RECETARIOS DE NAVIDAD

1

VELOCIDAD® CUCHARA ROSA ARDÁ

EL PRIMER BLOG DE RECETAS PARA THERMOMIX®

ENTRANTES Y PRIMEROS

VELOCIDAD®
CUCHARA
ROSA ARDÁ

Gracias a todos los que participáis activamente en **Velocidad Cuchara**. Este recetario está elaborado con todas vuestras recetas y se podrá descargar de forma totalmente gratuita en dos partes
El primer recetario tendrá recetas de “entrantes y primeros”
El segundos estará compuesto por “segundos, postres y bebidas”.

Felices Fiestas

Libro editado en 2010
Revisión: noviembre 2020

Entrantes:

Carpaccio de gambón por *Ana Fernández Azcóitia*, pág 9
Dumplings mediterráneos de Nochebuena por *@conuntoquedepimienta,* pág 11
Erizo de profiteroles salados por *Ana Fernández Azcoitia*, pág 12
Espárragos rellenos por *Sue Avad*, pág 15
Esponjas de langostinos a la naranja por *Yolanda Sánchez- Izdo Tomillo*, pág 18
Galletas con mermelada por *Inés Borchers* , pág 17
Mejillones a la crema de cava por *"La Pechá de Comé"*, pág 21
Mejillones rellenos por Carmen que es *"Navascar",* pág 24
Pastel de salmón Humbert por *Juan Carlos Fariña Hernández*, pág 19
Paté de surimi por *Mª José López*, receta del libro "100 recetas económicas", pág 19
Piruletas de langostinos por *Olga Macías Ramos*, pág 19
Piruletas de Parmesano con albahaca por Fely de *"Mi thermomix y yo",* pág 21
Tosta de jamón de Pato con cebolla caramelizada por *Oscar& Bego de "Tartufo cakes",* pág 23

Primeros:

Aguacate relleno por *Olalla Ruiz Martínez*, pág 30
Bacalao dorado por Bea del blog *"Simplemente en mi cocina",* pág 35
Brazo de gitano de salmón por *Rocío* del blog "Rococina", pág 48
Caldito navideño revitalizante por *Ani Díaz* de *"blogosferathermomix",* pág 49
Cardo con alcachofas, gambas y almejas por *Ana López* del blog *"Juego de sabores"*, pág 29
Crema de langostinos por *Olga Macías Ramos*, pág 41
Crema de marisco por *Andrea C.,* pág 51
Crema de navidad por *Silvia Peropadre Sancho*, pág 55
Crema deliciosa por *Esther y Ángel*, pág 37
Crema suave cachelos con mújol por *Sol Alcalde Soto*, pág 58
Ensalada de canónigos, mango y melón por *Ana B. Doforno*, pág 32
Ensalada templada de vieiras con mango y vinagreta de frutos secos por *Amara Costa*, colaboradora del blog *"Un domingo en mi cocina"*, pág 43
Guisote de níscalos extremeños por *@conuntoquedepimienta*, pág 59
Langostinos al coñac por *Ana Belen Doforno*, pág 57
Milhojas de berenjena y foie por *Marisa García* de *"Marisa en la cocina",* pág 71
Raviolis de chocolate rellenos de ricotta, virutas de chocolate y menta por *Marta Farreras*, pág 65
Rollitos de pollo lacado con soja, miel y patatas por *Erika Pérez Rolo* 67
Sarmale por *Navascar*, pág 69
Salpicón de marisco con vinagreta de cítricos por *Elena Brasero*, pág 47
Solomillo de cerdo a las finas hierbas con patatas al horno y mermelada de tomate por *Joana Maria Gost*, pág 53
Sopa de mar con costrones navideños por *Susana Abad*, pág 61
Soupe de crevettes por *Teresa pon la mesa* del blog *"The food workshop",* pág 74
Suquet de rape y mejillones del blog *"Childstorming",* pág 75
Torrija de Bacalao por *Ana Beatriz*, pág 66
Vieiras a la crema con puerros por *Mariló Ruibal*, pág 39
Vieiras "Rías baixas" por *Verónica Aparicio*, pág 73

ENTRANTES

Carpaccio de gambón

Por Ana Fernández Azcóitia

El **carpaccio de gambón** es una de mis recetas con más éxito en mis comidas y cenas. Durante mucho tiempo fue para mi un misterio como se elaboraba este carpaccio, ya que contrariamente al de carne, no era posible cortarlo tras la congelación. Ningún cocinero de La Rioja, de los que lo tienen en sus cartas, de cigalas, gambas o langostinos, me lo quería explicar.

Al final, como a fuerza de golpes se aprende en la vida, descubrí que ése era el secreto.

Ingredientes:

12 gambones
Pellizco de sal
Chorrito de aceite de oliva
Papel de film

100 grs. Vinagre de Jerez
50 grs. Aceite de oliva
8 aceitunas negras

Preparación:

1.- **Pelar los gambones y abrirlos** a la mitad, quitar el hilito negro. Untar con un poco de aceite , el trozo de papel de film , donde se pondrán los gambones. **Añadir sal**.
2.- Poner otro trozo de papel de film untado con aceite. Con un cazo **golpear los gambones hasta dejarlos aplastados** y todo lo fino que deseemos. Meter al **congelador durante 12 horas**.
3.- Poner en la Thermomix® el vinagre, las aceitunas y el aceite. **Programar 2 minutos velocidad 4.**
4.- En el plato que se va ha servir , poner el carpaccio, retirar el papel film de ambos lados antes de que se descongele . **Una vez descongelado "salsear"** .

Dumplings mediterráneos de Nochebuena

Por @conuntoquedepimienta

Hace unos meses estuve de viaje de novios por **China y Camboya** y la verdad me fascinó su gastronomía tan diferente como la vemos aquí en España.
Las ***"gyozas", "dum-sim", "dumplings"*** o albóndigas chinas como las llamo yo, son un entrante que utilizan a cualquier tipo de hora hasta para el desayuno! Aunque yo lo recomiendo como entrada en una cena o comida.
¡Seguro que os chiflan!

Ingredientes:

Para la masa:
140gr de agua (20gr fria)
200gr de harina

Para el relleno:
150 gr pechuga de pollo
150 gr de gambas o langostinos pelados
50 gr de cebolla
1 clara de huevo
Sal / Pimienta negra / Albahaca
1 cucharada de aceite
10 gr de agua para el wok

Para la salsa:
100 gr de miel
100 gr de soja
100 gr de vinagre balsámico

Preparación:

1.- Vierte en el vaso de la thermomix 120gr de agua y programa **2 minutos y medio, 80º y velocidad 1.**
2.- Añade los 200 gr de harina y **mezcla 15 segundos a velocidad 3**. Abre la tapa y dejar enfriar durante 10 minutos.
3.- Añade 20 gr de agua fría y **programa 15 segundos a velocidad 3**. Retirar la mezcla en un bol, cubre con un film transparente y dejar reposar unos 15 – 20 minutos.
4.- Limpia el vaso y añade 150 gr de pechuga de pollo y **programa 6 segundos a velocidad 5**.
5.- Añade las gambas/langostinos y programa **4-5 segundos en velocidad 5**. Añadir los 20 gr de cebolla y **programa 6 segundos a velocidad 4**.
6.- Agrega la clara de huevo, sal, pimienta negra y la albahaca y trocea **15 segundos a velocidad 2**. Reservar la mezcla en un bol.
7.- Estira la masa con ayuda de un rodillo hasta conseguir la forma de una **"salchicha gigante".** Una vez la tengamos **cortamos en 11 trozos** para después con cada uno de ellos crear bolitas de masa. Estiramos la masa hasta que quede con un diámetro aproximado de 7 cm y un grosor de 2 mm también aproximado. Yo he optado por esta forma y también como empanadillas pero esto ya va al gusto de cada uno.
8.- Rellenar la masa con la mezcla reservada y cerrar. En una sartén de Wok añade la cucharada de aceite y añadir los Dumplings. Cuando estén dorados vuelta y vuelta añadir los 10 gr de agua y cerrar el wok. Con esto conseguimos que se cocine por dentro la mezcla sin quemar la masa y conseguiremos una textura genial. Una vez consumido el agua apartamos en un plato.
14.- Preparamos la salsa mezclando en un bol la soja, el vinagre y la miel. Esta salsa es genial ya que tiene ese toque agridulce que tanto gusta en este tipo de platos. Por último cubre el dumpling con la salsa y a disfrutar!! **Espero que os guste tanto como a nosotros.**

Erizo de profiteroles salados

Por Ana Fernández Azcoitia

Esta receta es sencilla y tiene una presentación espectacular. Tiene la ventaja, de que al tener un soporte desechable, es muy apropiada para llevar cuando te invitan a cenar y quieres llevar algo, sin tener que molestarte de tener que retornar platos o cazuelas.

Además sirve con ***"centro de la mesa",*** siendo una "expresión de buen gusto".

Ingredientes para 25 profiteroles "pasta choux:

58 grs. de agua
60 grs. de leche
50 grs- de mantequilla
1 pellizco de sal
2,5 grs. de azúcar
80 grs. de harina
2 huevos medianos

Preparación:

1.- Precaliente el horno a 180 º
2.-Pese la harina y reserve.
3.- Vierte en el vaso la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar y **programe 5 minutos a temperatura 90º, velocidad 2**.
4.- Agregue la harina de golpe y **programe 15 segundos, velocidad 4.**
5.- **Deje templar, retirarlo de la maquina durante 10 minutos.** Ponga el vaso de nuevo en la maquina, programe **velocidad 4 y, sin programar tiempo, añada los huevos de uno a uno por el bocal.**
6.- Vierta la masa en una manga pastelera con boquilla rizada, sobre el papel de hornear, en pequeñas porciones redondeadas. Hornear durante 30 minutos.

Rellenar los profiteroles y montarlos en ½ bola de porexpán de 30mm.
Pinchar los profiteroles con palillos en la bola de porexpán.

Rellenos:

JAMON BATIDO: Ingredientes: 100 gr de jamón, 2 cucharadas soperas de queso de untar, 1 cucharada de café de mahonesa, 20 gr de piñones.
BATIDA DE SOBRASADA: con 2 cucharadas soperas de sobrasada y 2 cucharadas soperas de queso de untar.
LANGOSTINOS CON SALSA ROSA: 6 langostinos cocidos troceados, 2 cucharadas soperas de mahonesa, 1 cucharada de café de kétchup, 1 chorrito de zumo de naranja, 1 chorrito de coñac.
CREMA DE QUESO GORGONZOLA: 4 cucharadas soperas de queso gorgonzola., 2 cucharadas soperas de nata.
CREMA DE DULCE DE MEMBRILLO: ½ queseo bresco pequeño tipo burgos, 2 dedos de dulce de membrillo .

Espárragos rellenos

Por Susana Abad

Estos espárragos los comí en una boda –bueno, parecidos-, en un pueblo de Vizcaya. Me parecieron deliciosos así que lo intenté en casa y este fue el resultado. Yo los hago en bandeja para poner al centro de la mesa con los demás entrantes, pero si tenéis tiempo y sois pocos lo podéis poner en ración individual- dos o tres por persona-.Siempre me gusta poner alguna ensalada o plato ligero por eso de compensar los excesos. Probadlos, son deliciosos.

