

RECETARIOS DE NAVIDAD



2



VELOCIDAD[®]

CUCHARA ROSA ARDÁ

EL PRIMER BLOG DE RECETAS PARA THERMOMIX®

SEGUNDOS Y POSTRES



VELOCIDAD[®]
CUCHARA
ROSA ARDÁ

Libro editado en 2010
Revisión: noviembre 2020

ÍNDICE

Segundos:

- Bacalao con pasas y piñones** por Blanca López Sevilla de “Juego de sabores” pág 13
Carrilleras con boletus y puré de patata por Esther Cruz, pág 15
Conejo a la cazadora de Carmen "La Carballinesa" por Sara Martínez Rodríguez, pág 17
Contras de pollo rellenos con patatas por Raquel Juan Orcero, pág 21
Crepê de boletus e ibérico por El Espejo de la Cocina de Berth, pág 23
Escabeche de pollo y conejo por Isabel González Hernández, pág 25
Milhojas de bacalao con crema de coliflor, por Amara Costa “Un domingo en mi cocina”, pág 26
Ossobuco en cocotte con patatas por la Mamma, pág 29
Paletilla asada por Virginia Correa, pág 31
Pavo relleno con salsa de Pedro Ximénez por Carmen Oliver Almendros, pág 35
Pollo relleno al cava por Isabel Alba, pág 37
Rape al cava por Blanca López Sevilla de “Juego de sabores”, pág 39
RoastBeef con cebollitas caramelizadas por Paola Procell, pág 41
Solomillo con reducción de Pedro Ximénez por Nuria Molina, pág 43
Solomillo ibérico, salsa de frutos rojos por M^a Cruz “Los pecados del paladar”, pág 45

Postres:

- Besitos** por Rosa González Castro de “Bilandio productos ecológicos”, pág 49
Bizcocho árbol de Navidad por Isabel González Hernández, pág 51
Budin de mandarina por La Alacena de Pilar, pág 53
Brownie de chocolate blanco sin gluten por Judith Bardeli, pág 54
Bunt cake de vino especiado “Christkindl Glühwein” por Marisa García Cilleros del blog “Marisa en la cocina”, pág 57
Cake Pops por Ana Belén Sánchez, pág 59
Carbón Dulce de Reyes por Patricia Santamaría “The Yellow kitchen by Patricia”, pág 63
Cupcake Choco-Jijona por Laura Arias, pág 65
Coquitos por Eulalia Iñiguez, pág 67
Coulant de turrón por Burbuja_84 del “Recetario Burbu”, pág 67
Cupcakes de Crema Catalana por Emma Mora del blog “Recetas de e-mergencias”, pág 69
Delicia bicolor con base de Filipinos® por Isabel Alba, pág 71
Delicia de higos secos por Eulalia Iñiguez, pág 71
Estrella de navidad por Rosa M^a García Lustre, pág 73
Estrellas esponjosas por “La Pechá de Comé”, pág 75
Flan de turrón por Teresa pon la mesa “The foodworkshop”, pág 75
Galletas Sicilianas o “NUCATOLI” rellenas de Higos por Erika Pérez Rolo, pág 77
Gelatina de clementina por María del blog “Vivindo no ceo”, pág 81
Isla de chocolate sobre crema de mascarpone por Bambeatriz y J.R., pág 85
Kanelbullar suecos por Katia Yacobi, pág 83
Kugelhopf o panettone alsaciano por Arantza Martínez, pág 89
Mince Pies por Miguel “Vivindonoceo”, pág 91
Mini Tartas de Navidad por M^a Mercedes G. Bernabeu de “Merceditas Bakery”, pág 93
Mortajados de frutos secos por Silvia Peropadre, pág 95
Mousse de cava rosado por Ester Díaz Ramírez, pág 97
Naranjas confitadas con chocolate por Ana López Sevilla de “Juego de sabores”, pág 99
Pastel de calabaza con frutos rojos por M^a Mercedes del blog “Merceditas Bakery”, pág 101
OREO® Cheesecake por Juan Francisco Morillas Diaz de “La cocina de Morilands”, pág 103

Panqueque navideño por *Jazmín García*, pág 105
Parfait de pistacho y frambuesa por *Juan Fco Morillas* “*La cocina de Morilands*”, pág 106
Pastas de té por *Luisa Restegui Rebolledo*, pág 111
Pastelillos de cabello de ángel por *Loli Gutiérrez* “*Diablilla*”, pág 113
Peras al vino “bicolor” por *Marta Farreras*, pág 115
Piña con nata por *Nuria Molina*, 117
Puding de galletas María y almendra por *Chary Cruz*, pág 119
Quesada por *Ana Belén Sánchez Íñiguez*, pág 121
Rollos de Jijona por *Inma Herrera* de “*La gula es vicio no pecado*”, pág 131
Roscón de Reyes, el definitivo por *Rosa Ardá de Velocidad Cuchara*, pág 133
Salchichón de chocolate por *Lorena Estrada del blog* “*Las recetas de Lorena*”, pág 123
Sopas Canas o Sopa de Almendra por *Paola Fernández González*, pág 137
Tarta de calabaza por *Mar Muñoz García*, pág 139
Tarta de limón y frambuesas por *Esther Cruz*, pág 125
Tarta de Piruletas por *María López Velasco de Luna Lunera en Úbeda*, pág 127
Tarta tres chocolates versión navidad por *Iosune Álvarez Irijoa*, pág 141
Trifle por *M^a Cruz López Rodríguez* de “*Pecados del Paladar*”, pág 143
Trufas de chocolate y mascarpone por *Raquel Barberán Navalón*, pág 129

Bebidas:

Chupito de crema de almendras por *Cristina Prats Vidal del blog* “*Sa tita Cris*”, pág 147
Lady Sour (cóctel sin alcohol) por *Mariló Ruibal*, pág 149

SEGUNDOS



Bacalao a la nata

De “La Alacena de Pilar”

Para empezar diré que no me gusta el bacalao, vaya por delante. Aunque ya nadie me cree porque esta receta la hago muchas veces para nosotros cuatro o cuando tenemos visita... y porque también me he aficionado a los buñuelos de bacalao, así que cuando digo que a mí el bacalao no me hace gracia, los que se ríen son los demás :P
Gran receta para tener preparada con antelación a falta del golpe de calor en el horno... Llena bastante así que da para bastantes comensales 6-8 o incluso se puede preparar en cazuelas de barro individuales.
Buen provecho!!!

Ingredientes:

100gr aceite
100gr agua
600 gr patatas partidas como para tortilla
200gr cebolla partida en aritos
300gr bacalao desalado y desmigadito
Para la bechamel:
400gr leche
50gr mantequilla
1 cucharada de aceite
60gr harina
1 pastilla de caldo de pescado (yo no suelo echarla)
Nuez moscada
Pimienta recién molida
200gr nata líquida
Para adornar:
Pan rallado
Bolitas de mantequilla

Preparación:

- 1.- Precalentar el **horno a 180°C, calor arriba y abajo.**
- 2.- Poner la MARIPOSA en el vaso y echar el aceite y el agua **4 minutos, Varoma, velocidad 1.**
- 3.- Añadir cuando acabe las patatas cortadas como para tortilla y la cebolla con un poco de sal. Programar **13 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara.**
- 4.- Incorporar entonces el bacalao desmigado y programar **un minuto más a la misma temperatura y velocidad** (revisar el punto de sal). Sacar todo del vaso y ponerlo en una fuente honda (irá encima la bechamel). Ya se puede quitar la mariposa.
- 5.- Sin lavar el vaso, poner los ingredientes de la bechamel menos la nata y **programar 6 minutos, 100º velocidad 3**. Al acabar añadir la nata y **programar 2 minutos más** (resto igual).
- 6.- Volcar la bechamel sobre las patatas y bacalao. Revolverlo delicadamente y espolvorear con pan rallado y unas bolitas de mantequilla (se puede poner queso rallado también o aceitunas negras que le dan un buen toque).
- 7.- **Hornear de 12 a 15 minutos**. Luego se puede gratinar un poco para que quede más doradito.

Fuente: Libro oficial de Thermomix®



Bacalao con pasas y piñones

Por Blanca López Sevilla de “Juego de sabores”

En casa, cuando llega Nochebuena, el invitado que no falta a la mesa desde hace unos cuantos años es el bacalao. Concretamente, el bacalao con pasas y piñones. Llamadnos sentimentales, pero esta forma de guisarlo nos gusta a todos, incluso a quienes son poco amantes de los pescados. Y como esa noche es noche de paz, pues miramos de conseguir el consenso de los veinte comensales. Las pasas y los piñones ayudan a endulzar el guiso.

Ingredientes para 4 personas:

Un lomo o morro de bacalao, si es grueso y cortado en cuatro partes una vez desalado pesa unos 150 g cada trozo
1 kg de cebollas
2 cucharadas de azúcar moreno para caramelizar la cebolla
50 g de uvas pasas de Corinto
60 g de piñones
Medio vaso de coñac
Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

- 1.- Poner a **macerar las pasas** con el coñac.
- 2.- **Caramelizar la cebolla.**
- 3.- **Secar bien los trozos de bacalao** con papel de cocina, **enharinar y freír** con aceite bien caliente para que no pierda esa gelatina que hace que el bacalao quede más meloso, primero por la parte contraria a la piel para que no se abra.
- 4.- Poner una vez frito en una bandeja.
- 5.- **Tostar ligeramente los piñones** y echarlos sobre el bacalao.
- 6.- **Añadir la cebolla caramelizada.**
- 7.- **Flambear las pasas y el coñac y añadir al resto.**

Nota:

- Para **desalar el bacalao** y si los lomos son muy gruesos como en este caso hay que tenerlo **siete días en agua.**
- **Este es el proceso:**
 - **Cubrir el bacalao con agua** (sin lavar) y meter en la nevera durante **cuatro días consecutivos** sin tocarlo para nada para que aumente de volumen.
 - **Al quinto día un cambio por la mañana y otro por la noche.**
 - **Al sexto día otro cambio por la mañana y por la noche.**
 - **Al séptimo día un cambio por la mañana y ya lo podemos cocinar.**



Carrilleras con boletus y puré de patata

Por Esther Cruz

Hace 20 años que la **cena de Nochebuena** la organizamos mi marido y yo para "*toda la familia*". Los niños han ido creciendo, cada vez somos más porque van llegando nuevos miembros a la familia y eso implica que hay que organizarse para preparar menú para tantos. La primera vez que probé las carrilleras fue una Nochevieja en un hotel de La Alberca (Salamanca) y me encantaron; así que hace un par de años decidí incluirlas en nuestro menú de Nochebuena. **Es una carne muy tierna y sabrosa, admite mil posibilidades de salsas**, no se dispara de precio en estas fechas y, para mí una cualidad importante, que **las puedo hacer la víspera y calentarlas esa noche** a fuego lento mientras tomamos los aperitivos. Os animo a probarlas. Felices Fiestas a todos/@s.

Ingredientes para 4 personas:

100 gr aceite

250 gr de boletus o setas variadas

8 carrilleras (aprox 1kg)

200 vino blanco

2 dientes de ajo

1 ramita de perejil

sal, pimienta

Un poquito de harina

Puré de patata:

400 gr patatas

200 de agua

50 gr mantequilla o aceite de oliva (al gusto de cada uno)

Sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

- 1.- Poner a **calentar el aceite en la olla exprés y saltear unos minutos** las setas a fuego vivo. Retirar de la olla y reservar.
- 2.- En el mismo aceite de **rehogar las setas, sellar por ambos lados las carrilleras** ligeramente enharinadas.
- 3.- **Añadir las setas** reservadas.
- 4.- **Machacar en el mortero los dos dientes de ajo con el perejil y un pellizco de sal. Diluir** el majado con el vino blanco y **añadir a las carrilleras** y las setas. Cocinar en la olla **durante 20 minutos**. Una vez abierta la olla, continuar unos minutos para que **reduzca la salsa**. Rectificar de sal si fuera preciso.
- 5.- Para el puré de patata. Poner en el **vaso de la Thermomix® con la mariposa**, las patatas peladas y cortadas en rodajas no muy gruesas, el agua y la sal. Cocinar **20 minutos, 100 grados, velocidad 1**.
- 6.- **Quitar la mariposa**, añadir el **aceite de oliva** o la mantequilla, la nuez moscada y la pimienta molida, **y triturar 30 segundos a velocidad 3**. Servir las carrilleras con la salsa y las setas acompañadas del puré de patatas.

