón serrano a daditos
- 100 gr. de mozzarella rallada
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- sal y pimienta
- masa para pizza

Preparación:

Preparar una masa de pizza, tal como se explica en el libro.

Picar en el Thermomix ligeramente el jamón serrano, a continuación añadir el queso de Burgos y la mozzarella, la sal y la pimienta, y mezclar a velocidad 3, formando una pasta.

Con la masa de pizza se forma un disco, de 25 cm de diámetro y 1/2 cm. de grueso.

Untar el disco con una cucharada de aceite.

Se rellena, se pone la mezcla en la mitad del disco y la otra mitad se dobla sobre esta formando una media luna. El relleno debe llegar a 3 cm. del filo, se aprietan los bordes y se unta por encima de aceite.

Se hornea unos 20 minutos hasta que este dorado (también se puede hacer en vez de un disco grande varios de pequeños).

QUICHE DE QUESO Y GAMBAS

Ingredientes:

Para la masa:

- 500 gr. harina
- 250 gr. leche
- 40 gr. levadura prensada
- 1 pizca de azúcar
- 1 pizca de sal
- 50 gr. de aceite o 60 gr. de manteca

Para el relleno:

- 1 kg. (aprox.) de gambas peladas
- 500 gr. de queso (preferentemente manchego)
- 40 gr. de aceite
- 250 gr. nata
- 4 huevos
- comino
- sal
- pimienta negra
- 50 gr. de queso rallado

Preparación:

Para la masa echamos los huevos en el vaso y batimos 15 segundos a velocidad 2.

A continuación agregamos la leche, el azúcar, la sal, el aceite o la manteca y al final la levadura y mezclamos 15 segundos a velocidad 3.

Ahora echamos la harina y programamos 2 minutos, velocidad espiga. Esta masa dejamos reposar durante unos 40 minutos, o hasta que haya doblado su volumen.

Después se extiende la masa con el rodillo y se forra la bandeja grande del horno, previamente engrasada o forrada con un papel vegetal. Hacemos un borde para que retenga el relleno. Con un tenedor la pinchamos varias veces. La dejamos reposar otro rato, mientras tanto prepararemos el relleno.

Arroces y pastas

Para el relleno cocemos las gambas y las pelamos, si se quiere sofreír un poco con unos ajitos, dejadla aparte, poco de aceite. Dejarlas enfriar.

Cortamos el queso taquitos. Echamos en el vaso del Thermomix la nata, la leche, los huevos, el comino, la sal y la pimienta negra y mezclamos 35 segundos a velocidad 4.

Este liquido echamos ahora encima las gambas y el queso bien mezclados. Se hornea a 190°, durante unos 45 minutos