Ingredientes:

Una lata de espárragos gruesos 8/10 piezas
80-100 gr. de salmón ahumado
Chaka: media cebolleta
1 huevo cocido
300 gr de palitos de cangrejo
2 cucharadas soperas de mayonesa

Vinagreta: medio pimiento rojo
medio pimiento verde
1 cebolleta
6 pepinillos en vinagre(medianos)
5 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
5 cucharadas soperas de vinagre de manzana

Preparación:

1.- **Preparar la vinagreta**, se puede hacer el día antes. A mí me gusta picarlo a mano los ingredientes. 2.- Mezclar todo y probar si está a vuestro punto, a mí me encanta el vinagre.
3.- **Hacer la chaka:** Poner en el vaso todos los ingredientes, excepto la mayonesa **y trocear 5 segundos en velocidad 5**.
4.- Añadir la mayonesa y mezclar con la espátula. Se puede echar más mayonesa si te gusta. También lo puedes hacer la víspera.
5.- Abrir a lo largo los espárragos. Cortar el salmón en tiras de la anchura de los espárragos.
6.- **Montaje**:

- En la bandeja de servicio colocar la mitad de las mitades de los espárragos.
- En cada una pon un poco de chaka que lo cubra, y encima el salmón en tiras.
- Tapa con la otra mitad del espárrago.
- Salsea la vinagreta por encima.
- Decora al gusto, yo le pongo lechuga en juliana o escarola alrededor .

Notas: Si lo preparas con mucha antelación no eches la vinagreta hasta el último momento, porque aguarás la preparación y estará demasiado avinagrado.
Os va a sobrar mucha chaka, yo hago unas tostas decoradas con encurtidos o ahumados y tengo otro aperitivo. Pasa lo mismo con la vinagreta pero siempre hay algún marisco cocido con lo que usarla.

Galletas con mermelada

Por Inés Borchers

¡¡Estas galletas son por así decirlo un *"aperitivo trampa"*. Por su aspecto parecen unas galletas de mantequilla con mermelada de fresa, y resultará chocante que se ofrezcan como entrante.

Sin embargo al primer mordisco, se descubre que en realidad se trata de unas ricas galletas... de parmesano con mermelada de tomate!!

Ingredientes:

100 gr de harina
100 gr de queso parmesano rallado
100 gr de mantequilla en pomada
1 yema
una pizca de agua
mermelada de tomate
20 gr de queso parmesano rallado muy fino para decorar (opcional)

Preparación:

1.- Disponer la harina en forma de volcán y el resto de los ingredientes en el centro. Amasar y dar forma de bola.
2.- Dejar la masa en la nevera envuelta en papel film por lo menos 30 minutos, para que se endurezca un poco.
3.- Extender la masa sobre una superficie enharinada con ayuda de un rodillo y cortar con la forma deseada y colocar sobre una placa lisa cubierta con papel de horno. Si se utilizan cortapastas diferentes, habrá que hacer un nº par de cada una de ellas. En navidades se pueden hacer con forma de estrella, por ejemplo.
4.- Meter en la nevera unos minutos y hornear a 180º durante 15 min. aprox. hasta que estén doradas y duras.
5.- Cuando estén frías, se separan en dos grupos y se dispone la mermelada en las de un grupo y se tapan las galletas con las del otro grupo.
6.- Si se quiere un efecto simulando de azúcar glas, espolvorear con el parmesano rallado

Esponjas de langostinos a la naranja

Por Yolanda Sanchez- Izdo Tomillo

"Para mi hablar de marisco y especialmente de los langostinos es hablar de Navidad ya que se trata de un ingrediente básico de estas fechas. La idea de hacer una presentación diferente da un toque original a la mesa y si se sirve calentito seguro seguro que el aroma atrae a los invitados a la mesa".

Ingredientes para 6 - 8 personas:

250 gr de langostinos
250 gr de preparado panificable sin gluten beiker
100 gr de cebolla
100 ml de leche
100 ml de agua fría
1 huevo
un ramillete de perejil
aceite para freír
Sal y pimienta al gusto
Mermelada naranja

Preparación:

1.- Se introduce en el vaso de la Thermomix® la cebolla pelada y cortada en 4 trozos, las hojas frescas de perejil, los langostinos crudos y pelados y un poco de sal y pimienta y se mezcla hasta que queda una masa fina **durante 30 segundos a velocidad 3 1/2**.
2.- Posteriormente se incorpora al vaso el huevo, la harina o preparado panificable en este caso, la leche y el agua. De nuevo se tritura hasta que quede una masa espesa y homogénea durante **20 segundos a velocidad 3 y luego 5 segundos velocidad 4**.
3.- Calentar abundante aceites en una sartén honda a fuego medio y con el apoyo de dos cucharaditas verter pequeñas cantidades de masa en aceite caliente y freír la masa por ambos lados. Una vez que se dore sacar las esponjitas y escurrir en papel de cocina.
4. Servir templados o fríos acompañados de mermelada de naranja o al gusto, también la mermelada de limón o de frutos...

Notas: Se trata de una receta muy versátil, así se puede elaborar con la thermomix® o bien utilizar la batidora tradicional para la elaboración de la masa logrando los mismos resultados. Igualmente se pueden utilizar diferente tipos de harinas e incluso incorporar un cucharadita de levadura royal o una pizca de bicarbonato para dar un aspecto más esponjoso.

Fuente:
- www.directoalpaladar.com/recetas-de-aperitivos/bunuelos-de-langostinos-receta-de-aperitivo
- lasrecetassencillasdemonika.blogspot.com.es/2008/11/buuelos-de-langostinos.html

Paté de surimi

Por *Mª José López, receta* del libro *"100 recetas económicas"*

Ingredientes para 10 personas:

200g palitos de cangrejo
160g queso fresco batido desnatado (yo use semidesnatado)
20g aceite de oliva
30g zumo de limón
1 pellizco de sal
1 pellizco de pimienta molida
2 cucharadas de cebollino fresco picado (reservar un poco para adornar)
10-12 hojas de cogollos de lechuga
Tomates cherry para decorar

Preparación:

1.- Ponga en el vaso los palitos de cangrejo y trocee **3 segundos en velocidad 4.**
2.-Añada el queso, el aceite, el zumo de limón, la sal, la pimienta y el cebollino y **mezcle 15 segundos, velocidad 3.**
3.- Coloque una cucharada de paté sobre una hoja de cogollo y decore con tomates cherry, cebollino,...

Nota: Si lo desea, puede servir el paté sobre hojas de endivia, tostadas integrales, tartaletas, etc.

Piruletas de langostinos

Por *Olga Macías Ramos*

Este pincho más popular en el pueblo donde veraneo. Los domingos y festivos es tradición ir a tomar el aperitivo, y éste es sin duda el pincho estrella. Es ideal para navidad, es otra forma de comer los típicos langostinos, moderna, original y tradicional a la vez.

Ingredientes para 10 piruletas:

20 langostinos grandes
2 ó 3 dientes de ajo
perejil picado (un puñado)
2 guindillas verdes en vinagre (opcional)
125 gr. aceite oliva
sal y 10 palos de brocheta (o palos para pinchos)

Preparación:

1.- Limpiar los langostinos, quitándoles la cabeza, la piel y el intestino.
2.- Insertarlos en las brochetas, primero la parte de la cabeza de un langostino, después la parte de la cabeza del otro langostino (tienen que hacer dos C, uno para la izquierda y otro para la derecha), después la cola del primero, y finalmente la cola del segundo.
3.- En el vaso de la batidora o de la **Thermomix®,** echamos dos ajos pelados, el perejil y las guindillas verdes troceadas (sin pepitas ni rabo) o la cayena si queremos que pique un poco más. Se añade el aceite, se echa un poco de sal. Se pasa por la batidora, o en la Thermomix® **unos segundos a velocidad 4.** Reservar.
4.- Poner una sartén al fuego o plancha, con unas gotas de aceite. Cuando esté muy caliente poner las brochetas. Un minuto por cada lado, los langostinos tienen que estar hechos, pero no pasados.
5.- Se sirven en el plato o bandeja, y se le echa un chorrito del aceite con ajo y perejil reservado.

Pastel de salmón Humbert

Por *Juan Carlos Fariña Hernández*

Ingredientes:

1 paquete doble de salmón de Hacendado en lonchas
1 paquete de pan de molde sin corteza
1 lata Aceitunas con anchoas,
1 paquete de surimi palitos de cangrejo Krisia,
1 lechugar Iceberg
1 lata de Atún y mayonesa o salsa rosa.

Preparación:

1.- Se pican menuditos la lata de aceitunas con anchoas el surimi la lechuga. A este picadillo se le une una lata de atún grande escurrida de aceite y se mezclan con la salsa rosa hasta hacer una pasta.
2.- Se unta un molde de aceite de oliva con una brochita, se recubre con lonchas de salmón dejando sobresalir este salmón por los bordes.
3.- Montaje: Se unta el fondo con salsa rosa o mayonesa, se pone unas cucharadas de pasta que resulta al picar las aceitunas, el surimi y el atún y la lechuga, y se le pone otra capa de salsa rosa, encima y después se van superponiendo capas de pan de molde, salsa rosa y la pasta, hasta acabar con ella. Después se cierra con lo que ha sobresalido del molde, se pone en la nevera como mínimo 6 horas para que el pan empape la salsa rosa, se saca y se desmolda en el momento de servir.

Mejillones a la crema de cava

Por "La Pechá de Comé"

Una receta para comenzar una buena cena. Usad buen producto siempre y felices fiestas.

Ingredientes:

1 kg. de mejillones "Mariscos Linamar"
200 gr. de cebolla
40 gr. de aceite de oliva "Hojiblanca"
400 gr. de cava "Vilarnau"
400 gr. de nata para cocinar
Perejil
Maizena (unas cucharadas para espesar)
Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1.- Limpiamos los mejillones y los distribuimos en el recipiente Varoma.
2.- Ponemos en el vaso de la Thermomix®, la cebolla cortada en cuartos y el aceite, y **picamos durante 5 segundos a velocidad 5**.
3.- Programamos **8 minutos, temperatura varoma, velocidad 2, sin el cubilete.**
4.- Añadimos el cava, la nata, la sal y la pimienta. Ponemos el recipiente varoma en su posición y programamos **10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2**.
5.- Cuando acabe el tiempo, comprobamos si se han abierto los mejillones. Si están abiertos, reservamos, si no, volvemos a poner el recipiente varoma en su posición mientras espesamos la salsa.
6.- Para espesar la salsa, **añadimos la maizena** disuelta en un poco de agua fría y programamos **5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2**.
7.- Echamos los mejillones en una fuente honda y vertimos la salsa por encima. Espolvoreamos con perejil picado y servimos. A disfrutar.

Notas: se puede sustituir los mejillones por almejas o pescado.

Piruletas de Parmesano con albahaca

Por Fely Ventas Cosano de "Mi thermomix y yo"

Quizás lo que más me gusta de este original aperitivo es lo fácil que resulta hacerlas y lo bien que quedan. A mi me gustan con albahaca, pero seguro que también salen riquísimas con orégano, pimienta y un montón de cosas más.