Nota: Si se preparan la víspera, no debemos dejar que reduzca demasiado, ya que al calentarlas al día siguiente se nos pueden quedar escasas de salsa y/o un poco fuerte de sabor. Para quien le guste, se puede añadir antes de servir un chorrito de nata líquida.



Conejo a la cazadora de Carmen

"La Carballinesa"

Por Sara Martínez Rodríguez

Esta es una receta con mucho sentimiento, que nace -como todo buen plato- del alma, de lo vivido y del recuerdo. Así pues, éste es **mi pequeño homenaje** a una gran cocinera, **a mi abuela Carmen "La Carballinesa"**, y a todos aquellos ricos platos que dieron vida a su *Mesón del Marisco*.

En casa siempre se ha preparado por Nochebuena. Era el plato tan deseado por mis hermanas y por mí, la alternativa a ese Bacalao con Asa de Cántaro y ajada (acompañado de su manzana asada que recién sacada del horno templaba un generoso chorrito de vino tinto).

Ingredientes:

un conejo (1,500 Kg para 5 personas)

4 ó 5 zanahorias

2 cebollas grandes

Para el adobo:

2 tazas de vino blanco

1 taza de vinagre

3 dientes de ajo laminados

un puñadito de pimienta negra (en grano)

6 hojas de laurel



Preparación:

- 1.- **Adobar el conejo** y dejar en un recipiente cerrado durante **24-48h en la nevera**, remover.
- 2.- En una fuente con papel de cocina **se va poniendo el conejo escurrido -sin adobo-**, procurando alternar con más papel en caso de hacer sucesivas capas de conejo. Esto será imprescindible **para evitar que nos salte en la sartén**. A partir de ahora nos olvidaremos del antepecho de la cocina y de la inducción, al tiempo que recordaremos que cualquier fritura de calamares pasada fue mejor... ;-P.
- 3.- Se van **friendo los trozos de conejo** con una hojita de laurel del adobo en cada sartén, y se van retirando a la tartera donde se cocinará posteriormente.
- 4.- **Colaremos la parte "sólida" del adobo** reservando por separado ésta de la parte "líquida".
- 5.- **Picaremos las cebollas y las pocharemos** (a fuego lento), **junto a la parte "sólida" del adobo** reservada, en el mismo aceite que hemos utilizado para freír el conejo, previamente colado.
- 6.- Cuando casi esté hecho, **se le añadirán las zanahorias** finamente laminadas, para rehogarlas un poquito puesto que se terminarán de hacer junto al conejo.
- 7.- **Añadiremos la parte "líquida" del adobo** reservada y subiremos el fuego para que se evapore un poquito (unos 4 ó 5 min).
- 8.- Finalmente, **añadiremos esa salsita a la tartera** (donde espera el conejo) y lo llevaremos a **cocción unos 50 min a fuego medio**, hasta que esté hechita la zanahoria.
- 9.- Acompañar con arroz blanco, patatas fritas, puré de patata, es tan delicioso que hará maravillas con cualquier acompañamiento.

Notas: Espero que lo disfrutéis!!! Importante un buen vino tinto y mucho pan de leña para sopetear (pan de Cea uhmmm).



VELOCIDAD[®]
CUCHARA
ROSA ARDÁ



Contras de pollo rellenos con patatas

Por Raquel Juan Orcero

Como no está la vida para hacer grandes gastos, y estas navidades se presentan austeras para muchas familias, yo presento un plato asequible y de un resultado para mi gusto IMPRESIONANTE, con el que podremos solucionar un segundo plato de una cena de gala gastando lo justo, con el que nuestros invitados quedarán encantados.

Ingredientes para 2 personas:

4 contra muslos de pollo deshuesados

Para el relleno:

100 gr de carne picada de pollo/pavo
100 gr de carne picada de cerdo
20 gr de piñones
50 gr de pasas
1 huevo
2 rebanadas de pan de molde sin corteza
Leche
Perejil
2 dientes de Ajo
Sal
Brandy, ron o cualquier otro licor.

Para la guarnición:

2 o 3 patatas
2 dientes de Ajo
Perejil
200 gr de vinagre
100 gr Aceite de oliva virgen
Sal

Preparación:

- 1.- **Precalienta el horno a 180º, calor arriba y abajo.**
- 2.- Pon las **pasas a hidratar** en un poco de brandy o ron unos 30 minutos.
- 3.- Pela las patatas y córtalas finitas como para tortilla. Extiende en una fuente de horno.
- 4.- Pica en el vaso de la Thermomix®, 2 dientes de ajo, hojas de perejil y una cucharadita de sal, **5 segundos en velocidad 5**. Baja los restos de las paredes con la espátula, y **añadimos el aceite y programamos 15 segundos velocidad 4**.
- 5.- Incorpora el vinagre y programa, **15 segundos velocidad 4**. Vuelca el aliño en la fuente donde tenemos las patatas y hornea a 180º, calor arriba y abajo, aproximadamente 1 hora.
- 6.- Mientras se hacen las patatas, preparamos el relleno de los contra muslos. Ponemos la carne en un bol hondo y en el vaso de la Thermomix sin lavar el vaso metemos dos dientes de ajo, el perejil y el pan y **troceamos 4 segundos velocidad 5**.
- 7.- Bajamos los restos con la espátula y añadimos la leche y el huevo, **programamos 10 segundos velocidad 3**, y volcamos la mezcla en el bol de la carne.
- 8.- Escurrimos las pasas y las echamos también en la carne, también agregamos los piñones, salpimentamos y ya tendremos listo el relleno.
- 9.- Abrimos bien los contra muslos y los salpimentamos al gusto. Ponemos un contra, rellenamos y tapamos con otro contra, **atamos bien para que no se salga el relleno**.
- 10.- Pasados unos 50 minutos desde que pusimos **las patatas, o cuando estén casi hechas, ponemos los contras encima, unos 30 minutos más**. Pasados 15 minutos los damos la vuelta para que ambas partes de la carne se impregnen del aliño de las patatas.
- 11.- Una vez cocinados, **escurrir las patatas para quitar el exceso de aceite** que puedan tener, quitar las cuerdas de la carne, partir en rodajas no muy finas y servir junto con las patatas.

Notas: A la hora de servirlo, yo puse por encima un chorrito de una reducción de Pedro Ximenez, aunque podría servir un poquito del aliño de las patatas o incluso un poco de cebolla caramelizada o puré de manzana.

Los tiempos de horneado pueden variar.



Crepês de boletus e ibérico

Por El Espejo de la Cocina de Berth

Los boletus, son una perdición para mí, cuando salgo a comer o cenar fuera, y en cualquier plato de la carta pone con/de boletus, ya no sigo mirando. Podría decirse que soy boletuadicta jajaja.

Mi marido ya se lo sabe, así que cuando me propuse participar en este reto, estaba claro. El plato que quieras pero con boletus, y pensando, pensando, mirando y buscando... me dije voilé “Crepes de Boletus e Ibérico”.

Quizás no las crepes, pero si el contenido de las mismas lo volcáis en unas tartaletas, puede ser parte de los entrantes de alguna de las comidas o cenas de navidad. Yo me lo estoy pensando...

Ingredientes para 6 personas:

Para la masa de los crepes:

200 gr de harina sin gluten
50 gr de aceite de oliva
300 gr de leche
2 huevos
½ cucharada de sal
Mantequilla para pincelar la sartén

Para el relleno de boletus e ibérico:

500 gr de boletus
150 gr de dados de jamón ibérico
50 gr de harina sin gluten
50 gr de aceite
150 gr de caldo de carne sin gluten
150 gr de nata líquida al 18% m.g. Sin gluten.
Sal
Pimienta

Preparación:

1. ***Para los crepês:*** Verter todos los ingredientes en el vaso y mezclar **programando 30 segundo, velocidad 5**. Bajar con la espátula los restos de masa hacia el interior del vaso y volver a programar otros **30 segundos, velocidad 5**. Verter la masa en un recipiente y **dejar reposar una media hora antes de hacer los crepes**.
- 2.- ***Para el relleno de boletus e ibérico:*** Verter el aceite, el jamón y los boletus en el vaso y programa **8 minutos, velocidad 1, temperatura varoma**. Mejor no poner el cubilete para que evapore mejor.
- 3.- Verter la harina y **programar 2 minutos, velocidad 1, temperatura varoma**.
- 4.- Incorporar el caldo, la nata, la sal y la pimienta y programar **10 minutos, velocidad 1, temperatura 100º**. Vertemos el relleno en un recipiente y lo dejamos enfriar.
- 5.- A continuación hacemos la crepes en la sartén, las rellenamos, y si queremos podemos decorarlas con perejil, con un boletus o seta, un poco cebolla pochada...

Fuente: <http://bocadosdulcesysalados.blogspot.com.es/2010/06/crepes-de-setas.html>



Escabeche de pollo y conejo

Por Isabel González Hernández

Esta receta es una tradición familiar, recuerdo que de pequeña la hacía mi abuela, luego paso a mi madre y ahora la hacemos mi hermana yo, en Navidad nunca falta este plato en nuestra casa.

Ingredientes:

Un pollo entero (incluidos los higadillos)
un conejo entero (incluidos los higadillos)
tres dientes de ajo
tres hojas de laurel
dos cáscaras de naranja seca (secada unos días antes)
dos cáscaras de naranja fresca
harina
huevo para rebozar
sal y vinagre a gusto

Preparación:

- 1.- Primero **cocemos el pollo y conejo**, una vez cocido, el **caldo lo colamos** y lo reservamos en un bol, y **vamos desmenuzando trozos de carne** que no sean muy pequeños, teniendo cuidado de que no se cuele ningún hueso.
- 2.- Después **rebozamos** los trozos de carne en **harina y después en huevo y los freímos** en abundante aceite bien caliente, una vez fritos los sacamos en un plato.
- 3.- **Tostamos en una sartén tres ajos, una cáscara de naranja seca y otra fresca y una hoja de laurel** después lo **tritramos** con la batidora junto con los higadillos del pollo y del conejo y **dos cazos del caldo** que tenemos reservado.
- 4.- Una vez este todo bien triturado lo vamos a incorporar al caldo que teníamos reservado con ayuda de un colador, **agregamos vinagre a gusto y removemos bien**.
- 5.- Por último **incorporamos los trozos de pollo y conejo fritos** que teníamos reservados al caldo.

Notas: Para adornar podemos agregar una cáscara de naranja tostada y una hoja de laurel tostada.

Milhojas de bacalao con crema de coliflor

Por Amara Costa colaboradora del blog "[Un domingo en mi cocina](#)"

En mi casa, el día de Navidad siempre se comía bacalao con coliflor, bueno, en Galicia es bastante tradicional esta comida durante esos días de fiesta, pero...¿y si le damos una vuelta de tuerca a este plato y lo reinventamos? Voy a probar a ver que sale ;)

Ingredientes para cuatro personas:

12 obleas de empanadilla
350gr de bacalao desmigado
100gr de gambas
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 trocito de guindilla (opcional)

Aceitunas negras
Media coliflor pequeña
Una patata
1 pastilla de caldo
15gr de aceite
Pimienta/Nuez moscada
50g de leche ideal
Sal
Agua

Preparación de la crema:

1.- Pon en el vaso la coliflor y la patata en trozos, añade 15g de aceite, la pastilla de caldo, una pizca de pimienta, una pizca de nuez moscada, una cucharadita de sal y cúbrelo de agua. Programa **30 min, varoma, velocidad 1**. Cuando termine el tiempo de cocción, deja templar un poco. Añade la leche ideal y programa **1 min velocidad progresiva 5-10**. (ver notas)

Preparación del bacalao

1.- Pica **la cebolla en juliana y filetea los ajos**. En una sartén, pon un fondo de aceite y **rehoga la cebolla**. Cuando ya esté un poco blanda, añade el ajo y el trocito de guindilla (opcional).
2.- Añade el bacalao desmigado y las gambas y sofríe hasta que esté cocinado.