Ingredientes:

200 gramos de queso Parmesano
15 gramos de albahaca fresca (sólo las hojas)
20-30 palitos de brochetas

Preparación:

1.- Precalienta el horno a 180 grados. Pon en el vaso el queso y la albahaca **1 minuto,velocidad progresiva 5-10.**
2. Forra la bandeja del horno con papel vegetal y ve **formando círculos con el queso y coloca un palito de brocheta** en cada uno. Puedes espolvorear con más albahaca por encima si te apetece.
3. **Hornea 5-10 minutos o hasta que se doren** y deja que se enfríen antes de retirarlas del papel. Ya puedes servirlas como más te guste, en un vaso con sal o pinchadas sobre algo que soporte bien su peso. Yo use una bola de Navidad y la fije a la mesa con un poco de plastilina.

Tosta de Jamón de Pato con cebolla caramelizada

Por Oscar& Bego de "Tartufo cakes"

Este entrante es uno de los clásicos en nuestras celebraciones en casa... El contraste entre la dulzura de la cebolla y la suavidad del jamón de pato lo hacen un bocado delicioso.

Ingredientes para cuatro tostas grandes:

4 rebanadas de buen pan al gusto (nosotros hemos usado un pan de Lugo)
100 gr de queso de untar
300 gramos de cebolleta o cebolla
1 cucharadita de azúcar moreno
150 gr de Jamón de Pato
Un par de cucharadas de AOVE
Cebollino

*Preparación:

1.- Picamos la cebolleta o cebolla en juliana fina y la ponemos en una sartén a fuego muy bajo con el AOVE*
2.- Le añadimos la cucharadita de azúcar moreno y dejamos que se cocine muy lentamente, como entre **1:30 - 2 horas.**
3.- Tostamos la rebanada de pan en un tostador o plancha.
4.- Untamos con el dip de queso, luego ponemos una capa de cebolla caramelizada, y encima cinco o seis lonchas de jamón.
6.- Adornamos con un poco de cebollino picado.

Notas:

- Pueden hacerse de tamaño más pequeño para servir en una fuente, la de la foto es de tamaño grande y queda muy bien emplatada para cada comensal.
- Es importante utilizar un ***buen pan "de pueblo"*** que tenga consistencia si no queremos que le tostada se ablande. La de la foto se aguantó crujiente un par de horas hasta que el fotógrafo dio buena cuenta de ella.
- Acercar el jamón un poco al calor de la plancha o tostador para que coja ese punto de transparencia y brillo que lo hacen delicioso y muy vistoso

*Aceite de oliva virgen extra.

Mejillones rellenos

Por Carmen que es "Navascar"

Esta es una receta de sobra conocida por todos, pero que no viene mal tener en cuenta ya que da mucho juego, está muy rica y, además nos permite prepararlos con toda la antelación que queramos.
Sé que la mayoría los conocéis como ***"tigres",*** pero en mi casa de siempre han sido *mejillones rellenos* y si digo que voy a poner tigres para el aperitivo seguro que me miran como diciendo *"a esta se la ha ido la olla"*.
Para mí a esta receta le pasa lo que a las croquetas, ni comparación con los comprados: **los caseros están infinitamente mejor**.

Ingredientes:

1 k. de mejillones
160 gr. de atún
Una cebolla
Dos ajos
20 gr. de mantequilla
45 gr. de aceite
80 gr. de harina
200 ml de leche
medio vasito de vino
150 ml. de caldo de cocer los mejillones

Para el rebozado:
harina
Huevo
Pan rallado
Aceite para freír

Preparación:

1.- Limpia bien los mejillones porque como en esta receta se utilizan las conchas debemos esmerarnos.
2.-Mételos en una cazuela grande con un vaso de agua y el medio vasito de vino y los ponemos al fuego hasta que se abran. Cuando estén abiertos sacamos la carne de los mejillones y los **picamos en el vaso de la Thermomix® con dos o tres golpes de turbo**. Añadimos el atún a los mejillones picados y mezclamos **4 segundos en velocidad 3.** Reservamos por separado los mejillones picados con el atún, las cáscaras y el caldo.
3.- Ponemos la cebolla y los ajos en el vaso y picamos **3 segundos en velocidad 5**.
Bajamos los restos de las paredes y añadimos el aceite y la mantequilla. Programamos **10 minutos, varoma, velocidad 1**. Incorporamos la harina y rehogamos **4 minutos, 100º, velocidad 2.**
4.- Añadimos la leche y el caldo y mezclamos **4 segundos en velocidad 4**. Ahora **programamos 9 minutos, 100º, velocidad 2** y cuando acabe nos aseguramos de que nos haya quedado una masa como para croquetas.
5.- Echamos los mejillones y el atún reservados y **mezclamos unos segundos en velocidad 4**. Probamos y rectificamos de sal. Dejamos templar o enfriar y **ya podemos rellenar las conchas** procurando que queden bonitos. **Rebozamos nuestros mejillones pasándolos por harina, huevo y pan rallado** y... listos para freír.

Notas:

- Prepáralos con antelación y congélalos. Solo tendrás que freírlos el día que quieras usarlos.
- Puedes usar mejillones congelados y así te saltas el paso 1, pero te quedarás sin el caldo.
- Se pueden abrir en el varoma, pero el vino les da un toque especial.
- Y un truco, la masa se puede espesar con un poco de pan rallado en caso de urgencia.

PRIMEROS

Cardo con alcachofas, gambas y almejas

Por Ana López Sevilla del blog "Juego de sabores"

El cardo y la alcachofa son primos hermanos. Vienen de la noble estirpe de los ***Cynara***. La alcachofa se parece a un guerrero protegido con un sinnúmero de corazas que son sus hojas, pero que en su interior guarda un corazón muy tierno. De hecho, *la alcachofa es la flor de una de las muchas variedades de cardos*.

El cardo se siente orgulloso de su altura de casi un metro y se protege con hojas grandes y espinosas al tiempo que muestra unas atractivas flores azules. Pese a su aparente fiereza, tanto el cardo como las alcachofas se dejan comer. Es más, el cardo se considera una verdura tradicional de las fiestas navideñas en algunas regiones españolas.

El plato de hoy lo hemos acompañado con gambas y almejas. Ya veis, quién les iba a decir al cardo y a la alcachofa, ellos que son de tierra adentro, que irían del bracete con dos dignas representantes del medio marino. Un apunte final. *¿Por qué a las personas ariscas y antipáticas o a las feas se las llama "cardos"?* Puede ser un buen tema para la sobremesa.

Ingredientes para 4 personas:

1 bote de cardo de 600 g
1 bote de alcachofas de 600 g
150 g de gambas
250 g de almejas

Aceite de oliva virgen extra
1 huevo para el rebozado
Harina
½ cebolla
Sal

Preparación:

1.- Poner **las almejas en agua con gas una hora antes** de preparar el plato para que desprendan todo resto de arena y suciedad.
2.- Escurrir el cardo y las alcachofas y reservar parte del agua.
3.- **Pasar los trozos de cardo y alcachofa por harina y huevo y freír en una sartén**. Colocarlos en una cazuela amplia para que no se amontonen.
4.- En el aceite que ha quedado (en caso de que sea mucho, retirar una parte) **freír las gambas** y colocar en la cazuela junto con el cardo y las alcachofas.
5.- Lavar bien **las almejas y ponerlas en una cazuelita tapada** al fuego hasta que se abran.
6.- En la misma sartén donde hicimos el cardo y las alcachofas, echar un poco de aceite y **sofreír la cebolla cortada** en trocitos pequeños. Cuando esté hecha, añadir media cucharadita **de harina, dejar que se tueste** y añadir las **almejas junto con el agua que soltaron** al hervirlas.
7.- Echar parte del agua que habíamos quitado de las verduras, remover agitando la sartén y añadir toda esta mezcla a la cazuela, si queda seco añadir más caldo de las verduras.

Aguacate relleno

Por Olalla Ruiz Martínez

Esta receta la hace mi madre, Rosy, desde hace años, cuando no existía internet ni estas cosas que nos ponen todo al alcance de nuestra mano probó esta receta (o alguna parecida) en un restaurante, y la copió *a su manera*. No sólo la ha hecho durante las fiestas, sino en cualquier ocasión especial o simplemente un fin de semana en familia sin prisas.

Es un plato con el que siempre se queda bien.

Ingredientes para 4 personas:

2 aguacates maduros (blanditos, en su punto para comer)
Salsa rosa
Queso roquefort
12 gambas cocidas y peladas
2 ó 3 nueces

Preparación:

1.- Cortar los aguacates por la mitad a lo largo y quitar el hueso.
2.- Con una cucharita, vaciar la pulpa de cada mitad sobre un plato y trocearla en dados.
3.- Repartir la pulpa troceada en las cuatro mitades de cáscaras vacías a modo de cuencos.
4.- Cubrir cada aguacate con salsa rosa, unos trocitos de queso roquefort y nuez picada.
5.- Decorar cada aguacate con 2 ó 3 gambas.

Notas:

- Es una receta muy fácil y rápida de hacer, por lo que es recomendable hacerla casi sobre la marcha, ya que el aguacate se pone feo enseguida, se oxida.
- Los ingredientes pueden sustituirse por otros similares: queso azul, langostinos o almendras.
- La salsa rosa podemos hacerla nosotros mismos mezclando mayonesa con ketchup.
- Una variación de esta receta es mezclar en el plato la pulpa con la salsa, el queso y las nueces (a modo de ensaladilla), y luego repartirla en las mitades y decorarlas con el marisco.

Ensalada de canónigos, mango y melón con queso azul

Por Ana Belen Doforno

Me encanta el queso y ojeando un folleto de Caprabo, me di cuenta que esta ensalada era ideal como entrante para Navidad.
Es rápida, sencilla y sobre todo muy sabrosa. Además los ingredientes son aptos para esta época en concreto. La pera, el melón cantalupo están ideales ahora mismo.
Esta receta os permitirá prepararla con antelación, lo que se traduce en tiempo libre para disfrutar de estas fiestas.
Espero que os guste

Ingredientes:

1 bolsa de canónigos
1/2 melon cantalupo (el que es naranja por dentro)
1 pera
2 limones
100 gr de queso azul
12 tomatitos cherry
Aceite de oliva, sal y pimienta

Elaboración:

1.- Hacer bolitas con el melón y bastoncitos con la pera. Reservamos (la pera debemos rociarla con limón para que no se oxide y coja un color feo).
2.- Cortamos el queso (es bueno meterlo previamente 10 minutos en el congelador para que sea fácil de cortar) en bastones también o en cuadraditos.
3.- Hacemos la vinagreta: mezclamos el zumo de un limón con aceite de oliva, vinagre, pimienta sal y lo batimos todo. Reservamos
4.- Montamos la ensalada: colocamos en el centro los canónigos, luego el queso azul, luego las bolitas de melón, luego los bastoncitos de pera y finalmente los tomates cherry.
5.- Aliñamos con la vinagreta previamente preparada 5 minutos antes de consumirla

NOTA:

- Es una ensalada con un contraste de sabores buenísimo, probé con otras frutas, sustituyendo el melón por mango y la pera por manzana y estaba buena pero no tanto como esta.
- Es importante escurrir bien la pera antes del montaje para que no le de al canónigo un aspecto feo si se tarda en consumir.
- Yo opté por una bolsa de ensalada variada con canónigos, rúcula y distintos tipos de lechuga. Eso al gusto de cada uno.

Bacalao dorado

Por Simplemente Bea del blog "Simplemente en mi cocina"

Esta receta la he aprendido de mi tía Marga, que es una estupenda cocinera, y me encanta. Os la recomiendo, porque está deliciosa y es un plato muy completo.

Ingredientes:

800 gr de bacalao
800 gr de patatas
800 gr de cebollas
3 huevos
Aceitunas negras
Aceite
Sal

Preparación:

1.- **Cortamos las patatas tipo paja, finitas**, y las vamos poniendo en un bol con agua para que no se nos pongan feas de color.
2.- Ahora **lo mismo con las cebollas**, las cortamos finitas y las dejamos preparadas.
3.- Nos ponemos a **freír las patatas** (sin sal). Cuando estén doraditas las sacamos, escurriéndolas bien, y poniéndolas en una fuente con papel de cocina, para que absorba el exceso de aceite que pueda quedar. Lo mejor es hacerlas en dos tandas al menos, para que no se nos peguen y se queden separadas. Reservamos.
4.- **Freímos a continuación las cebollas a fuego fuerte**, hasta que empiecen a dorarse, las escurrimos bien y reservamos.
5.- **Quitamos la piel del bacalao con un cuchillo afilado**, y si hay alguno de los lomos que sea más grueso miraremos bien que no queden espinas. Ahora **lo desmenuzamos en tiras**. Y lo **freímos hasta que esté cocinado** (cogerá un color blanco) y reservamos.
6.- Ponemos en la sartén (tiene que ser grande, porque acabaremos poniendo todos los ingredientes en ella) con un poco de aceite y **hacemos los huevos revueltos, cuando ya estén casi hechos, añadimos el bacalao**, y vamos mezclamos. **Añadimos las patatas y las cebollas** que teníamos reservadas**, añadimos las aceitunas** (pueden partirse por la mitad o ponerse enteras) y mezclamos bien. Corregimos de sal si fuera necesario.
Ya tenemos listo nuestro bacalao.

Notas:

- Nosotros usamos el bacalao que venden congelado que ya está desalado
- He visto recetas por internet que le añaden un poco de perejil al final

Crema deliciosa

Por Esther y Ángel

Esta simple receta la hemos hecho **pensando en los más mayores de la casa**, que no pueden permitirse, por temas de salud, las comidas tan copiosas de estas fechas navideñas. De todos modos, como ya veréis en las fotos, nada impide que pueda formar parte de los entrantes de un buffet para muchos invitados.

Ingredientes:

Para la crema:

1 cebolla en cuartos
50ml de aceite de oliva virgen extra
100gr de zanahoria
75gr de judías verdes
600gr de calabacín con piel
1 manzana con piel descorazonada
450gr de agua
1 cucharadita de sal

Para decorar:

Nata líquida
Rodajitas de pan
Aceite para freír el pan
Tomates Cherry

Preparación en Thermomix:

1.- Introducir en el vaso la cebolla. Trocearla programando **4 segundos, velocidad 4**. Abrir el vaso y bajar los restos con la espátula hacia las cuchillas.
2.- Agregar el aceite, y pochar la cebolla, programando **5 minutos, Varoma, velocidad 1** y mientras, cortar la zanahoria, la judía, el calabacín y la manzana en trozos.
3.- Agrega las verduras al vaso y rehogar programando **2 minutos, Varoma, velocidad 1.**
4. Pasado este tiempo, añade el agua y la sal, y programa **25 minutos, 100º, velocidad 1.**
5.- Una vez acabada la cocción, deten la máquina y, sin extraer el vaso de ella, espera **a que la temperatura descienda por debajo de los 80ºC.**
6. Entonces, ya se puede triturar la mezcla, programando **1 minuto, velocidad progresiva 5-10.**

Notas:

- Esta crema puede servirse como primer plato, decorándola con una gota de nata líquida, una mitad de tomate cherry y unas rodajitas de pan fritas.
- También puede usarse como entrante en un buffet, en vasitos de chupito, decorados con un tomate cherry.

Vieiras a la crema con puerros

Por Mariló Ruibal

¡Aquí os dejo esta versión de Vieiras Gallegas, hecha al Varoma, con una salsita que está.... de lujo!!!

Ingredientes:

3 chalotas (...yo, cebollas)
20 gr de mantequilla (...yo AOVE)
400 gr de puerros cortados en láminas de 3 mm
250 gr de vino blanco seco (...yo Albariño)
20 de agua
1 cucharada sopera de sal/pastilla de caldo de pescado
1 pellizco de pimienta
12 Vieiras
100 gr de nata (mínimo 30% m.g.)
2 cucharadas soperas de Maizena

Preparación:

1.- Introduce las cebollas en el vaso y **trocea 5 segundos en velocidad 5**. Baja los restos de las paredes del vaso hacia las cuchillas.
2.- Añade el AOVE y **programa 2 minutos, varoma, velocidad 1**. Mientras, colocamos los puerros en el recipiente varoma.
3.- Pon en el vaso el vino blanco, el agua, la sal y la pimienta. Coloca el recipiente varoma con los puerros en su posición y programa **14 minutos, varoma, velocidad 1**. Y mientras vamos colocando las vieiras en la bandeja varoma.
4.- Pasado el tiempo, coloca la bandeja en el recipiente varoma con las vieiras y **programa 8 min, , varoma, velocidad 1.**
5.- Retira el recipiente varoma. Vierte en el vaso la nata y la Maizena y **programa 5 minutos, 100 grados, velocidad 3**, con el cubilete puesto. Y seguidamente **tritura 30 segundos, velocidad 8.**
6.- Monta el plato colocando las vieiras, sobre un lecho de puerros, regando con la salsa... a disfrutar, porque está de vicio!!!!

Feliz Navidad a tod@s.

Un besiño. Mariló

Crema de langostinos

Por Olga Macías Ramos

Es una crema que queda muy bien para Navidad, algo calentito entre los entrantes y el segundo. Aunque también puede servirse vasitos como parte de los entrantes.

Ingredientes para 4 personas:

60gr. aceite oliva
100gr. tomate en dados (pelado)
250 gr. de juliana de verduras La Sirena sustituible por:
• 100 gr. zanahoria
• 50gr. cebolla
• 100 gr. judía verde)
500 gr. gambones
75gr. de Brandy
750gr. agua
60 gr. arroz
sal
pimienta
caviar o sucedáneo de caviar

Preparación:

1.- **Limpiar los gambones**, quitándoles la cabeza, la piel y el intestino. Reservamos por una parte los cuerpos y por otra las cabezas y cáscaras.
2.- En el vaso de la Thermomix® ponemos el aceite y **programamos 3 minutos,100º, velocidad 1.**
3.- Añadir las verduras, el tomate (si no ponemos la juliana de verduras de La Sirena, sino verduras frescas **trocear 4 segundos Velocidad 5**). Programar **3 minutos 100º velocidad 2.**
3.- Incorporar al vaso las cabezas y las cáscaras de los gambones, y el brandy. **Programar 3 minutos, 100º, velocidad 5.**
4.- Por el bocal añadir el agua, y **programar 8 minutos 100º velocidad 5.**
5.- Añadir el arroz, la sal y la pimienta. Programar **20 minutos 100º velocidad 5.**
6.- Al finalizar pasar la crema, poco a poco, por un colador fino, ayudándonos de la mano de mortero o de un cazo, para ir dando vueltas y facilitar el colado. De esta forma quedarán todos los restos de cáscaras y cabezas en el colador.
7.- Poner una sartén al fuego, fuerte, con un chorrito de aceite. Pasar los cuerpos de los gambones, vuelta y vuelta, que estén hechos pero que no se pasen.
8.- **Servir**: en el fondo del plato, poner los cuerpos de los gambones, enteros o en trozos, unos tres por plato, y un poco de caviar (o sucedáneo), echar por encima la crema.

Notas:

- Se puede servir en vasitos individuales, como parte del aperitivo, en ese caso poner dos gambones por vasito.

Fuente: http://lacocinademami2.blogspot.com.es/2008/12/crema-de-gambas.html

Ensalada templada de vieiras con mango y vinagreta de frutos secos

Por Amara Costa, colaboradora del blog "Un domingo en mi cocina"

Para mí, las vieiras, solo existían de una forma, a la gallega, con su cebollita y su jamoncito en su concha, pero desde que se me da por experimentar, he descubierto que este bivalvo, familiar cercano de las almejas y de las ostras es muy versátil y da mucho juego. Como primer plato se me ocurre prepararlas a la plancha y así hacemos menos pesada nuestra cena de Nochebuena.

Ingredientes:

Lechuga variada, mejor de hojitas pequeñas y enteras. (Canónigos, espinacas, rúcula, etc...)
1 mango
2 vieiras por persona
50gr de frutos secos variados (yo utilice una bolsita de esas que ya vienen mezcladas)
Un puñado de piñones
150g de aceite
50g de vinagre de manzana
Sal

Preparación de la vinagreta:

1.- Pon los frutos seco en el vaso de la thermomix® o en la picadora con el aceite y el vinagre. Mézclalo **3 segundos en velocidad 5**. En la picadora hasta que veas que los frutos secos están picados pero no molidos. Tienen que quedarte trocitos que se vean. Prueba y si te gusta más fuerte, añade mas vinagre.

Preparación de las vieiras:

2.- Límpialas bien y sécalas con papel de cocina. Ponles sal y pimienta y hazlas con la plancha muy caliente para que se selle bien y te quede doradita pero jugosa.

Montaje:

3.- Con un aro de emplatar, pon una base de lechugas, cubre con rodajas finas de mango haciendo presión para que no se desmorone y encima las vieiras recién hechas. Quita el aro y pon la vinagreta por encima y decora con los piñones.

VELOCIDAD®
CUCHARA
ROSA ARDÁ

Salpicón de marisco con vinagreta de cítricos

Por Elena Brasero

La pasada Nochevieja fue la primera con mi ***Thermomix®*** y la primera en la que invité a cenar a casa a mis padres y a mis suegros. Sé que confiaban en mí, pero también estaban intranquilos por ver cómo me las iba a apañar.
Esta receta la descubrí en la revista "Especial Navidad" (Nº 38) y me pareció que gustaría mucho por ser un primer plato ligero y original, pero sin renunciar a una de nuestras tradiciones navideñas como es el marisco. Y, efectivamente, no me confundí, ¡les encantó!

Ingredientes para 4 raciones:

800 gr. langostinos cocidos
la piel de 1 lima
la piel de una naranja
75 gr. de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de sal
30 gr de vinagre de manzana
400 gr. de piña fresca en trozos
400 gr. de mango maduro en trozos

Preparación:

1.- Ponga en el vaso las pieles de los cítricos y programe **20 segundos en velocidad 5.**
2.- Con la espátula, baje los restos de ingredientes hacia el fondo del vaso. Añada el aceite, la sal y el vinagre y mezcle **10 segundos en velocidad 4.**
3.- Ponga la fruta en un bol, añada los langostinos y la vinagreta. Remueva y sirva muy frío.