Montaje:

- **Hornea las obleas de empanadilla a 200º unos 10 minutos**, hasta que estén doradas. En los platos donde vayas a servir, pon un **fondo de crema, encima de la crema una oblea**. Encima de la oblea, **una cucharada generosa de bacalao** y una cucharada de crema por encima. Repite la operación, oblea, bacalao y crema y termina con una oblea. Cúbrela con otra cucharada de la crema y decora con aceituna negra picada y perejil fresco picado. Ponle unas gotitas de un buen aceite de oliva y listo. Sírvelo en el momento para que las obleas estén crujientes.

Notas:

- La crema tiene que quedarte espesa pero fina, así que, si ves que has puesto mucha agua, quítale un poco antes de triturar. Puedes ponerla en un bol por si necesitas añadirle, pero en este caso, mejor que falte a que sobre.
- Puedes tener todo preparado con antelación y las obleas horneadas y tapadas para que no se ablanden mientras disfrutáis del 1º plato. Mientras uno recoge la mesa, solo tienes que montarlo y hornearlo un rato, así lo sirves recién preparado y crujiente.

Fuente: Crema de coliflor de *Thermorecetas con mis cambios*. <http://www.thermorecetas.com/2012/02/14/crema-de-coliflor/>





Ossobuco en cocotte con patatas

Por la Mamma María José

Para que tengáis esta receta, he tenido que traerme a mi madre de Galicia. Le he puesto el delantal de Velocidad Cuchara, en las manos el producto, y ella ha cocinado una receta tan simple como deliciosa. Vamos, estoy pensando que puede venir cuando quiera a pasar unas temporadas, seguro que aprenderíamos mucho la una de la otra :D

Es una maravilla tener a nuestras madres cerca para que nos enseñen todo lo que han aprendido a lo largo de su vida, así que desde este recopilatorio navideño, os invito a que os aprovechéis los que las tenéis cerca. ¡Felices Fiestas!

Ingredientes:

Aceite de oliva virgen extra
4 raciones de Ossobuco (4 cortes)
2 cebollas partidas en cuartos o en mitades
4 ajitos pelados enteros
200 gr de agua aproximadamente
60 ml de brandy o vino blanco
sal
1 cucharadita de maicena para espesar la salsa
3 patatas grandes cortadas en cuadrados o tacos



Preparación:

- 1.- Pon en tu cocotte o tu olla, un chorro de **aceite de oliva y calienta mientras cortas la cebolla** en cuartos.
- 2.- Una vez caliente, pon la **cebolla y deja que se dore** un poco. Cuando la veas que coge color **agrega a los lados las raciones de ossobucco** y a fuego medio, ve dorando. Tardarás como 45 minutos o más en que la carne se vea bien hecha.
- 3.- Es el momento **de verter el agua del grifo o caldo de carne** si tienes hecho, **en caliente**. Así no romperás la cocción y verás como enseguida tu cocotte empieza a hacer chup, chup. A la vez puedes agregar el **chorro de brandy, sal al gusto** y dejamos cocer de nuevo hasta que la carne esté blanda. Compruébalo pinchándola con un tenedor. Perfecto.
- 4.- Cuando la **carne esté blanda**, la retiras de la cocotte a un plato o una fuente, y pasas la **batidora por la salsa** o por la thermomix® que ha quedado para dejarla bien fina. Si ves que está muy líquida, agrega un cucharada de **maicena para espesarla**.
- 5.- Nosotros hemos puesto **una guarnición de patatas**, así que como ya las tienes cortadas en tacos, échalas dentro de la salsa y puedes poner **la carne encima de estas**. Tapa la cocotte y cuando la patata esté blanda tendrás tu ossobuco terminado.

Notas:

No todas las carnes tardan lo mismo en cocinarse, así que el tiempo de cocinado es orientativo. Esta receta puedes hacerla sin la guarnición de patatas guisadas. Puedes buscar otras opciones como freír la patata, asarla, presentar con puré de patata, unas coles de bruselas cocidas aparte, o por ejemplo unos champiñones al ajillo .



Paletilla asada

Por Virginia Correa

Os propongo una plato que a todos nos gusta, podemos ponerlo en la mesa como plato principal, entrante o aperitivo, en nuestro caso lo tomamos como plato principal en navidad y el resto de días (porque sale mucha cantidad) lo tomamos como entrante o aperitivo (aunque encima de una rebanada de pan de pueblo y una loncha de tomate está muy recomendable).

Es una receta de mi madre, ella siempre lo prepara en fechas en las que nos juntamos muchos en casa, no porque tenga mucho trabajo, que no es así, sino porque ella lo mandaba a la panadería del pueblo, para que allí lo hicieran con el horno de leña. Siempre lo he preparado en el horno de casa, pero esta me parecía una buena ocasión para prepararlo **en la chimenea** y con una buena leña. Espero que os guste, porque el sabor es espectacular!!!

Ingredientes:

1 Paletilla de cerdo con hueso (yo usé media)
10-15 lonchas de beicon ahumado
100 gr vino blanco
5 cebollas pequeñas (o ajos y zanahorias)
1 ramillete de tomillo (al gusto)
100 gr de Aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta



Preparación:

- 1.- Pre calentamos el **horno, calor arriba y abajo a unos 200°**.
- 2.- En primer lugar mezclamos la pimienta, la sal y el aceite y con la mezcla embadurnamos muy bien la paletilla, intentando que la mezcla llegue a todos los rincones.
- 3.- Cubrimos toda la **paletilla con las lonchas de beicon** (yo las pincho con palillos de dientes para que no se muevan al darles la vuelta, como se ve en la foto).
- 4.- Rociamos la paletilla con el **vino blanco y ponemos las cebollas y el ramillete de hierbas**.
- 5.- **Cubrimos con papel albal** y lo metemos al horno ya pre calentado **aproximadamente 1 y hora**, de vez en cuando abrimos el horno y rociamos con su propia salsa. Pasada esa hora lo sacamos, le damos la vuelta y volvemos a programar 1 hora, rociando de nuevo con su propia salsa de vez en cuando.

Nota: El tiempo es aproximado, depende de como os guste, muy hecho o poco hecho, en mi caso lo he dejado un total de 3 horas y 1/2. Se puede acompañar de unas patatas asadas, fruta, salsa Pedro Ximenez, huevo hilado, etc. Dependerá de vuestros gustos y del tiempo del que dispongáis.



VELOCIDAD[®]
CUCHARA
ROSA ARDÁ



Pavo relleno con salsa de Pedro Ximénez

Por Carmen Oliver Almendros

Hola a tod@s, esta receta me la pasó mi presentadora de Thermomix® y ya es un clásico en mi mesa todas las Navidades. Los **ingredientes son económicos** y se puede preparar con antelación y congelarla (en ese caso yo dejo los rollitos enteros, y cuando la descongelo los troceo para que no pierdan sabor). Animaros a prepararla.

Ingredientes:

Una pechuga de pavo de 1 kg aproximadamente abierta en libro, dividida en dos rectángulos. Podemos utilizar pechugas de pollo abiertas, el resultado es similar.

- 200 g de queso en láminas (yo empleo Havarti de Mercadona)
- 200 g de carne de membrillo cortado en láminas finitas
- 70 g de nueces troceadas
- 70 g de ciruelas pasas sin hueso
- Sal y pimienta

Para la salsa:

- 350 ml de vino dulce de la variedad Pedro Ximénez
- 150 ml de agua
- 150 g de zanahorias
- 180 g de cebolleta
- 4 ciruelas pasas sin huesos

Terminación de la salsa:

- 200 ml de nata líquida baja en grasa
- El zumo de una naranja
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1.- Colocar los **rectángulos de pechugas sobre papel film transparente**; se **sazonan** con sal y pimienta y se cubre su superficie **con láminas de queso**, sin llegar al borde; sobre el queso pondremos las **láminas de membrillo, las nueces y las ciruelas en trocitos**. 2.- **Enrollar apretando bien** y luego envolver el rollo con el papel de film bien apretado, como si fueran caramelos. Pinchar el film por dos o tres sitios, **colocar sobre el recipiente Varoma, tapar y reservar**.

3.- **Para la salsa**, poner las cebollas y las zanahorias en el vaso del thermomix® y trocearlas durante **4 segundos en velocidad 3 ½**. Añadir el vino, el agua y las ciruelas.

4.- Colocar el recipiente Varoma sobre el vaso y programar **unos 50 minutos temperatura varoma y velocidad 1**; a media cocción, **dar la vuelta a los rollitos** con cuidado de no quemarnos. Cuando terminen de cocerse, retirarlas y reservar.

5.- **Para terminar la salsa** incorporar en el vaso la nata y el zumo de naranja, programando **5 minutos, temperatura varoma y velocidad 1 ½**. Después, triturar la salsa gruesamente durante **15 segundos en velocidad 4**; si se desea más fina, aumentar el tiempo y la velocidad.

6.- Quitar el film a la **carne, trincarla y colocarla** en una bandeja sobre la salsa. **Servir con la guarnición** a vuestro gusto; yo recomiendo manzanas con su piel, eliminando el corazón y cortándolas en rodajas; se ponen en el **Varoma y se cocinan al vapor durante 10 o 15 minutos**.



Pollo relleno al cava

Por Isabel Alba

Esta receta la probé por primera vez hace ya muchos años en casa de Nanci y Julio, una familia genial y muy amigos nuestros. Nos encantó a todos así que enseguida mi madre se apuntó la receta y desde entonces se ha comido en casa en varias ocasiones. Ahora por fin soy yo la que gracias a este reto se ha animado a hacerlo!

Ingredientes:

Un pollo entero y deshuesado
9 lonchas de pate de campaña
9 lonchas de jamón york
9 lonchas de bacón
2 huevos
9 lonchas de queso Havarti
1 botella de cava
Sal
Aguja e hilo



Preparación:

- 1.- Cogemos el **pollo deshuesado y empezamos a rellenarlo** en el siguiente orden: bacón – pate de campaña – jamón york – huevos cocidos – queso.
- 2.- Cuando esté listo **cerramos los orificios que tenga con aguja e hilo.**
- 3.- **Salamos** el pollo por fuera.
- 4.- **Rociamos con el cava** e introducimos en el **horno precalentado a 180°C durante 1 hora y 15 minutos** aproximadamente.
- 5.- **Regamos con la salsa** de la bandeja de vez en cuando mientras se asa.
- 6.- ¡Acompañamos de lo que más nos guste!



Rape al cava

Por Blanca López Sevilla de "Juego de sabores"

El rape es uno de los animales más feos de la creación. A parte de feo, tiene cara de malas pulgas. Vive solo en las profundidades del mar. Es cabezón, cabezón. Medio cuerpo lo ocupa la cabeza, grande, imponente, con una boca respetable y unos dientes que dan miedo. La otra mitad de su cuerpo se estiliza y constituye el mejor bocado. Una cola de rape es lo más. No tiene espinas y eso la hace ideal para aquellas personas que con sólo oír la palabra pescado ya se atragantan. Aunque es feo, el rape tiene su corazoncito y así, guisado al cava y con el acompañamiento de unas uvas, resulta un excelente plato para las fiestas navideñas.

Ingredientes para cuatro personas:

2 lomos de rape (medianos)
25 g de aceite
25 g de mantequilla
Una cebolla pequeña
250 g de uvas blancas
200 g de cava
100 g de nata líquida
Una taza de las de café de agua
Harina
Sal
Pimienta blanca.
30 g de piñones
Unas ramita de perejil
Harina

Preparación:

- 1.- **Salpimentar el rape** y reservar.
- 2.- **Pelar las uvas** y reservar.
- 3.- Poner en el vaso de **la Thermomix®** la cebolla en trozos grandes y **trocear 4 segundos en velocidad 4**.
- 4.- Agregar la mantequilla y el aceite y programar **8 minutos, varoma, velocidad 2**.
- 5.- Añadir una cucharadita de harina y programar **3 minutos, 100°C, velocidad 2**.
- 6.- Echar el cava, los piñones, el perejil, la tacita de agua y un poquito de sal y tritura en **velocidad progresiva 5-7-9 hasta que la salsa quede bien fina**.
- 7.- Poner **la salsa en una sartén al fuego** y cuando empiece a hervir poner **el pescado enharinado y las uvas y dejar hervir hasta que el pescado esté al punto** y por último añadir la nata líquida.

Nota: Si se desea en lugar de poner los lomos del rape enteros se puede cortar en rodajas. en este caso el tiempo de cocción en la sartén será menor.



RoastBeef con cebollitas caramelizadas

Por Paola Procell

“Una carne asada fácil de hacer y con un resultado realmente espectacular. Éxito seguro, y si te sobra, podrás hacer unos perfectos bocadillos gourmet.”

Ingredientes:

1,200 kg de lomo de añojo o una pieza de roastbeef

250ml de vino blanco

2 ajos

Zumo de limón

1 ramita de romero

500 gr de cebollitas franceses

3 Cucharadas de azúcar

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta

Para el asado: Un termómetro de aguja para poder medir la temperatura del interior de la carne, lo ideal será alcanzar los 50-55°. Si se quiere más hecha, entre unos 60-65° o poco hecha 35-40°)

Preparación:

1.- **Mezcla el vino blanco con los ajos pelados y picados, el zumo del limón.** Añadir el romero y la carne, dejar **macerar por al menos 3 horas**, dando la vuelta a la carne para que se impregne bien de la mezcla. Luego escurrirla y reservar el jugo.

2.- **Freír la carne** en aceite de oliva y dorarla por todos los lados. De esta forma quedará completamente sellada y no perderá su jugo en el horneado. **Salpimentar** al gusto e introducirla al **horno a 180 °, asarla durante 30-40 minutos** o hasta que llegue a la temperatura deseada.

3.- **Pelar las cebollitas.** En un recipiente con agua caliente **escaldarlas** unos minutos en agua caliente para hacerlo de una manera más fácil. **Enseguida freírlas en el mismo aceite de la carne y añadir la mezcla donde se maceró la carne** (sin la ramita del romero). **Añadir un vaso de agua, sal y pimienta al gusto.** Dejar cocer a fuego lento **durante 20 minutos.** Añadir **el azúcar** y terminar la **cocción hasta que las cebollitas se caramelicen.** Sacar las cebollitas y triturar la salsa para que este más homogénea.

4.- **Cortar la carne en rebanadas** muy finas y **servir con las cebollitas y su salsa.** Puedes adornar con una ramita de romero que le queda estupendo.

Notas: El secreto de esta carne está en el horneado. Se puede acelerar el tiempo del asado subiendo la temperatura del horno, pero siempre es mejor **asarla a baja temperatura.** Se puede macerar con jerez en vez de vino tinto, laurel, moztaza... y por que no, miel. Combina muy bien con las especias y la pimienta. El límite es vuestra imaginación.

Podéis acompañar esta deliciosa carne con puré de patatas, patatas guisadas en la propia salsa, zanahorias cocidas u otras verduras que os gusten.



Solomillo con reducción de Pedro Ximénez

Por Nuria Molina

Sólo llevo dos años viviendo en mi casa, pero ésta receta la he incorporado a las grandes celebraciones por dos motivos; el primero porque para mi es un plato muy especial, ya que es parecido al que elegí para mi boda con Manuel, un hombre maravilloso, y el segundo motivo es porque es muy facil de hacer y todo el mundo queda encantado.

Ingredientes:

1 solomillo de cerdo
bacon en lonchas (tantas lonchas como trozos de solomillo)
150 gramos de Pedro Ximénez
50 gramos de azúcar moreno.

Elaboración:

- 1.- **Reduccion de Pedro Ximenez:** Ponemos el vino y el azúcar moreno en el vaso de la thermomix® y mezclamos unos **segundos a velocidad 7**. Programamos **15 minutos a 100º, velocidad 2**.
- 2.- Pasado este tiempo abrimos el vaso y si queremos una **reducción mas densa** le **añadimos unos minutos mas**. Hay que tener en cuenta que al enfriarse se solidifica un poco.
- 3.- **Preparación del solomillo:** Cortamos el solomillo **haciendo medallones de dos centímetros** de grosor mas o menos.
- 4.- Envolvemos cada trozo con una **loncha de bacón sujetándola con un palillo**.
- 5.- Incorporamos **a la plancha** previamente calentada con un poco de aceite, es preferible que este bien caliente para que selle la carne y no pierda jugosidad. Cocinamos dejando el solomillo a nuestro gusto y espolvoreámos una pizca de sal.
- 6.- Lo **emplatamos y acompañamos con nuestra reducción de Pedro Ximenez**.

Notas: la reducción se puede hacer antes, por eso de las prisas que todos tenemos en estas ocasiones, para devolverla a su estado acaramelado sólo tendremos que calentarla unos segundo en el microondas, o donde queramos.



Solomillo ibérico con salsa de frutos rojos

Por M^a Cruz López Rodríguez de “*Los pecados del paladar*”

Hace unos años que vengo haciéndola, primero de forma tradicional y ahora que tengo *thermomix*®, adaptada a ella. En poco tiempo se ha convertido en una de las recetas favoritas de mi familia.

Ingredientes (para 2 personas):

1 solomillo de cerdo
2 patatas grandes
Sal y pimienta

Para la salsa de frutos rojos:

40 gr de aceite de oliva
Zumo de 1 limón
100 gr de caldo de carne
20 gr de mostaza
200 gr de mermelada de frutos rojos

Preparación:

- 1.- **Pelamos las patatas, lavamos** y cortamos en rodajas. Las ponemos en el **recipiente varoma y salamos** al gusto.
- 2.- **Hacemos medallones con el solomillo y lo ponemos en la bandeja del varoma.** Salpimentamos.
- 3.- En el **vaso ponemos todos los ingredientes de la salsa**, cerramos la tapa y colocamos el varoma en su lugar. Programamos **30 min, varoma, velocidad 1.**
- 4.- Una vez terminado el tiempo, retiramos el varoma y **programamos la salsa 10 min, temperatura varoma, velocidad 3, sin cubilete** (ponemos el cestillo para evitar salpicaduras).
5. Servir los medallones con un poco de salsa y acompañar con las patatas.

POSTRES



Besitos

Por Rosa González Castro de "Bilandio productos ecológicos"

Mi marido es italiano, de Génova, y la primera vez que fuimos a conocer a su familia, me dio a probar los "**baci de dama**", dulces típicos de la ciudad. Me enamoré de ellos al instante. La pasta está hecha a **base de avellana**, y el aroma y el sabor que tienen es alucinante. Después mi cuñada me dio una receta antigua, en un papel amarillento, que guardo como un tesoro. ¡¡¡Son muy fáciles de hacer, los tenéis que probar!!!

Ingredientes:

200 g. de avellanas tostadas sin piel
200 g. de harina
200 g. de azúcar
150 g. de mantequilla
Nutella, o crema de chocolate y avellanas casera

Preparación:

- 1.- Si se compran **las avellanas en crudo**, es necesario **tostarlas durante unos minutos** en el horno a **200 grados**, con mucho cuidado de que no se quemen. Después se frota dentro de un trapo, y la piel sale sola.
 - 2.- Se trituran las avellanas en el vaso a **velocidad 5-6, unos 15 segundos**, hasta conseguir una pasta.
 - 3.- Se añade la harina, el azúcar y la mantequilla a temperatura ambiente. Se mezcla todo durante **20 segundos a velocidad 3-4**, hasta que quede homogéneo.
 - 4.- Pre calentamos el **horno a 170 grados**.
 - 5.- Sacamos la mezcla del vaso y formamos una bola. Vamos sacando pedazos y amasándolos en forma de rulo de aproximadamente 1,5 cm de diámetro. Cortamos en pedacitos y **formamos pequeñas bolitas**, que vamos disponiendo separadas en una bandeja de horno forrada con papel antiadherente.
 - 6.- Metemos al **horno durante 20 minutos**, o hasta que veamos que están bien doraditas.
 - 7.- Cuando se enfríen un poquito, **untamos en una galleta un poco de Nutella** (aconsejo esta marca para este postre), o mejor todavía, una crema de chocolate y avellanas casera, y pegamos con otra galletita.
- Se puede comer calientes, aunque frías están igual de deliciosas.

Notas: se pueden guardar en una lata y aguantan varios días. Y cada día están más buenas.



Bizcocho árbol de Navidad

Por Isabel González Hernández

Esta receta me parece muy original y muy fácil de realizar, sólo necesitáis tener un molde en forma de árbol navideño y unos cuantos lacasitos para decorarlo como se merece.

Ingredientes:

Cuatro huevos

Azúcar (el mismo peso que el de los huevos)

Chocolate para postres fondant (el mismo peso que el de los huevos)

Mantequilla (el mismo peso que el de los huevos)

Harina bizcochona (el mismo peso que el de los huevos)

Para decorar:

Azúcar glas

Lacasitos

Regalices de colores

Preparación:

- 1.- Precalentamos el **horno a 150°** y engrasamos con un poco de mantequilla un molde desmoldable de 22 o 23 cm. de diámetro. Yo he utilizado un molde de silicona con forma de **“árbol de Navidad”**.
- 2.- Con la tapa puesta en el vaso y sin el cubilete, colocamos un bol encima y pulsamos la tecla de la balanza. Cascamos los **4 huevos en el bol** y **miramos cuanto pesan** (los míos pesaban 210 gr.). Reservamos.
- 3.- **Echamos el chocolate, el mismo peso** que los huevos (en mi caso 210gr.), en trozos y **pulverizamos durante 15 segundos, a velocidad progresiva 5-7-10**. Lo retiramos a un bol y reservamos.
- 4.- **Echamos los huevos reservados y el azúcar**, en la misma cantidad que el peso de los huevos y programamos **5 minutos, temperatura 37° y velocidad 5**.
- 5.- Pasado este tiempo, quitamos el cubilete y colocamos el bol donde teníamos reservados los huevos (previamente aclarado y seco), pulsamos la tecla de la balanza y echamos la **mantequilla** en el bol hasta que pese lo mismo que los huevos (210 gr.). Lo retiramos, colocamos el cubilete de nuevo y volvemos a programar otros **3 minutos, a velocidad 5, sin temperatura**. Calentamos la mantequilla unos segundos en el microondas para que esté blanda y la incorporamos junto con los huevos y el azúcar. Mezclamos durante **20 segundos, a velocidad 3**.
- 6.- **Añadimos el chocolate** reservado y programamos **20 segundos, a velocidad 3**.
- 7.- Volvemos a quitar el cubilete, colocamos el bol donde teníamos el chocolate y pulsamos la tecla de la balanza. Echamos **la harina** hasta que pese lo mismo que los huevos (en mi caso, 210 gr.). Retiramos y programamos **1 minuto, a velocidad 2½**, por el bocal vamos echando poco a poco la harina.
- 8.- Vertemos esta mezcla en el molde y **horneamos durante 45-50 minutos, a 150°**. Antes de sacarlo, lo pinchamos con un palillo y cuando salga limpio es que ya está hecho (el tiempo depende de cada tipo de horno). Sacamos del horno y pasados unos minutos, desmoldamos y dejamos que enfríe sobre una rejilla.

Decoración: espolvoreamos azúcar glas por encima. Si lo hacéis en un molde como el mío o parecido, podemos decorarlo con lacasitos y regalices de colores para que parezca un árbol de Navidad adornado.

Fuente: www.misthermorectas.com



Budin de mandarina

Por La Alacena de Pilar

Esta receta no es típicamente navideña pero lo cierto es que casi siempre la preparo en estas fechas. Será porque es el complemento perfecto a las grandes comilonas... Un postre a base de cítricos que "desengrase", nada pesado y que normalmente hago en pequeños moldes navideños para tomar con la mano. Esta vez lo he hecho un poquito más grande y con una cremita de yogur para que esté más jugoso si cabe.