Brazo de gitano de salmón

Por Rocio del blog "Rococina"

Este brazo de gitano mi madre siempre lo encargaba para fin de año. Lo recuerdo desde que era pequeña. Me encantaba por lo jugoso y lo sabroso que estaba. Hace un año que mi madre me la dio. Lo preparé para el bautizo de mi hijo Santiago, y duró poquísimo. Me encanta que se puede preparar con mucha antelación y se congela. Os garantizo que es todo un éxito.

Ingredientes:

Plancha de bizcocho genovés enrollada
100 g de palometa (puedes ser en lata o en blister)
370 g Mayonesa (1bote de 450 ml)
15 g de tomate frito
15 g leche
Huevas de caviar

Preparación:

1.- Se tritura la palometa **4 segundos en velocidad 4**.
2.- Se añaden 200 g de mayonesa y el tomate, y se mezclan **15 segundos en velocidad 4** hasta quedar una pasta que será el relleno.
3.- Se abre el rollo de bizcocho y se rellena con esta pasta. Se cierra formando el brazo de gitano
4.- Se mezclan 170 g de la mayonesa con la leche y se cubre el brazo de gitano con ella, ya puedes decorar con las huevas de caviar o similar, tiras de salmón ahumado. Se sirve frío.

Notas: el bizcocho los puedes comprar hecho. La mayonesa también la puedes comprar. Se congela perfectamente sin cubrir con la mayonesa envuelto en film. Sácalo del conge el día antes. Queda más jugoso de un día para otro.

Caldito navideño revitalizante

Por Ani Díaz de "blogosferathermomix- malaga centro"

Me encantó porque la hice sin querer, intentando contentar a mi marido que me pedía un caldito de pintarroja (malagueño) y yo compre 1/4 de gambas y 1/4 de almejas, en la nueva receta pongo algo mas para que haya cantidad para 6 personas. A mis niños que son delicaditos para comer les encanto y a mi niño grande que también es algo delicado le entusiasmó, desde entonces la hago todas las semanas.

Ingredientes:

500g gambas
500g almejas
200g tomate triturado
media cebolla
1 pimiento
2 dientes de ajo
1 cucharadita de pimentón de la vera
1 cucharadita de colorante
2 clavos
1/2 cucharadita de cominos
2 cucharaditas de sal
1,5 l de agua(hasta llegar al máx. del vaso)
50g de aceite
½ cucharada de pimienta recién molida
pan frito

Preparación:

1.- Echar los ajos, la cebolla en cuartos y el pimiento por la mitad y trocear **4 segundos en velocidad 5.**
2.- Añadir el tomate triturado, el aceite, el pimentón, la sal, los cominos, la pimienta, los clavos y el colorante y programar **10 minutos, varoma, velocidad 2.**
3.- Añadir el agua hasta que llegue a los 2 litros del vaso y **programar 15 minutos, 100º, velocidad 2.**
4.- Colocar en el varoma abajo, las almejas y arriba las gambas y **programar 10 minutos, varoma, velocidad 2.**
5.- Echar en la sopera las almejas, pelar las gambas y añadirlas también y volcar el líquido cuando este todo preparado.
6.-servir en platos con el pan frito.

Notas:

- Si no quieres encontrar tropezones o trozos de pimienta, clavo o incluso de la verdura, **triturar antes del paso 3**.
- Yo lo paso luego a una olla para que esté mas caliente al servir y además como lo preparo con bastante antelación lo mantengo así caliente.
- Se tritura al final, cuando ya se ha enfriado un poco y se lo añado a las almejas y gambas.

Crema de Marisco

Por Andrea C.

Esta crema es fácil de hacer y queda muy muy rica, gusta a toda la familia, tanto a jóvenes como a mayores. Es un plato que podemos preparar con antelación y nos puede resultar económico si se hace con pescado congelado, aunque aconsejo comprar una buena marca.

Ingredientes:

500 g de mejillones
cabezas y espinas de pescados (si se tienen)
300 g de merluza
200 g filetes de rape
500 g de gambones o gambas
1 litro de agua
80 gr de Aceite de oliva virgen extra
75 g de brandy
hojas verdes del puerro
200 g de puerro
1 diente de ajo
100 g de cebolla
200 g de tomate natural triturado de bote
Sal

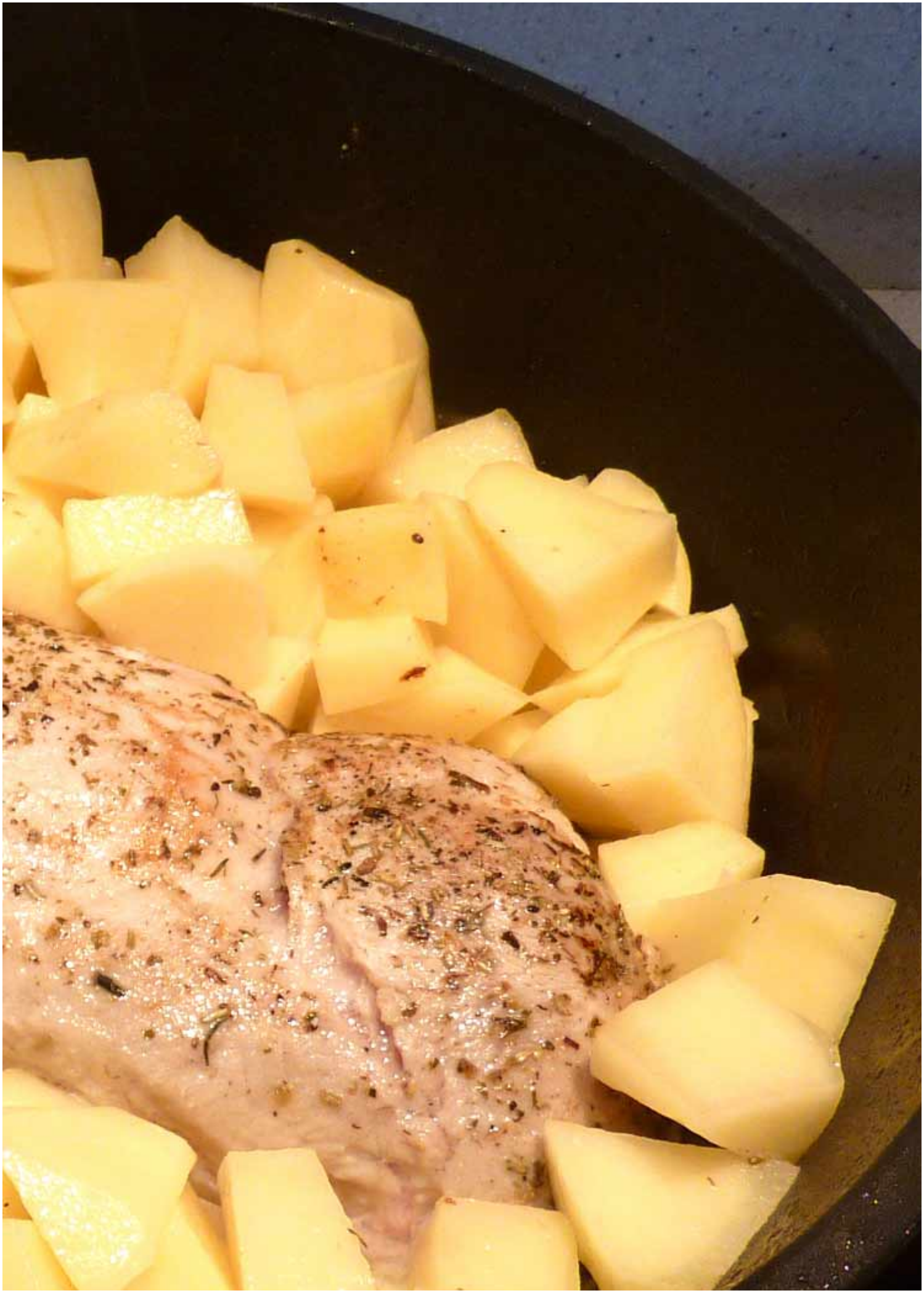
Preparación:

1. **Primero se hace el fumet**: Pone en una cacerola agua, sal, unas hojas verdes del puerro, los mejillones, espinas o las cabezas de los pescados comprados. (si tienes). **Dejar cocer 20 minutos**. Colarlo y reservar.
2.- Separa los mejillones de su cáscara y reserva. Aprovecha las espinas del pescado.
3.- **Para el concentrado de gambas**: Pon en el vaso 30 g de Aceite virgen extra y programa **3 minutos a temperatura Varoma, velocidad 1.**
4.- Añade las cáscaras y las cabezas del gambón y programa **4 minutos, Varoma, velocidad 3**.
5.- Agrega el brandy, un poco del fumet que tenemos reservado y programar **5min, 100º, velocidad 1.** Cuela y reserva el caldo obtenido.
6.- Limpia el vaso. Pon 50 gr de aceite, la cebolla, el puerro y el diente de ajo **y trocear 4 segundos a velocidad 4.** Añade el tomate natural triturado, un poco de sal y una pizca de azúcar. Programa **6 minutos, 100° y velocidad 1.**
7.- Para la crema: Añade el concentrado de gambas y el fumet que teníamos reservado al sofrito que tenemos en el vaso (unos 500-600ml), hasta ¾ de su capacidad. Pon el recipiente Varoma con la merluza, el rape y los gambones. **Deja unos cuantos gambones para adorno** y acompañamiento. Programa **13 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.**
8.- Cuando termine el tiempo, incorporar al vaso los pescados, los mejillones y los gambones. Tritura **30 segundos a velocidad 7.**
9.- Añadir sal y pimienta, y volver a triturar **1 minuto a velocidad 7 - 9**. Mira si la textura es la deseada. Si se necesita añadir un poquito de agua o de fumet si nos sobro algo.
10.- Añade la nata y programa **2 minutos a temperatura 80° y velocidad 5**. Revisar, textura y punto de sal y de espesor —al gusto—.
11.- **Para servirlo**, pasar por la sartén unos gambones a fuego fuerte unos segundos, y añadirlos a la crema.

Notas:

- Cuando se añada el fumet al sofrito no excedáis la capacidad que se indica para que al triturar la crema no se salga del vaso.
- Los tropezones de gambón le dan a la crema un sabor y una textura increíbles.

Fuente: Webos Fritos



Solomillo de cerdo a las finas hierbas

con patatas al horno y mermelada de tomate

Por Joana Maria Gost

Este es un plato muy fácil de hacer tanto para una ocasión especial como de diario, además el solomillo puede comerse frío como un embutido.
Siempre utilizo el solomillo congelado de *Mercadona*®, porque es muy tierno, en cambio con un solomillo fresco no sale tan bien, es mucho más duro.

Ingredientes:

Solomillo congelado de Mercadona
Patatas en cuadrados
2 dientes de ajos
Finas Hierbas
Sal
Pimienta
Aceite de oliva 0.4
Mermelada de Tomate:
500 gr tomate fresco, mejor tipo pera
1 zanahoria
500 gr azúcar

Preparación:

1.- Dejar descongelar el solomillo un día antes, secarlo bien.
2.- **Precalentar el horno a 180ºC** , en posición turbo.
3.- Salpimentarlo y poner las finas hierbas por toda la carne y sellarlo en una fuente que pueda ir al horno con el aceite y los ajos.
4.- A continuación, pelamos las patatas y las cortamos en cuadraditos, no muy pequeñas, las sazonamos y las ponemos junto con la carne para que se vayan dorando un poco.
5.- Cuando esté un poco dorado lo introducimos en el **horno aproximadamente de 30 a 45 min.** Cada ratito vamos removiendo las patatas para que se hagan de forma uniforme, la carne no es necesaria girarla.
6.- **Mermelada**, es la receta básica de las mermeladas de la ***Thermomix***®:

1. Poner en el baso los tomates con la piel y la zanahoria y lo **trituramos 6 segundos en velocidad. 4.** Esto va a gusto de cada uno.
2. Introducir el azúcar y programar **20 minutos, Varoma, velocidad 1.** Si queda líquida se puede programar unos minutos más.

Notas:

- Puede ponerse la mermelada que más te guste, también se puede acompañar con la salsa de reducción de Pedro Ximénez, lo bueno es el contraste de dulce y salado.

Crema de navidad

Por Silvia Peropadre Sancho

Puede sonar un poco cursi, pero así es como llama mi hija a esta vichyssoise tuneada que cocino para los niños los días de Navidad, en los que los adultos tomamos cremas de mariscos o entrantes que a los peques no les gustan mucho. Aunque la hago durante el resto del año, siempre la llama así ***"Cremita de Navidad".***

Ingredientes para 4 personas:

80 gr de mantequilla
4 puerros (solo la parte blanca)
100 gr de cebolla
2 patatas grandes
750 gr de caldo de pollo (se puede sustituir por 600 gr de agua y una pastilla de caldo concentrado)
200 gr de nata para cocinar o leche
Sal, perejil.

Preparación:

1.- Pon en el vaso los puerros partidos por la mitad y la cebolla en dos, y **trocea 5 segundos en velocidad 5.** Baja los restos que se han quedado por las paredes del vaso.
2.- Añade la mantequilla y programa **8 minutos, 100º, velocidad 1.**
3.- Agrega las patatas en gajos y programa **2 minutos, 100º, velocidad 1.**
4.-Añade el caldo y cuece **25 minutos a 100º velocidad cuchara**. Rectifica de sal, según el caldo que hayamos usado.
5.-Tritura durante **un minuto en velocidad progresiva 5-10**.
6.- Si ya la vas a servir, añade la nata o leche. Si la vas a dejar de un día para otro, añade la nata o la leche cuando lo calientes para servir. (A mí me gusta más de un día para otro).
7.- Una vez servida, la puedes **decorar con perejil picado**.

Langostinos al coñac

Por Ana Belen Doforno

Me encanta el programa de **Sergio Fernández** de ***Canal Cocina***, y un día vi como hacía estos langostinos.
Me encantó, por sencillos y rápidos. Personalmente, en los días navideños prefiero recetas sencillas y sobre todo rápidas. Me toca cocinar para muchos y a veces soy incapaz de salir de la cocina en todo el día. Aunque realmente me encanta la navidad, es agotador. Espero que os gusten y que probéis a hacerlos. Sería un gran premio para mi.

Ingredientes:

16 langostinos
1/2 vaso de coñac
4 dientes de ajo
1 guindilla cayena
aceite de oliva (para freír)
sal al gusto
Puerro (para adornar)
Perejil fresco

Elaboración:

1.- Cortar en juliana el puerro. Pocharlos con un poco aceite de oliva, sal, a fuego medio.
2.- Poner aceite de oliva en una sartén, echamos los ajos cortados en láminas, y los doramos a fuego medio.
3.- Retirar el aceite del fuego, le echamos la guindilla, los langostinos y un poco de sal.
4.- Volvemos a ponerlos a fuego bajo durante 3 minutos.
5.- Transcurrido este tiempo, subimos la temperatura a medio-alta, y echamos el coñac. Lo dejamos que se consuma sobre 10 segundos.
6.- Apagamos el fuego y flambeamos. (Controlamos la llama, si vemos que se tuestan mucho tapamos con otra sartén y así apagaríamos el fuego).
7.- Los dejamos con el fuego apagado, marinando 15 minutos. Transcurrido este tiempo echamos perejil fresco picadito.
8.- Emplatamos, con el puerro pochado como base, los langostinos encima colocados cada uno en un sentido y con un poco de jugo de la sartén por encima.

Nota:

- Como en todas las elaboraciones, en esta **preparación influye mucho la calidad de los langostinos y el tamaño**, si queréis que os quede un plato vistoso escoged langostinos grandes y buenos.

Fuente: Canal cocina

Crema suave cachelos con mujol

Por Sol Alcalde Soto

Esta crema llegó a casa hace muchos años a través de una amiga que hizo un curso de cocina navideña con *Virginia de Churruca*, y desde entonces está en nuestra mesa cada Nochebuena. Año tras año la hemos adaptado a nuestros gustos y hace unos meses a la ***Thermomix®.***

Su suavidad hace que sea ideal en las casas en las que hay niños, pues a todos les gusta, y la presentación es tan bonita que será el mejor adorno navideño. La crema es muy ligera, no impide llegar al segundo plato y al postre.

Ingredientes:

750 g de patatas "para cachelos" (gallegas)
250 g de cebollitas francesas
750 g de caldo de pollo y verduras
410 g de leche evaporada
500 g de leche entera
75 g de huevas de mújol rojas
75 g de huevas de mújol negras
40 g de aceite de oliva virgen
40 g de mantequilla
Cebolllino
Sal y pimienta blanca al gusto

Preparación:

1.- Pelar las cebollitas y cortarlas por la mitad.
2.- Las troceamos en la Thermomix®, programando **6 segundos a velocidad 4**.
3.- Añadimos el aceite y programamos **8 minutos, 100º velocidad 1**.
4.- Mientras, pelamos las patatas, las lavamos (manchan de negro) y cortamos en rodajitas finas (mejor en mandolina).
5.- Cuando acabe la cebolla, añadimos las patatas a la *thermomix®* y rehogamos programando **2 minutos, 100º, velocidad 1**.
6.- Añadimos el caldo y la leche y cocemos programando **15 minutos, 100º, velocidad 1.**
7.- Una vez listo, añadimos la leche evaporada, la sal y la pimienta y trituramos todo programando **velocidad 3 hasta que no queden grumos**.
8.- Servimos en platos hondos con una cucharadita de postre de huevas de mújol rojas y otra de huevas negras (¡con generosidad!) en cada plato y decoramos con cebollino picado

Notas:

- Sobre la mesa, coloca tres cuencos con las huevas de mújol rojas, negras y el cebollino para que cada uno añada al gusto.

Guisote de Níscalos Extremeños

Por @conuntoquedepimienta

Desde hace años tenemos una finca en pleno campo y en pleno monte extremeño, una preciosidad sin duda. El fin de semana pasado toco día de *Montería* ya que somos grandes aficionados a la caza (a parte de a la ***thermomix***®) y después de comer aprovechamos para recoger unos níscalos, al final con la tontería recogimos 2 kilos. Llegado el Domingo teníamos que cocinarlos si o si porque como sabéis en nada se ponen malos y congelarlos es una opción pero luego la textura no es la misma. Así que dicho esto nos pusimos manos a la obra.

Ingredientes:

Para la masa:
1kg de niscalos
5 ó 9 patatas
2 pimientos verdes
1 pimiento rojo
1 cebolla
3 dientes de ajo
140 gr de tomate natural triturado.
Sal / Pimienta negra / Albahaca
Taquitos de Lomo o Jamón
Aceite de oliva virgen extra
Pimentón dulce
1 vaso de vino blanco

Preparación:

Previamente debemos **limpiar los níscalos bajo el agua del grifo para quitar la tierra y cortar la parte que ha estado en contacto con el suelo**.

1.- Vierte en el vaso de la thermomix® los dos tipos de pimientos **a velocidad 5 durante 6 segundos**, apartar en un bol.
2.- Añadir la cebolla cortada en trozos y triturar a **velocidad 5 durante 6 segundos**, reservar.
3.- Colocar la *varilla o mariposa* y añadir el aceite y los pimientos apartados. Programar a **temperatura 80º, velocidad 1 durante 9 minutos**.
4.- Añadir la cebolla reservada y los dientes de ajo y programar a misma temperatura que antes, **velocidad 1 durante unos 7 minutos**.
5.- Añadimos pimienta negra, la pizca de sal y albahaca (esta especia particularmente es de mis preferidas).
6.- Vertemos el tomate natural triturado y programamos **a velocidad 2, temperatura 80º durante 6 minutos.**
7.- Añadimos los níscalos ya lavados y programamos **velocidad 2, temperatura 80 durante 8-10 minutos.**
8.- Añadir el pimentón dulce (a mi me gusta añadir bastante, es lo que le da el sabor al guiso) y añadimos los tacos de lomo.
9.- Añadimos las patatas y programamos **velocidad 2, temperatura varoma durante 3 minutos.**
10.- Abrimos el vaso y cubrimos los ingredientes con agua y añadimos el vaso de vino blanco. Programamos a **temperatura Varoma durante 20-22 minutos revisando que las patatas se queden blandas, a velocidad 1.**
11.- Esperar que reduzca el guiso y que la patata se desmenuce para dar más sensación de guiso.
12.- Servir y acompañar con un buen vino.

Notas:

- Esta comida en días de frío se agradece un montón, es un plato ¡tipiquísimo de cuchara!

Sopa de mar con costrones navideños

Por Susana Abad

Debo decir que no soy nada sopera pero a esta receta de mi madre nunca me he resistido, porque es deliciosa y para esos días de excesos va genial.
Se que es una receta bastante clásica e igual no os sorprende pero los platos de cuchara salen a muy buen precio, y los costrones de pan tuneados le dan su toque especial para las fiestas. Espero que os guste, yo me tomaría un plato ahora mismo que hace un frío!!

Ingredientes:

Para el caldo: Espinas de pescado(yo uso de gallo o merluza)
1 rodaja de congrio que luego desmigaremos
1 puerro
Media cebolla
Perejil
3 litros agua

Para los costrones: 3 - 4 rebanadas de pan de molde
Cortadores de formas navideñas
Aceite para freír

Para la sopa: 75gr. aceite de oliva
20gr. ajo
100gr. cebolla
75gr. pimento rojo
75gr. pimiento verde
Un pellizco de azafrán
6 mejillones cocidos
6 langostinos cocidos
300gr. almejas
200gr. gambas

Preparación:

1.- Preparamos el caldo. Yo lo hago en cazuela para hacer más cantidad. Ponemos una cucharada de aceite y sofreímos un poco el puerro y la cebolla en trozos grandes, añadimos las espinas, el congrio y el perejil y cubrimos con agua. Esperar al primer hervor y dejar cocer 10 minutos. Colar y reservar. Puedes hacerlo días antes.
2.- Hacemos el sofrito de la sopa: Poner en el vaso el aceite, ajo, cebolla y los pimientos troceados. Programamos **15 minutos 100º velocidad 2.**
3.- Añadimos el pellizco de azafrán, los mejillones y los langostinos picados. Lo tenemos **3 minutos, 100º velocidad 2.**
4.- **Trituramos la mezcla en velocidad 5**. Bajamos los restos de las paredes, añadimos un cazo del caldo y volvemos a triturar en **velocidad 5 hasta 10 progresivo**.
5.- Lo vertemos en una cazuela, la de ***Le Creuset*®** de Rosa por ejemplo ;), y lo mezclamos con el caldo. Ponemos a cocer. Cuando empiece a hervir añadimos las almejas para que se abran, y las gambas peladas. **Cocer a fuego suave 15 minutos** o hasta que se abran las almejas. Desmigar la rodaja de congrio y añadir sal y pimienta.
6.- Cortar el pan con las formas elegidas y freír en aceite. Escurrir sobre papel absorbente el aceite sobrante. Esto hacerlo en el último momento.