Ingredientes para cuatro personas:

6 mandarinas
6 cucharadas de azúcar
4 huevos
1/2 vaso de aceite virgen extra Hojiblanca
4 cucharadas de harina
hojas de menta

Para la salsa de yogur:

1 yogur natural
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharada de licor de moras o de cualquier otra cosa y unas frutas del bosque
frutos rojos para decorar, o almendras picadas o chocolate de cobertura, fideos de caramelo,... Lo que se os ocurra

Preparación:

- 1.- Precalentar el **horno a 180°C**.
- 2.- Limpia las mandarinas porque vamos a utilizar su piel. Ralla la piel de 4 sobre el azúcar (en la thermomix® echa las pieles sin apenas parte blanca para que no amargue y el azúcar en el vaso y **pulveriza en velocidad 5-10 unos segundos**).
- 3.- Pela las mandarinas, córtalas por la mitad y colócalas en un vaso batidor. Agrega al azúcar aromatizado, los huevos y el aceite y tritura con una batidora eléctrica. (En la Thermomix®, añade los huevos y el aceite y tritura a **velocidad 7 unos 30 segundos**).
- 4.- Saca la mezcla y pasa por el colador para que luego no nos encontremos las pielecillas de la mandarina entre medias.
- 5.- Una vez colado verter en el vaso batidor o en la Thermomix®, incorporar la harina y batir un poco más, **10 segundos en velocidad 6**.
- 6.- Vierte la mezcla en moldes individuales e **introduce en el horno a 170-180°C durante 15-20 minutos**. Deja que se enfríen.
- 7.- Mezcla el yogur con el azúcar el licor, unas frutas del bosque. Vierte un poco de esta salsa en el fondo de cada plato. Desmolda un budin encima de la salsa y decora como más te guste.

Yo esta vez he derretido un poco de chocolate de cobertura y he cubierto sólo la mitad de cada budin, pero la imaginación es inmensa.

Fuente: Karlos Arguiñano



Kelig
2013



Brownie de chocolate blanco sin gluten

Por Judith Bardeli

Cuando descubrimos que éramos celíacos mi hijo y yo, decidí adaptar la receta para que él y yo la pudiésemos seguir disfrutando y creo que no nos ha quedado mal.

Ingredientes:

2 huevos medianos,
90 gr Mix C de Schar,
90 gr mantequilla sin gluten
135 gr chocolate blanco nestle postres
120 gr azúcar
Nueces picadas a gusto
Azúcar glas de azucarera

Preparación:

- 1.- **Fundir la mantequilla junto con el chocolate** blanco al baño maría, o en el microondas en tandas de 30 segundos.
- 2.- Una vez se haya templado un poco se **le añaden los huevos** uno a uno batiendo con las varillas.
- 3.- **Añadir el azúcar y la harina** tamizada sin dejar de batir.
- 4.- Añadir las **nueces picadas** y mezclar.
- 5.- **Poner en los moldes** ligeramente aceitados y espolvoreados de azúcar glas.
- 6.- **Hornear a 170º durante 25-30 min** (hasta que el palillo salga limpio)
- 7.- Dejar enfriar y desmoldar.

Notas: Comprobar siempre que los ingredientes son sin gluten. Si no eres celíaco la cantidad de harina de trigo es un poco menos.



Bunt cake de vino especiado “Christkindl Glühwein”

Por Marisa García Cilleros del blog “Marisa en la cocina”

“Este año me regalaron una botella de *Christkindl Glühwein*. Es un vino dulce especiado que se toma caliente, muy típico en los mercadillos navideños de Alemania, para combatir las bajas temperaturas invernales. Es dulce, similar al que se prepara en Castilla y León durante la mantanza. Y al ser dulce y estar caliente, entra muy bien, lo que anima a seguir tomando hasta achisparte. Así que, tanto si tenéis la ocasión de tomarlo en el lugar geográficamente adecuado (es decir, en esos preciosos mercados navideños de centro Europa) como si os lo preparáis para tomarlo en casa, hacedlo con medida. Este **Bundt Cake** vestido de fiesta es ideal para acompañar un desayuno o un café de media tarde en torno a una mesa cálida rodeado de buenos amigos y de risas. El espíritu de la navidad empieza a asomar su naricilla poco a poco a mi hogar”.

Ingredientes:

Para el bizcocho:

4 huevos
200 gr. de azúcar
200 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
100 gr. de chocolate puro al 70%
210 gr. de harina
120 gr. de vino *Christkindl Glühwein*
1 sobre de levadura química

Para el Glaseado:

2 cucharadas de agua
6 cucharadas de azúcar
glas
Esencia de naranja

Preparación:

- 1.- **Precalentar el horno a 180°.**
 - 2.- Poner en el vaso los huevos y el azúcar y **batir 2 minutos a velocidad 2.**
 - 3.- Añadir la 180gr mantequilla y mezclar **1 minuto, temperatura 37° y velocidad 3.**
 - 4.- Poner en un bol el chocolate con 20gr de mantequilla y fundir en el microondas. Mezcla e incorporar al vaso de la Thermomix junto con el vino. Mezclar **10 segundos a velocidad 3.**
 - 5.- Incorporar la harina con la levadura y mezclar **10 segundos a velocidad 3.** Terminar de mezclar con movimientos envolventes ayudándonos de una espátula.
 - 6.- **Verter la masa sobre un molde para bundt cake** previamente engrasado. “Yo he usado un molde de silicona, así que antes de echar la mezcla he puesto el molde sobre una bandeja de horno para evitar accidentes durante la manipulación del molde.”
 - 7.- Llevar el molde al horno y **hornear sin aire, durante 40-45 minutos.** “Mientras tanto ponemos en un bol los ingredientes para la glasa de naranja y lo batimos muy bien con un batidor de mano o con el picador de la batidora. No debe quedar muy líquido ni muy espeso para que quede un dibujo bonito sobre el bizcocho. Si está líquido echa mas azúcar y en caso contrario incorpora un poco de agua hasta obtener la textura que más te guste.”
- Dejar enfriar sobre una rejilla, desmoldar y adornar con la glasa.



Cake Pops

Por Ana Belén Sánchez

Hace pocos días fuimos a cenar a un restaurante de una cadena americana y mi hija de un año se lo pasó en grande cuando pedimos el postre y nos trajeros unos cakepops!!, desde ese día tuve claro que si caía la receta en mis manos tendría que hacerlos. Así ha sido, en la revista de navidad de themomix estaban los cakepops y me he animado a hacerlos, no es difícil pero hay que hecharle un ratito de trabajo. Es ideal para decorar nuestra mesa de navidad o llevarlo de detalle a casas de nuestros familiares estas navidades. Ah!, se me olvidaba, mi hija no durmió en toda la noche!!, el chocolate le pone nerviosa!! estos los dejaremos para después de comer y no para cenar.

Ingredientes:

Para el bizcocho:

2 huevos
80 gr de azúcar
130 de nata
130 gr de harina de repostería
3 cucharadas de cacao puro en polvo
1 pellizco de sal
1 cucharadita de levadura química en polvo

Relleno y decoración:

55 gr de queso cremoso
120 azúcar glas
130 chocolate fondant troceado
200 chocolate blanco
bolitas multicolores, crocanti de almendras, etc...

Preparación:

- 1.- Precalentar el **horno a 180°**.
- 2.- Poner huevos y azúcar y mezclar **4 minutos, 37°, velocidad 4**.
- 3.- Añadir nata, harina, cacao, sal y levadura, **mezclar 4 segundos en velocidad 5**.
- 4.- Terminar de envolver con espátula y verter en un molde forrado con papel de hornear. **hornear 15-20 minutos a 180°**. Retirar horno y dejar enfriar.

Montaje:

- 1.- Cuando el bizcocho este frío, echa en el vaso cortado y tritura **10 segundos en velocidad 5**.
- 2.- Añadir queso cremoso y azúcar glas y mezclar 20 segundos en velocidad 5.
- 3.- Retirar la mezcla y **haz bolitas** con las manos. Dejar **reposar en el frigo 3 horas**.
- 4.- **Fundir un poco de chocolate** fondant en el micro y **mojar la punta de un palito** de brocheta en el chocolate y **pinchar cada bolita de bizcocho** sin atravesarla para que se pegue la bolita a la brocheta.
- 5.- **Dejar reposar las bolitas pinchadas en el frigo al menos 3 horas** (yo las deje de un día para otro).

Decoración:

- 1.- **Fundir chocolates** por separado unos segundos en el micro.
- 2.- **Bañar las bolitas de bizcocho** una a una en los diferentes chocolates.
- 3.- **Pasar por crocanti de almendra, bolitas colores, etc...**
- 4.- Ir **clavando los cake pops** en una superficie de **porexpan**.
- 5.- Introducir en el frigo y **dejar enfriar**.

Notas: los puedes decorar como quieras o teñir el bizcochos, utilizar colorantes y añadirlo también en las coberturas de chocolate blanco para que sean de colores. **Introduce en el frigo para que se enfríen rápidamente y no se desarme la decoración**. Si no tienes azúcar glas, hazlo antes de hacer el bizcocho.



VELOCIDAD[®]
CUCHARA
ROSA ARDÁ



Carbón Dulce de Reyes

Por Patricia Santamaría García "*The Yellow kitchen by Patricia*"

Siempre tuve curiosidad por preparar esta receta, pero siempre me acordaba de ella después de pasadas las fiestas navideñas, así que este año y gracias a vuestro reto, mi peque tendrá carbón dulce de reyes "casero" jajaja

Ingredientes:

Para la glasa (de la cual usaremos solo 70 gr):

1 clara
200 gr de azúcar glas
1/2 cucharadita de zumo de limón
colorante alimentario negro

Para el almíbar:

700 gr. de azúcar
230 ml. de agua
Un molde o caja profunda, de aproximadamente 22x22 cm y forrada con papel de hornear.

Preparación:

1.- Lo primero que haremos será **forrar la caja o molde con papel de hornear**, pues se debe volcar aquí la preparación rápidamente.

2.- **Glasa:** para ello en un bol o como he hecho yo, en un robot con varillas, ponemos la **clara de huevo, con el limón y lo montamos añadiendo el azúcar glas** poco a poco hasta que tengamos una **preparación muy espesa**, que al levantar las varillas nos escurra nada. Si necesitamos, ponemos más azúcar glas hasta conseguir esa textura, pero a mi no me ha hecho falta agregar más.

De este glaseado, **separamos 70 gr.** que es la cantidad que realmente vamos a necesitar en la receta y la teñimos con el colorante alimentario, hasta que quede muy negra.

3.- **Almíbar:** En una cazuela profunda, ponemos el **agua y el azúcar y llevamos a ebullición** hasta que **alcance 126º**, que se puede controlar perfectamente con un termómetro de cocina. Cuando el almíbar alcance la temperatura señalada (tarda alrededor de 5 minutos desde que llega a ebullición), **añadimos la glasa negra y removemos bien**. La mezcla **empezará a subir formando una espuma, seguimos removiendo, volverá a bajar** y en el momento que vaya a subir de nuevo, volcamos rápidamente en la caja o molde que preparamos al principio. Parecerá que se nos va a desbordar, pero no, se quedará frío enseguida y ya habremos conseguido nuestro bloque de carbón, que cuando enfríe del todo, podremos partir para obtener los famosos trocitos negros....

Notas:

- Es mucho mas fácil de preparar que lo que puede parecer al leer la receta.
- Si no disponemos de termómetro de cocina, podremos tener en cuenta que el almíbar alcanza su "punto de bola blanda" a la temperatura que se indica en esta receta.

Fuente: <http://www.flagrantedelicia.com/en/>



Cupcake Choco-Jijona

Por Laura Arias

Esta receta es una forma fácil y divertida de convertir un clásico bizcocho de chocolate en un postre navideño gracias a la crema de turrón blando. Además la presentación en forma de cupcake está muy de moda en los últimos tiempos y la decoración que propongo es asequible hasta para los menos hábiles en la cocina...