Notas:

- Yo **el caldo** lo preparo con antelación, lo hago en una cazuela de cuatro litros y **lo congelo en tuppers** que saco cuando necesito. Va genial para los arroces.
- Lo puedes hacer **con cualquier espina, cabeza o resto de pescado**, pero la rodaja de congrio no la olvides da un sabor excepcional.
- Cuando hagamos el fondo de la sopa queda espesa, si prefieres lo puedes pasar por el chino con más caldo para hacerla fina, antes de añadir las almejas y gambas.
- El **pan frito** hazlo **cuando la vayáis a tomar para que esté crujiente**. La sopa la puedes prepara el día antes.
- Y **ojo al servir**, es muy divertido cuando tu hermano se queja de que a él no le han tocado almejas o gambas :)))

¡¡Feliz Navidad!!

VC

VELOCIDAD®
CUCHARA
ROSA ARDÁ

Raviolis de chocolate

rellenos de ricotta, virutas de chocolate y menta

Por Marta Farreras

Cuando hice el reto de Todo por la pasta conocí a un ***"pastero"*** que me cayó muy bien, y antes de preparar este otro reto lo pasé a saludar aprovechando para preguntarle si había algo sobre postres con pasta y me recomendó unos ravioli de chocolate. Entonces decidí combinarlos con menta, es una mezcla que me encanta, así que le encargué los ravioli rellenos de ricotta y virutas de chocolate y estudié las distintas maneras de hacer la salsa de menta y las gelatinas hasta que hallé la forma más sencilla.

Ah , el chico es : **Alessandro Serra**, maestro de pasta. Sé que colaborará conmigo alguna otra vez. Trabaja en mi barrio en Barcelona, si queréis tengo la dirección...

Ingredientes:

Raviolis de chocolate rellenos de ricotta

Para la gelatina:
50cc de pippermint
1 ½ cucharada de agar-agar

Preparación:

1.- Poner un cazo al fuego el pippermint hasta que hierva. Añadir el agar-agar, bajar el fuego y revolver hasta que se diluya.
2.- Untados los moldes con aceite de girasol, se rellenan con el preparado y se dejan enfriar (Yo he usado unos moldes de los burguitos y unas cubiteras, para dar dos volúmenes redondo y cuadrado)

Para la salsa de menta:
40cc de pippermint
1 cucharadita de maicena

Preparación:

1.- Poner el pippermint en un cazo a hervir reservando 10cc para diluir la maicena. Cuando está hirviendo se le añade la maicena diluida, se baja el fuego y se revuelve hasta conseguir la textura de crema.
2.- **Hervir la pasta fresca 3' en agua hirviendo** con una pizca de azúcar, escurrir y dejar enfriar.
3.- Colocar media cucharadita de la salsa en el plato y pasar el pincel formando una raya.
4.- Dibujar con ayuda de un biberón con la salsa en el lado opuesto al pincelado.
5.- Colocar las gelatinas en grupo y disponer los ravioli.
6.- Espolvorear de menta picada y fideos de chocolate

Torrija de Bacalao

Por Ana Beatriz

Comencé a cocinar cuando me casé. Mi madre dice que era mi *"vocación oculta!!"*, reconozco que se me da bien, que intento hacer cosas nuevas todos los domingos e intentar no caer en la rutina.

Tengo la ***Thermomix®*** hace poco, me la regalaron mi madre y marido una vez que dominaba la cocina (palabras textuales de los implicados)... Desde que me casé me encanta organizar todos los eventos, me he ido haciendo adicta a diferentes blogs y revistas que me ayudan en todos los fregaos en los que me meto yo solita. El primer gran evento organizado por mi fue hace 7 años el bautizo de mi primer hijo...ufff el tiempo vuela.... y fue ahí donde uno de los entrantes fue la **TORRIJA de BACALAO**. La vi en la Revista "LECTURA" de ese otoño, si hace falta os diría el número en el que salió ya que las guardo todo como si fuese mi tesoro.

Ingredientes:

400 gramos de penca de bacalao desalada
200 gramos de tomate frito
100 gramos de pan
½ vaso de leche
1 cebolla
1 pimiento vede
2 ó 3 dientes de ajo
3 huevos
1 pimiento choricero
Aceite
Sal, Pimienta

Preparación:

1.- Picar la cebolla, los dientes de ajo y el pimiento verde. **Rehogarlo todo** en un poco de aceite a fuego medio **durante 12 minutos**.
2.- Escaldar el pimiento choricero para poder sacarle la piel fácilmente.
3.- Una vez pochado, añadir el tomate, la carne del pimiento choricero y la mitad del bacalao desmenuzado y **cocerlo durante 10 minutos**, sazonando con sal si fuese necesario, teniendo en cuenta que el bacalao puede dar el toque de sal necesario.
4.- **Trocear el pan, remojarlo** en la leche y añadirlo a la preparación anterior. Remover.
5.- **Batir los huevos** e incorporarlos y mezclarlo todo bien.
6.- Enharinar la bandeja del horno **y verter la mezcla, debe queda una capa no muy gruesa**. Cocerlo al horno medio hasta que esté cuajado, unos 20/25 minutos.
7.- **Desmoldarlo** y cortarlo en cuadraditos.
8. **Desmenuzar el bacalao reservado**, aliñarlo con pimienta y aceite y **repartirlo sobre los distintos trozos de torrija**. Se puede decorar además con tiras de pimiento.

Rollitos de pollo lacado con soja y miel

con patatas al horno

Por Erika Pérez Rolo

Originariamente estás receta se las vi en un especial navideño de **Jamie Oliver**, en Canal Cocina, creo que en 2009. La he modificado, agregando y cambiando ingredientes, es decir que les sirve como idea y a partir de aquí la hacéis como más os guste. Otra cosita importante es que se hace con pechuga de pavo y que la podemos rellenar y congelar con tiempo y así tener muchas cosas adelantadas para esos días especiales que se acercan y en los que siempre estamos de corre corre. Las patatas tienen un aroma increíble y en casa se han hecho un acompañamiento usual, para cualquier día. Feliz Navidad y espero os guste!!!

Ingredientes:

Rollitos de Pavo:
800 grs. de pechugas de pollo, abiertas
5 Cucharadas de salsa de Soja
5 Cucharadas de Miel
5 Cucharadas de vino blanco
Sal
Pimienta
150 grs. cebolla
50 grs. tallos de apio
200 grs. zanahorias
100 grs. de champiñones

Relleno pollo:
500 grs. cebolla rojas (preferiblemente, sino no importa)
50 grs. de orejones de albaricoque
10 hojitas de menta fresca (puede ser hierbabuena)
30grs. de avellanas (originalmente lleva maní)
1 Guindilla seca (al gusto)
Aceite de oliva
Patatas:
1Kg. de patatas (yo usé papas rosadas canarias)
50 grs. de mantequilla
Piel de una mandarina
Piel de medio limón
4 dientes de ajo
Salvia
Romero
Sal
Pimienta recién molida

Preparación:

1.- Lavamos y pelamos las patatas, las ponemos en una olla al fuego, con agua y sal y cocemos 15 minutos . Al mismo tiempo podemos comenzar la preparación del relleno de los rollitos.
2.- Cortamos la cebolla en juliana, agregamos aceite de oliva al gusto, colocamos en un sartén a fuego medio-bajo y dejamos que caramelice.
3.- Cortamos en pedacitos pequeños los orejones y reservamos.
4.- Trituramos las avellanas pero que se note, es decir, no hacerlas polvo, y reservamos.
5.- Cortamos las hojitas de menta y reservamos.
6.- Cortamos la guindilla, en pedacitos y reservamos.
7.- Cuando la cebolla éste a punto, agregamos los orejones, las avellanas, mezclamos y dejamos unos minutos para que los orejones se hidraten un poco.
8.- Agregamos la guindilla y la menta y retiramos del fuego. Reservamos.
9.- Si ya han pasado los 15 min. de las patatas, las escurrimos, las colocamos en una fuente para horno engrasada, les agregamos sal y pimienta al gusto e introducimos al horno 30 min. a 200ºC.

Sigue->

10.- Cortamos los tallos de apio y la zanahoria en rueditas de 1 dedito de grosor y colocamos en una fuente de horno con un poco de aceite de oliva. Cortamos la cebolla en cubos grandes y agregamos a la fuente. Cortamos los champiñones limpios en rodajas y agregamos a la fuente y reservamos.
11.- Colocamos en agua unos palillos, que luego usaremos para sujetar o cerrar los rollitos, de esta manera al estar hidratados no se quemarán en el horno y los podremos quitar con mayor facilidad.
12.- Abrimos las pechugas de pollo, las salpimentamos ligeramente y procedemos a rellenarlas, colocando una cierta cantidad de relleno al gusto, según les guste mas o menos gorditas.
Enrollamos y sujetamos con los palillos. Colocamos los rollitos encima de la cama de verduras que ya teníamos cortadas y reservadas.
13.- Agregamos la soja, la miel y el vino blanco y ponemos al horno, durante 20-25 min. 200ºC. Vamos revisando a cada rato, girando los rollitos para que se doren por todos los lados y salseando con el juguito de la cocción. También el tiempo dependerá de el grosor y tamaño de nuestras pechugas, lo importante es que queden doraditas u ligeramente caramelizadas y que cuando las pinchemos suelten un juguito transparente, si es rosadito les falta cocción.
14.- Cuando hayan pasado los 30 min. de las patatas, sacar del horno, aplastar un poco con una cuchara o tenedor, cada patata, agregar la mantequilla, las hiervas, las pieles de los cítricos y los dientes de ajos, con la piel y aplastados. Volver a meter al horno, durante el tiempo que sea necesario, hasta que las patatas estén doraditas y las hiervas y las cascaras de cítricos hayan sacado todo su sabor.
15.- Pues listo. ahora a servir, usando nuestra creatividad y experiencia, deberíamos quitar los palillos (sería desagradable encontrarse alguno, además que el relleno no se saldrá). podemos cortar el rollito a la mitad o si es grande en varias rebanadas, salsear y acompañar con las verduras y las patatas. Buen provecho!!

Notas:

- El punto Nº 11, es el momento en el que podemos envolver en papel film o colocar en bolsas de congelar nuestros rollitos y meter al congelador hasta el día antes que los vayamos a cocer y así tendremos todos estos pasos adelantados.
- Los tiempos de las patatas dependerán del tamaño y de la variedad que se utilice. Recomiendo no utilizar patatas muy grandes enteras, sería mejor cortarlas en dos o en cuatro. En mi caso las hice enteras porque eran mas bien pequeñas.
- Para hornear las patatas se puede sustituir la mantequilla por aceite de oliva sin ningún problema, pero les comento que las mantequilla les da un toque interesante.