Ingredientes:

Para el bizcocho:

150 gr. Chocolate
80 gr. Mantequilla
150 gr. Azúcar
2 huevos
130 gr.. Harina
2 cucharadas soperas de café expreso
1/2 cucharadita de levadura

Para la crema de turrón blando:

1/2 tableta de turrón blando
250 gr mantequilla
200 gr azúcar glas
1 cucharadita extracto de vainilla
3 o 4 cucharadita de leche semidesnatada

Para decorar:

azúcar glas

Preparación:

Para el bizcocho:

- 1.- **Derretir el chocolate con la mantequilla** y dejarlo enfriar.
- 2.- **Batir los huevos con el azúcar y añadir el chocolate, el café y la harina** tamizada y mezclada **con la levadura**.
- 3.- **Introducir la mezcla en un moldes de cupcake**, llenando 2/3 de su volumen. Colocar éstos en una fuente de horno especial para magdalenas y **hornearlo 45' a 150º grados**.

Para la crema de turrón:

- 4.- **Triturar en un bol el turrón con la leche** hasta que quede una masa (si es necesario echar más leche, tiene que quedar una pasta espesa. Echar el **resto de ingredientes** y **mezclar durante 10 minutos** ayudados de una máquina de amasar o similar.
- 5.- Cuando la masa para la crema esté lista, introducirlo en la **nevera durante unos 10 minutos**.

Para el montaje final:

- 6.- **Cortar "la tapa" de cada cupcake** con un cuchillo pequeño y afilado en diagonal, formando un cono, de tal modo que quede hueco para **rellenar con la crema**. Rellenar el hueco con la crema y cortar la punta de la tapa y colocar encima de la crema.
- 7.- Por último **espolvorear de azúcar glas**.

Espero que os guste y que la pongáis en práctica!!

Feliz Navidad



Coquitos

Por Eulalia Iñiguez

Esta receta es la de toda la vida, la típica receta que pasa de unos a otros de boca en boca, anotada en cualquier trocito de papel y recordada sin esfuerzo. Los típicos coquitos de nuestras abuelas y de las panaderías de todos los rincones de nuestra geografía. Facilísima de hacer, económica y deliciosa. Os animo a que la hagáis.

Ingredientes:

250gr de azúcar
250 gr de coco seco rayado (lo venden en bolsitas preparado)
3 huevos "L"

Preparación:

- 1.- **Batir los huevos.**
- 2.- Añadir a los huevos batidos **el azúcar y el coco, integrarlos** con un tenedor hasta que quede una masa homogénea
- 4.- **Precalentar el horno a 180º**, preparar una bandeja y forrarla con papel de horno
- 3.- **Hacer unas bolitas** no demasiado grandes y disponerlas sobre la bandeja (dejar unos centímetros de separación entre ellas)
- 4.- **Hornear a 180º durante 20 minutos**
- 5.- Esperar a que se enfríen y ponerlos en una bandeja

Notas: Se puede mezclar todo con la thermomix®, pero de manera tradicional se tarda unos minutos. Aguantan bastante tiempo si los guardamos en una caja de hojalata.

Coulant de turrón

Por Burbuja_84 del "Recetario Burbu"

He pensado en este postre que venía en la revista thermomix® magazine de diciembre del año pasado. Porque representa muy bien una receta navideña.

Ingredientes:

75 g de harina de repostería tostada
Mantequilla para engrasar los moldes
200 g de turrón jijona blando cortado en trozos
4 huevos
100 g de azúcar



Preparación:

- 1.- Tueste la harina en una sartén, sin dejar de mover hasta que tenga un ligero tono dorado.
- 2.- Engrasa 10 moldes tipo flanera con mantequilla, reserva y **precalienta el horno a 180º**.
- 3.- Pon en el vaso el turrón, los huevos, el azúcar y la harina. Programe **15 segundos en velocidad 7**. Rellena los moldes reservados hasta las 3/4 partes. **Justo al momento del postre horneé durante 8 minutos**.
- 4.- Vuelque en caliente en los platos, previamente decorados. Sirva inmediatamente. Al cortar el corazón tiene que estar líquido.

Notas: Yo lo coci 15 min porque con 9 min aún estaba muy líquido.



Cupcakes de Crema Catalana

Por Emma Mora del blog "Recetas de e-mergencias"

Siguiendo el camino que el blog "*Objetivo: Cupcake Perfecto*" ha abierto que plasma la cocina tradicional española en los cupcakes, con un poco de inspiración se nos ocurrió hacer un postre típico navideño de nuestra tierra: Cataluña. La **crema catalana** es el postre por antonomasia y no puede faltar en un mesa de navidad o San Esteban. Nuestra versión Cupcake la hace más divertida!! La receta esta hecha integramente con thermomix®.

Ingredientes:

Para la magdalena (12 unidades):

3 huevos
150 gr de azúcar
150 gr de harina
100 gr de aceite de girasol
7 gr de levadura (o un sobre de gaseosa "El tigre", de toda la vida)
2 cucharadas de pasta de canela Home Chef

Para la crema catalana:

10 yemas de huevos
1 litro de leche
80 gr de maicena
200 gr de azúcar
Ralladura de limón
2 cucharitas de canela en polvo (o dos cucharitas de pasta de canela)
un pellizco de sal
1 sobre de azúcar avainillado

Preparación:

- 1.- Mezclamos los huevos con el azúcar durante **1 minuto en velocidad 4**.
- 2.- Añadimos el aceite y mezclamos **1 minuto en velocidad 4**.
- 3.- Incorporamos la harina con la levadura **otro minuto velocidad 4**.
- 4.- Añadimos la pasta de canela y programamos **1 minuto, velocidad 4**.
- 5.- **Rellenamos los moldes de magdalena** a la mitad (no queremos que suban) y **horneamos 22 minutos a 180 grados**. Dejar enfriar y reservar.
- 6.- Procedemos a **hacer la crema catalana**, así que pondremos todos los ingredientes en el vaso y mezclamos **15 segundos en velocidad 4**.
- 7.- Cocinamos durante 11 minutos a 90° en velocidad 2. Una vez terminado el tiempo, seguimos mezclando durante 4 minutos en velocidad 2.
- 8.- Dejamos enfriar y colocamos en una manga pastelera con boquilla ancha para decorar los cupcakes.
- 9.- Coloca la crema con la manga pastelera sobre la magdalena y espolvorea con azúcar blanquilla y quema el azúcar con la ayuda de un soplete.

Notas:

El azúcar quemado queda crujiente y nos proporciona una "coraza" ideal para que el cupcake no se desparrame. Lo ideal es montar y servir en el mismo instante ya que al ser crema no conviene que esté mucho tiempo fuera de la nevera. Podéis acabar el cupcake decorándolo con algún motivo divertido, como en nuestro caso una porción de chocolate, ummm!!!



Delicia bicolor con base de Filipinos®

Por Isabel Alba

Ingredientes para 4-6 copas:

Caja de Filipinos® 150gr, el sabor que prefieran, yo elegí los de chocolate con leche
740gr de leche condensada
500gr de nata para montar con un mínimo 35,1%mg
2-3 cucharadas de Nesquik®

Preparación:

- 1.- Se ponen los Filipinos en el vaso y se **trituran a velocidad progresiva 5-7-9 durante unos segundos**. Retirar
- 2.- **Se monta la nata**, para ello ponemos la mariposa en las cuchillas y con la nata FRIA programamos **velocidad 3 y medio, sin tiempo**. Hay que estar pendiente para ver cuando está lista.
- 3.- **Incorporamos con cuidado la leche condensada** ayudándonos de una espátula vamos mezclando. La cantidad de leche condensada será al gusto, dependiendo de si nos gusta más o menos dulce.
- 4.- Dividimos la mezcla anterior en dos partes y a una **incorporamos 2 ó 3 cucharadas de Nesquik**.
- 5.- Ya tenemos todo preparado, ahora sólo **falta montar las copas**: una capa de Filipinos encima la mezcla de color blanco, más Filipinos, la mezcla de color marrón, más Filipinos... Y así las veces que queráis!

Delicia de higos secos

Por Eulalia Iñiguez

Estos higos gustan tanto que cualquier ocasión es buena para sacarlos a escena, al poder conservarlos durante mucho tiempo siempre puedes tenerlos en tu despensa y en un momento tienes un postre exquisito que encantará a todos tus invitados.

Ingredientes:

300gr de higos secos
300 gr de azúcar
ralladura de un limón
3 cubiletes de vino tinto



Preparación:

- 1.- Poner en remojo los higos en el agua durante varias horas. Escurrir los higos y reservar.
- 2.- Calentar en el vaso el vino con el azúcar y la ralladura de limón **5 minutos, 100º velocidad 3**.
- 3.- Añadir los higos bien escurridos y con la mariposa puesta en las cuchillas **cocer durante 20 minutos a 100º velocidad 1**.
- 4.- Preparar una copas con 2 bolas de helado de vainilla y poner por encima 2 ó 3 higos enteros o troceados y regar con su salsa

Nota: El helado ponlo a tu gusto. El de vainilla y nata queda muy bien con la delicia de higo. Si no gusta los sabores muy dulces pon menos cantidad sobre el helado. Los higos sobrantes se conservan durante meses en tarros de cristal haciéndoles el vacío.



Estrella de navidad

Por Rosa M^a García Lustre

Esta receta la encuentre en cocina de **Telva** ,me llamó la atención por su sencillez , vistosidad y porque se adapta a nuestras necesidades (pocos comensales).

Ingredientes:

Bizcocho genovés:

2 huevos
60 gr. de azúcar
60 gr de harina de repostería
un pellizco de sal
Aroma de vainilla o un poquito de azúcar vainillado

Crema pastelera:

2 yemas
350 gr de leche entera
65 gr de azúcar
25 gr de maicena
1 sobre de azúcar vainillado

Merengue suizo:

2 claras
100 gr de azúcar
un pellizco de sal
unas gotas de limon (opcional)

Para decorar:

Frutas rojas como fresa ,frambuesa
o arándanos para rellenar.

Preparación:

- 1.- Primero haremos la crea pastelera: Introducimos todos los ingredientes en el vaso y programamos **7 minutos, 90° y velocidad 4** .Reservar tapada con film.
- 2.- Para el bizcocho genoves: Coloca la mariposa y pon en el vaso los huevos, el azúcar y el aroma de vainilla. Programa **6 minutos,37°, velocidad 4**.
- 3.- Terminado el tiempo , vuelve a programar **6 minutos en velocidad 4 sin temperatura**. Saca del vaso y añade la harina tamizada. **Mezcla con una espátula con movimientos envolventes**. Reserva en una manga pastelera.
- 4.- Coloca la mariposa y vierte los ingredientes del merengue suizo en el vaso. Programar 4 min en velocidad 3 y medio .Reserva en otra manga pastelera .
- 5.- Untar un molde de aceite o con espray desmoldante. Bordea el molde primero con bizcocho genovés, luego con el merengue y así sucesivamente hasta el centro. Introduce al horno a 180° hasta que este dorado .Corta y rellenar con la crema y con las frutas rojas .



Estrellas esponjosas

Por *“La Pechá de Comé”*

Un rico postre para después de una cena maravillosa. Felices Fiestas a todos.

Ingredientes:

2 claras de huevo

Una pizca de sal

70 gr. de azúcar “Azucarera”

Una cucharadita de aroma de vainilla

2 yemas de huevo

40 gr. de maicena

1 litro de agua

Preparación:

- 1.- Forramos la bandeja del **Varoma con papel de hornear humedecido** con agua y reservamos.
- 2.- Colocamos la mariposa en las cuchillas, ponemos las claras de huevo y la pizca de sal en el vaso y **programamos 3 minutos, temperatura 37º, velocidad 3.**
- 3.- Agregamos el azúcar y programamos **3 minutos, temperatura 37º, velocidad 3.**
- 4.- Añadimos las yemas, vainilla y maicena y programamos **5 segundos a velocidad 2.**
- 5.- Retiramos la mariposa y terminamos de envolver con la espátula. Echamos la mezcla en la bandeja del Varoma y colocamos el recipiente en su posición.
- 6.- Ponemos el agua en el vaso y **programamos 13 minutos, Varoma, velocidad 1.**
- 7.- Retiramos el recipiente Varoma y **dejamos templar el esponjoso**. Cortamos en cuadraditos o con las formas deseadas. Sirve acompañado de miel, membrillo, sirope de chocolate, de caramelo...