Sarmale

Por Navascar

Llevo ya varios días con la receta y las fotos echas, pero no me decidía a participar por el gran nivel que caracteriza este blog y sus retos, pero, de repente me he dicho. Y ¿por qué no? Como se dice siempre lo importante es participar y... aquí me lanzo para apoyar este nuevo reto.
Esta receta me la enseñó una chica rumana y me dijo que en su país este plato lo preparaban para fiestas, bodas, etc. Es un plato diferente y nada complicado que nos da el margen de prepararlo con anticipación y dedicar el tiempo final para preparar otros platos más elaborados.

Ingredientes:

Un repollo
300 gr. De carne picada de cerdo y ternera
100 gr. De arroz
Una cebolla mediana
Media lata pequeña de tomate triturado
Un trozo de jamón
Un chorrito de vinagre
Un chorrito de aceite
Sal
Pimienta
Nata montada (opcional)

Preparación:

1.- Poner abundante agua a hervir en una cacerola con sal y un chorrito de vinagre. Quitar el tronco del repollo y cuando el agua empiece a hervir introducirlo y dejarlo hervir 8 o 10 minutos dándole la vuelta varias veces.
2.- Sacar y dejar en un escurridor mientras se enfría y preparamos el relleno.
3.- Poner en un bol la carne, la cebolla picada (4-5 segundos / velocidad 4), el arroz, un chorrito de aceite, sal y pimienta.
4.- Deshojar el repollo y quitarle a cada hoja con un cuchillo la parte dura de su base.
5.- Poner un poco del relleno en un lado de la hoja y enrollar doblando los extremos hacía abajo.
6.- Meter todos los “paquetitos” en una olla. Poner un trozo de jamón, el tomate triturado y cubrir de agua. Cocer a fuego lento 35 minutos.
7.- Servir caliente con un trozo de jamón y una cucharada de nata montada.

Notas:

- Si las primeras hojas son muy grandes partirlas en dos.
- La carne para el relleno puede ser la que más nos guste.
- Si hemos hecho muchos, los paquetes se pueden congelar.
- La nata montada es opcional, casa muy bien el sabor, pero que cada uno decida.

Milhojas de berenjena y foie

Por Marisa García Cilleros del blog "Marisa en la cocina"

Recién llegada de una quedada en Barcelona, contenta y feliz por la gente que había conocido, me encontraba con muchas ganas de preparar una cenita para dos, así que me encaminé a la cocina, abrí la alacena y el frigorífico y en un momento preparé este delicioso plato principal.
El contraste de sabores, por un lado intenso por el foie, por otro dulce por la fruta y cremoso por la corona de queso, dio como resultado un plato espectacular, muy adecuado para las fiestas navideñas con el vuestro invitados quedarán gratamente sorprendidos.

Ingredientes para dos personas:

1 berenjena mediana
2 rodajas de foie (en bloque)
1 pera grande
50 ml. de vino tinto (yo Ribera de Duero)
4 cucharadas de queso crema
1 cucharadita de mostaza de Dijón
1/2 cucharadita de orégano

Preparación:

1.- Lavar y cortar las berenjenas longitudinalmente y hacerlas en una sartén con poco aceite. Reservar.
2.- En otra sartén, rallar la pera y dejar rehogar a fuego suave lo justo para que se ponga transparente. Incorporar el vino y dejar reducir. Reservar.
3.- Cortar dos lonchas de foie de aprox. medio centímetro y reservar.
4.- En un bol batir el queso crema con una varilla a mano hasta que esté cremoso y blando, incorporar el orégano y la mostaza y seguir batiendo hasta formar una crema suave.

Montaje:

1.- Poner un aro de emplatar sobre los dos platos donde vayamos a servir.
2.- Cubre el fondo con láminas de berenjena.
3.- Sobre la berenjena pon la loncha de foie.
4.- Encima añade la mitad de la reducción de pera.
5.- Una nueva capa de berenjena.
6.- Por ultimo añade una capa generosa de la crema de queso y adorna con una loncha de tomate y albahaca.

Vieiras “Rías baixas”

Por Verónica Aparicio

Esta receta es la preferida de toda la familia para las fiestas de navidad, babeamos sólo de pensar en ellas, jijiji... y nosotros estamos haciendo un esfuerzo catando la receta para este reto -que dura es la vida-. Es muy básica ya que sólo se necesitan *cebollas, jamón, perejil, un buen Ribeiro o Alvariño y lógicamente las protagonistas las vieiras* -a poder ser en concha-. Animaros a limpiarlas ya que no es tan difícil y siempre salen más jugosas que las que vienen con la carne limpia.

Ingredientes:

8 Vieiras
500 g de cebolla
120 g de aceite
100 g de jamón cortado en trozos pequeños
250 g de vino blanco ***"ribeiro"***
Un poco de perejil
Pan rayado
sal

Preparación:

1.- Cortamos la cebolla en trozos y la ponemos en el **vaso 20 segundos en velocidad 4** (tiene que quedar en tozos pequeños).
2.- Incorporamos el aceite y programamos **30 minutos, varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda.** Cuando lleve 10 min incorporamos el vino y una pizca de sal.
3.- La preparación estará blanca y como queremos que tenga un color dorado la **pasaremos a una sartén para que se dore** un poco y se termine de hacer la cebolla, con 15 minutos será suficiente- Si vemos que se queda sin líquido, le añadimos un poco mas de vino.
4.- Cuando casi este hecha añadimos el jamón y el perejil, revolvemos y probamos por si hace falta añadir más sal.
5.- Precalentamos el horno **a 200º con calor arriba y abajo**.
6.- Colocamos **las vieiras limpias colocadas en sus conchas y añadimos la preparación** , las **espolvoreamos con el pan rayado** y las metemos en el **horno durante 20 minutos aproximadamente** o hasta que las veamos doradas.

Notas:

- **El éxito** de la receta es que **la cebolla este bien hecha y un buen vino** para la receta , si tenéis oportunidad no lo dudéis un “D.O. Ribeiro” le dará un sabor especial.

***Fuente**: http://lasrecetasdechispa.blogspot.com.es/*

Soupe de crevettes para la cena de Navidad

Por Teresa pon la mesa del blog "The food workshop"

Esta receta la descubrió mi madre en algún lugar y siempre la hace en Navidad. Los langostinos son un bocado delicioso y en sopa queda muy sabrosa y lucida para estas fechas tan señaladas. Sobre todo, lo que más me gusta es que es una receta que aprovecha toda la carne y todo el jugo de los langostinos y no se desperdicia nada (muy apropiada para estos tiempos de crisis).

Ingredientes (para 4 pax):

1/2 kg de langostinos frescos
3 cebollas medianas (1/2 kg)
3 dientes de ajo

Chorreón de tomate frito envasado
Chorreón de whisky o brandy
Sal
Pimienta
Agua

Preparación:

1.- **Cortamos la cebolla y el ajo** en trozos irregulares y ponemos a fuego medio con un buen chorro de aceite de oliva. Dejamos que se vaya **pochando**.
2.- Cortamos los langostinos, separando las cabezas de los cuerpos, **pelamos los cuerpos** y reservamos en la nevera.
3.- Cuando la cebolla esté pochada o transparente, **añadimos las cabezas de los langostinos** y mezclamos bien. Dejamos **unos minutos fuego fuerte** hasta que las cabezas se vayan tornando rojizas (como cuando están cocidos).
4.- Cuando las **cabezas estén bien mezcladas con el sofrito de cebolla** y ajo echamos un **buen chorro de whisky y flambeamos**. Se generará combustión, la dejaremos haciendo efecto **un par de minutos** y apagaremos removiendo rápidamente.
5.- Añadimos otro buen chorro de **tomate frito, sal y pimienta** al gusto y removemos.
6.- Lo dejamos **unos minutos a fuego medio/bajo** para que se vayan mezclando bien los sabores. Entonces, procederemos **a añadir agua, dos o tres vasos**, que quede cubierto y, de este modo, se pondrán blandas las cabezas, que luego pasaremos por la batidora.
7.- Lo dejamos a **fuego bajo unos 30 minutos** y comprobamos que están blandas pinchando las **cabezas para ver si están blandas**. Retiramos del fuego y dejamos enfriar.
8.- Batimos a velocidad máxima y, para que no queden trazas de las cabezas, pasamos por un **pasapurés o chino muy fino**.
9.- Rectificamos el agua. Si queda muy espesa (tipo crema), añadimos, y si os queda muy líquida, agrega pan blanco o harina, para que espese.
10.- **Cuando calentemos para servir, añadimos los cuerpos de los langostinos pelados** que se cocerán en la sopa (ponemos 6 piezas por persona aproximadamente).

Suquet de rape y mejillones

Del blog "Childstorming"

En Navidad siempre apetece platos calientes y el marisco es una tradición, por lo que un mix de ambas cosas es una acierto seguro.

Ingredientes:

800 gr de colas de rape (puede ser congelado)
800 gr de mejillones frescos
1.200 gr de patatas
2 ñoras
500 gr de cebolla
4 ajos grandes
200 gr de tomate natural triturado
2 litros de agua
70 gr de brandy
50 gr de aceite
sal o pastilla de caldo de pescado y perejil o cebollino

Preparación:

1.- **Para el fumet**, quitamos la espina central de las colas de rape y las echamos a una cacerola con 2 litros de agua, perejil fresco, 200 gramos de cebolla en un trozo y una pastilla de caldo de pescado. Ponlo a **cocer 15 minutos** desde que rompa a hervir.
2.- **Limpia los mejillones y échalos al fumet** anterior, cociendo sólo 3 minutos.
3.- **Cuela el fumet** con ayuda de un colador y reserva la carne de los mejillones (cerciórate de que los mejillones por dentro están limpios, sin restos de biso).
4.- Empezamos a preparar el *suquet*, para ello echamos la cebolla entera, junto con los ajos a la thermomix y **troceamos 5 segundos a velocidad 5**.
5.- Echamos el aceite y ponemos a pochar **3 minutos, a 100ºC, velocidad 1**.
6.- Echamos la carne de las ñoras y volvemos a pochar, pero esta vez **5 minutos, a 100ºC, velocidad 1.**
7.- Introducimos el tomate natural triturado y lo cocinamos todo junto **10 minutos, Varoma, velocidad 1.**
8.- Ponemos a continuación el brandy lo cocinamos **3 minutos, Varoma, velocidad 1, sin cubilete** para que se evapore el alcohol.
9.- Echamos las patatas peladas y cascadas y rehogamos **3 minutos, 100ºC, giro a la izquierda, velocidad 1.**
10.- Volcamos el fumet que teníamos colado y reservado y ponemos a **cocer 25 minutos, 100ºC, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.
11.- Cortamos los trozos de cola de rape en pequeñas porciones y lo incorporamos al suquet junto con los mejillones **durante 2 minutos, 100ºC, velocidad cuchara**.

Notas:

- **Las ñoras** tienes que ponerlas antes en agua para que se hinche su carne y la puedas separar de la piel. Si se quiere, en función de los gustos, se puede echar sopas de pan (50 gr para las cantidades expuestas)

No olvides que este recetario tiene segunda parte donde te enseñamos los *segundos, postres y bebidas* para preparar estas Navidades

Puedes encontrar más las recetas en:

VC VELOCIDAD® CUCHARA ROSA ARDÁ

EL PRIMER BLOG DE RECETAS PARA THERMOMIX®