Flan de turrón

Por *Teresa pon la mesa “The foodworkshop”*

El flan de turrón es una alternativa novedosa a las dulzainas navideñas: riquísimo también para acompañar con polvorones o mazapanes.

Ingredientes:

1 tableta de turrón de Jijona

1 sobre de flan Royal

200 ml de leche vaporizada

200 ml de leche

Para caramelizar el molde:

4 cucharadas soperas de azúcar y la misma cantidad de agua



Preparación:

- 1.- **Caramelizar un molde** para flanes. En cristal es más cómodo, lo hacéis en el microondas en **7 minutos**, en los de metal es al baño maría y se doblan los tiempos. Pon el agua y el azúcar dentro, mezcla, mete en el micro 7 min. Mueve el molde para que el caramelo bañe las paredes.
- 2.- **Mezcla la tableta de turrón en trozos, el sobre de flan y los dos tipos de leche**. Lo batimos bien y vertemos en una olla.
- 3.- Lo **calentamos a fuego medio**, moviendo continuamente para evitar que se pegue. Cuando hierva la mezcla, apagamos y retiramos del fuego. Vertemos en el molde y dejamos enfriar.
- 4.- Cuando **esté frío, unas tres horas después**, se mete en la nevera para que cuaje definitivamente. Lo desmoldamos y servimos.

Guarniciones flaneras: Helado de vainilla, nata, turrón, nata montada, caramelo...



Galletas Sicilianas o “NUCATOLI”

Galletas Siciliana rellenas de Higos

Por Erika Pérez Rolo

Hace muchos años probé estas ricas galletas navideñas, en realidad no sabía su nombre. Mi amiga **Giuseppina** y su madre **Domenica** las hacen todos los años y siempre regalan a familiares, amigos, vecinos, etc. y yo era una de las agasajadas con este delicioso detalle.

Hace varios años que no vivimos en la misma ciudad, por lo que la entrega del regalo se veía complicada pero de una u otra forma siempre llegaban a mi poder. Este año no sé si tendré la suerte de comer las galletas de Domenica, espero que sí, pero me dije, ¿y por que no pido la receta y las hago? y así fue. Me puse en contacto con las chicas sicilianas y sin dudarlo me enviaron la receta, tengo que comentar que noté un poco de duda en sus palabras, sobre si sería capaz de hacerla o no, ya que requieren una cierta elaboración, pero creo que lo he logrado.

Estoy contenta con el resultado, el sabor es bastante parecido, diría que igual y las críticas en casa han sido positivas. No se asusten con todo lo que he escrito en la preparación, es sencillo. Es como cuando hacemos el Panetone, es un poco elaborado, pero sin duda merece la pena. Les dejo esta receta con mucho cariño, las recomiendo sobre todo a los amantes de los frutos secos.

Que paséis una maravillosa Navidad y que el próximo año éste lleno de salud, felicidad y muchos retos maravillosos como éste que siempre nos propone Rosa.

Ingredientes:

Masa:

1/2 Kg. de Harina todo uso
2 yemas de huevo
150 grs. de mantequilla
4 grs. de polvo de hornear Royal
1/2 Cucharada de bicarbonato
1 Cucharadita de esencia de vainilla
Agua o leche para el amasado

Cobertura:

300 grs. Azúcar glas
Zumos de limón
Fideos de colores o cualquier otro confeti para decorar.

Relleno:

200 grs. de higos secos
40 grs. de dátiles sin hueso
60 grs. de pasas moscatel y sultana, sin semillas
40 grs. de naranja confitada
150 grs. de almendras y avellanas, peladas y crudas
35 grs. de chocolate de taza
30 grs. de miel (o sirope de arce o Golden Syrup)
15 grs. de vino Marsala (otro vino dulce puede servir, por ejemplo Pedro Ximénes o Porto)

Preparación:

Masa:

- 1.- Ponemos la mantequilla en el vaso y programamos **40 segundos, 50º, velocidad 2**.
- 2.- Agregar el resto de los ingredientes menos la harina. **30 segundos, 37º, velocidad 2**. Si la mantequilla no está derretida dejar unos segundos más.
- 3.- Agregar la mitad de la harina aprox. y **programar sin tiempo, velocidad espiga** y vamos vigilando. Introducimos más harina a medida que veamos que se incorpora la anterior y si notamos que necesitamos líquido, podemos agregarle agua o leche. Debe quedar una masa suave, pero no se nos debe pegar en los dedos.

4.- Una vez que consigamos la textura necesaria, la **retiramos del vaso, la guardamos en una bolsa y la metemos en el frigorífico hasta el día siguiente.**

Relleno:

- 1.- **Sacamos la masa** de el frigorífico y dejamos **que pierda el frío** mientras hacemos el relleno.
- 2.- **Quitamos todos los rabillos de los higos**, es un poco molesto, pero necesario. Los metemos en el vaso y **programamos sin tiempo, velocidad 7**. El tiempo necesario para que queden **bastante picaditos**, mas bien parecerá una pasta. Retiramos u reservamos en un bol.
- 3.- Agregamos los **dátiles sin hueso, las pasas, la naranja** cortada en trozos más pequeños (si la compran en rodajas o entera), **el chocolate** y procedemos igual que en el paso anterior, hasta que obtengamos una pasta. Retiramos y unimos a los higos.
- 4.- Agregamos **las almendras y las avellanas y las trituramos**, no es necesario hacerlas polvo, pero si picarlas bastante. Agregamos al bol de los higos y las pasas.
- 5.- **Mezclamos bien todos los frutos secos y el chocolate** que tenemos en el bol, **agregamos la miel y el vino**. Mezclamos bien. Como es tan pastoso, espeso y pesado necesitaremos nuestras manos, para que queden bien mezclados todos los ingredientes.
- 6.- Sacamos la masa de la bolsa y la **dividimos en 4 pedazos**, reservamos el resto.
- 7.- Espolvoreamos la encimera con harina y el rodillo y **estiramos, tratando de formar un rectángulo de unos 3mm aprox.** Debemos tratar de que nos quede del mismos grosor.
- 8.- **Cortamos tiras de unos tres dedos, 5 cm mas o menos**, y “a lo largo” de esta tira, en “uno de sus extremos”, vamos colocado el relleno, como de 1,5 o 2 cm.



- 9.- Cuando hayamos completado con relleno todo el largo de la tira, **envolvemos el relleno con la masa**. Quedarán como si fueran unos gusanitos. Lo apretamos un poco, lo trabajamos para que queden cerraditos y no se salga en relleno.
- 10.- **Cortamos la tira “gusanito” en pedazos de unos 8 cm**. Estos pedacitos los aplastamos un poco y les vamos dando **forma de herradura**, nos ayudamos de nuestras manos. Tratamos de ir uniendo (sin hacerlo por completo) los dos extremos y que casi se toquen. Con un cuchillo hacemos **unos cuatro cortes en el borde de la herradura**, sin llegar a cortar por completo.
- 11.- Otra forma d hacer estas galletas es que una vez que tengamos nuestros pedazos de 8 cm, hagamos dos cortes, uno arriba y otro abajo, para abrir la masa y formar una X.
- 12.- Colocamos en una bandeja de horno, separadas entre si. **Precalentamos el horno a 180°**.
- 13.- Comenzaremos a hornear, cuando tengamos casi todas las galletas formadas.
- 14.- **Horneamos a 180°, 15 minutos** o cuando estén doraditas.
- 15.- **Hacemos una glasa** mezclando el azúcar glas con unas gotas de limón. Agregar el zumo poco a poco para que no quede muy líquida, porque si no, no se quedará adherida a la galleta.
- 16.- A medida que vamos sacando las galletas del horno, las colocamos **en una rejilla y comenzamos, en caliente, a cubrirlas con la glasa. Espolvorear con los fideos** o confeti de colores. Este procedimiento se debe hacer cada 4 galletas, **porque la glasa se seca rápido** y entonces el confeti no quedará pegado.

Notas:

- Salen unas 40 galletas mas o menos que se conservan mucho tiempo en caja de lata.
- Los recortes que van sobrando de la masa se pueden, unir y reutilizar.
- La cantidad de glasa puede variar y por tanto la cantidad de azúcar glas, dependiendo de la cantidad de cobertura que pongamos a la galleta.
- Las galletas no son crujientes, son blanditas, supongo que debido a la glasa, que las humedece un poco, pero no recomiendo saltarse ese paso. La glasa le da un toque importante.



Gelatina de clementina

Por María del blog "[Vivindo no ceo](#)"

Vi a **Jamie Oliver** preparando esta receta en la Navidad del 2010, en Bristol. Por aquel entonces mi hija aún no tenía el año de edad y me pareció una receta estupenda para compartir toda la familia, además de fácil, fresca, económica y sabrosa. Es ideal para cualquier momento del invierno, pero en especial para estas fechas porque permite una presentación bonita en la mesa, se puede hacer de antemano y no es "excesiva" icsa que se agradece en estas fiestas!

Ingredientes:

2 sobres de gelatina neutra en polvo
600ml de zumo de clementina (unas 18 unidades)
Azúcar
Gengibre (unos 3 cm)
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 yogures naturales (por la textura cremosa, yo le pongo tipo griego)
Unas seis onzas de chocolate negro (70% cacao)

Preparación:

- 1.- Medimos 500 ml de agua. De ésta retiramos un vaso a donde añadimos los sobres de **gelatina a hidratarse**.
- 2.- El resto la ponemos a calentar en un cazo (fuego medio) junto con el **zumo de clementina**. Cuando esté caliente añadimos la **gelatina hidratada y removemos ocasionalmente**. Añadimos un poco de azúcar (como dos cucharadas, aunque variará según vuestro gusto).
- 3.- Rayamos el trozo de gengibre pelado sobre una tabla de cortar y luego estrujamos el resultante sobre la gelatina del cazo (conseguiremos unas gotas de extracto puro de gengibre).
- 4.- **Colocamos 6 vasos sobre una bandeja, vertemos la gelatina y llevamos a la nevera hasta que se consolide** (mínimo 2-3 horas).
- 5.- Justo a la hora de servir, mezclamos el yogurt con el sirope de vainilla y ponemos una cucharada sobre cada gelatina. Terminamos rayando unas virutas de chocolate encima.

Notas: Podría hacerse con otra gelatina que no sea en polvo, incluso con agar-agar (alga), en cuyo caso habría que adaptar el paso 1 a las instrucciones del vendedor. En la receta original pone unas rodajas de clementina en el fondo del vaso antes de añadir la gelatina, pero omitimos este paso pues no nos gusta ese "tropezón" al comerla.

Fuente: adaptación de Jamie Oliver <http://www.channel4.com/4food/recipes/chefs/jamie-oliver/clementine-jelly-recipe>



Kanelbullar suecos

Por Katia Yacobi

Una de las muchas cosas que le tengo que agradecer a **Velocidad Cuchara** es el haberme abierto las puertas del mundo bloguero dedicado a la cocina, al que ahora estoy completamente enganchada. Además de hacer que mi *Thermomix*® sea de las máquinas más amortizadas de la tierra (y no digo la más, porque sé que la competencia es dura), he descubierto a personas con unas manos y un gusto maravillosos. De entre todas ellas, mi preferida es Elena, la autora de **Delicious Stories**, el blog donde conocí la receta que os propongo en este reto y que, he adaptado a *Thermomix*®. Es una mezcla de sabores potentísima, y navideña a tope, como todo lo sueco. Más que de postre yo diría que es una receta de merienda -estoy pensando en la tarde de Reyes y se me está haciendo la boca agua. ¡Que la disfrutéis!

Ingredientes:

Para la masa:

1 cucharada de cardamomo molido
150 cl de leche
un cubito de levadura fresca de panadería
75 gr de azúcar
un pellizco de sal
80 gr de mantequilla blanda
1 huevo
400 gr de harina de fuerza

Para el relleno:

50 gr de nueces
50 gr de almendras
75 gr de pasas
125 gr de mantequilla blanda
1 cucharadita de canela
75 gr de azúcar moreno
1 huevo batido y almendra laminada para decorar

Preparación:

- 1.- Pon en el vaso la leche y el cardamomo molido, calienta **3 minutos, 37º, velocidad 1**.
2. Añade la levadura fresca, azúcar, sal, mantequilla y el huevo. Mezclar **10 segundos, vel 3**.
- 3.- Añade **la harina por el bocal poco a poco en velocidad 2** hasta que esté incorporada a la mezcla anterior. Entonces programa **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.
- 4.- Abre la tapa, cubre con un paño y dejar **reposar 1 hora**, hasta que la masa doble su volumen.
- 5.- **El relleno:** Introduce las nueces y almendras en el vaso y pícalas **10 segundos en velocidad 5**, o menos si nos gustan los trozos más grandes.
- 6.- Incorpora la mantequilla, el azúcar, la canela y las pasas, y mezcla **1 minuto, giro a la izquierda, velocidad 1**. Debemos obtener una pasta muy cremosa.
- 7.- Una vez haya levado la masa, **extenderla sobre una superficie enharinada**, de forma que nos quede una plancha lo más fina posible de unos **30 cms de ancho**. Si la superficie de trabajo que tenemos no es muy grande, quizá sea mejor partir la masa en dos.
- 8.- Extiende el relleno sobre la masa, cubriendo bien toda la superficie, y **enrolla**, formando un rollo lo más apretado posible, del que cortaremos **rodajas de unos 2 cms de ancho**. Para que nos se nos salga el relleno, es importante utilizar el cuchillo más afilado de la casa!
- 9.- **Precalear el horno, calor arriba y abajo, a 200°C**.
- 10.- **Poner cada rollito en papel de muffin**, molde de magdalenas o directamente sobre el papel de hornear, cubrir con un paño y **dejar levar aproximadamente una hora**, hasta que doblen su volumen.
- 11.- Pincelar con huevo, decorar con almendras laminadas por encima. **Hornear unos 15 minutos a 200°**.

Notas: Sobre el cardamomo, lo venden molido, pero es más aromático el que se compra en vainas. Eso sí, hay que abrirlas, lo que es un poco laborioso.



Isla de chocolate sobre crema de mascarpone

Por Bameatriz y J.R.

En esta receta hemos participado mi padre y yo. A él le gusta mucho hacer postres y la receta del bizcocho me la dijo mi abuela (tiene un poco de Alzheimer) que se la dio “*una Americana que hacía postres de chocolate muy buenos*”, allá por el 97. La crema de mascarpone es de Martín Berasategui. Una advertencia, el bizcocho no dura mucho en la mesa ;)

Yo lo suelo hacer cuando tengo un hueco porque es riquísimo y aunque lleva levadura no sube, queda compacto, y para merendar es un plan genial.

Mi padre hace unos postres buenísimos y le quedan de rechupete porque tiene una mano para batir increíble -dice que lo prefiere antes de la TMX- todos los sábados tenemos postres diferentes, siempre ha dicho que es el último que no hace más porque está cansado pero al final sucumbe y es que en serio, se le da genial. Las fotos son de él, y esta vez no son con el móvil, es aficionado a la fotografía y tiene multitud de cámaras (también se le da genial).

Ingredientes:

Para el bizcochón:

- 1 paquete de mantequilla de 250 gramos
- 1 vaso de chocolate en polvo Cadbury's (de envase naranja, pone Cocoa)
- 4 huevos enteros
- 1 vaso de harina de trigo
- 1 sobre de levadura
- 1 y 1/2 vaso de azúcar (yo le pongo menos, al gusto)

Para la crema:

- 2 huevos enteros
- 160 gramos de azúcar
- 200 gramos de nata montada
- 400 gramos de nata mascarpone (el experto en hacer la crema J.R. dice que es mejor usar el original no marcas blancas)

Preparación:

- 1.- Preparamos primero el bizcocho: Poner a **derretir al fuego lento la mantequilla** y una vez disuelta **mezclar el chocolate** ya apartado del fuego. Ve **calentando el horno a 200°C**.
- 2.- Unir la harina y la levadura. Aparte se batien los huevos con el azúcar y se unen las dos mezclas.

- 3.- Se **bate todo junto muy bien**, aunque parezca que la mezcla está cortada no te preocupes, es así.
- 4.- Se **prepara el molde** que vayas a usar, se **unta con mantequilla** y se **espolvorea con harina** o le pones el spray para que no se pegue o también papel, como lo sueles hacer.
- 5.- Poner en el horno unos **30 minutos a 190^o-200^o** y comprobar después de este tiempo pinchándolo si ya está listo y si no es así, dejarlo un poco más. Otra posibilidad es en el **microondas unos 6 minutos** en el molde apropiado para ello.
- 6.- Dejarlo enfriar antes de desmoldarlo



- 7.- **Crema de mascarpone:** Aprovechar cuando el bizcocho esté en el horno para hacerlo.
 - 8.- Se **mezclan los huevos con el azúcar** (en nuestro caso la hemos triturado con la Thermomix® para que sea más fácil de mezclar y quede mejor).
 - 9.- Una vez mezclado se le **añade el queso mascarpone**.
 - 10.- Cuando esté todo bien mezclado y **con delicadeza se le añade la nata previamente montada**.
- Y ya está listo para acompañar nuestro bizcocho.

Notas: A *J.R.* le gusta hacer esta crema a mano, montando la nata a mano y haciendo la mezcla con varillas dice que queda muchísimo mejor y el resultado os aseguro que garantiza el éxito. Esta crema es de Berasategui y el la acompaña con granos de granada por encima, deliciosísimo.

Ahora solamente nos queda cortar el bizcocho y ponerlo encima de nuestra mezcla y he aquí el resultado, espero que lo disfruten.



Kugelhopf o panettone alsaciano

Por Arantza Martinez

En casa de mi marido, cuando aquí ni se conocía, siempre habían comido panettone en Navidad. Un vecino que trabajaba casi todo el año en Italia se lo traía cada Navidad. Así es como yo lo conocí hace ya unos 10 años. Después buscando por Internet recetas de panettone encontré el llamado panettone alsaciano, kouglof o kugelhopf. La verdad es que sin ser igual que el panettone, el kouglof está muy rico y como decía Rosa en su blog, deja un olorcito en la cocina... ;-)

Ingredientes:

150 gr de pasas
100 gr de azúcar
1 cucharada de ron

Masa Madre:

50 gr de leche
20 gr de levadura prensada de panadería
90gr de harina de fuerza

Masa:

100gr de leche
3 huevos
100gr de azúcar
400gr de harina de fuerza
1/2 cucharadita de sal
175gr de mantequilla a t^a
ambiente
Almendras enteras para
adornar

Preparación:

1.- **Hacer azúcar glass**, poner 50gr en el vaso y pulverizar en **velocidad 5-10 durante 30 segundos**. Reservar para espolvorear al final.

2.- En un bol poner los **150gr de pasas mojadas en el Ron**.

3.- **Masa Madre:** Poner la leche en el vaso y **calentar 1 minuto, 37º, velocidad 1**.

4.- Añadir la levadura y la harina y programar **30 segundos, velocidad 3**.

5.- **Amasar 3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**. Dejar **reposar 15 minutos** dentro del vaso hasta que doble su volumen.

6.- **Masa:** Cuando la masa madre haya doblado el volumen agregar la leche, los huevos, el azúcar, la harina y la sal. **Programar 1 minuto, velocidad 6**.

7.- **Amasar 3 minutos en vaso cerrado y velocidad espiga**. Mientras añadir a través del bocal la mantequilla en trocitos.

8.- Por último agrega las **pasas con el ron, mezcla 1 minuto, vaso cerrado y velocidad espiga**. Dejar reposar la masa dentro del vaso 1 hora hasta que otra vez doble su volumen.

9.- Preparar el **molde, untando con mantequilla** (aunque yo usé uno de silicona y no necesité hacer esto) y colocar una almendra entera en cada ranura. **Precalentar el horno a 180º**.

10.- Poner la masa en el molde y **dejar reposar en un sitio templado y libre de corrientes hasta que doble su volumen**.

10.- **Hornear durante unos 40 minutos aproximadamente**. Desmoldar rápidamente para que no se humedezca dentro del molde, y colocar sobre una rejilla y cuando esté frío, espolvorear con azúcar glas.

Fuente: <http://larondedesgouts.canalblog.com/archives/2012/02/27/23626058.html>
<http://www.velocidadcuchara.com/2009/09/kugelhopf-alsaciano/id=83>



Mince Pies

Por Miguel "Vivindonoceo"

Los "**Mince Pies**" son unas tartaletas especiadas típicas de Navidad de Inglaterra, mi país natal, que acompañadas de un té, son una delicia a cualquier hora del día. Son, para mí, el auténtico sabor de la navidad inglesa.

Ingredientes para 18 unidades:

Mince Meat:

3 manzanas peladas y ralladas
2 tazas de uvas pasas (tipo sultana)
1 taza de frutas deshidratadas: albaricoque, arándanos
150gr naranja escarchada
100gr mantequilla
50gr almendras troceadas
1 cucharada de canela
1 cucharadita de clavo en polvo
ralladura y zumo de un limón y una naranja
una pizca de nuez moscada
un trozo de jengibre troceado
3 cucharadas de licor de guindas/brandy/jerez

Masa:

350gr harina blanca
225gr mantequilla
una pzca de sal

"Icing":

azúcar glacé
zumo de limón

Preparación:

- 1.- Para preparar el **Mincemeat**, derrite la mantequilla en una olla a fuego muy lento. Ralla las manzanas y añade a la mantequilla con el resto de los ingredientes, menos el licor.
- 2.- Deja a **fuego mínimo durante una hora** para que se mezcle bien, removiendo de vez en cuando, o en la **thermomix a 50º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Añade el licor al final y **dejar 5 minutos más**. Después guardar en botes esterilizados en la nevera.
- 3.- Para la **masa**, mezcla la **mantequilla con la harina** hasta que tenga la consistencia de **miga de pan (velocidad 5)**. Guardar en papel de film en la nevera durante un hora.
- 4.- Estira bien la masa, corta unos círculos y mételos en una bandeja de magdalenas. Cuece al horno a **180º unos 20 minutos** hasta que estén dorados. **Añade el mincemeat sin llenar de todo**, aplana con una cucharilla y **cuece otros 10 minutos**. Saca del horno y deja enfriar.
- 5.- Para cubrir, pon unas **6 cucharadas de azúcar glacé** en un vaso y añade unas gotas de **zumo de limón**. Es importante no añadir demasiado, ya que rápidamente se hace demasiado líquido. Mezcla todo y añade más azúcar si es muy líquido o unas gotas más si es muy espeso. Con una cucharilla, **extiende una pequeña cantidad sobre el mincemeat y dejar endurecer**. Pueden tomarse fríos o calientes.



Mini Tartas de Navidad

Por M^a Mercedes G. Bernabeu de "Merceditas Bakery"

Estas mini tartas contienen todo el sabor de la Navidad, solo el olor ya recuerdan a ella, y son ideales para servir individualmente a nuestros invitados en cualquier cena o comida. Lo mejor de la receta es que se puede preparar hasta 3-4 días antes.

Ingredientes: listado de ingredientes con el peso de los mismos

Preparación: indica numericamente cada paso.

Notas: Los copos de nieve están hechos con un cortador con espulsor de la marca Kitchen Kraft y son de fondant blanco marca funcakes.

Ingredientes para un pastel de 18cm o 4 mini tartas:

175gr. de mantequilla

175gr. de azúcar moreno

3 huevos

100gr. de arándanos

125gr. de pasas pequeñas

10 cerezas confitadas

75gr. de almendra molida tamizada

Ralladura de una naranja

175gr. de harina de trigo

1 cucharadita de levadura en polvo

1 cucharadita de canela

1/2 cucharadita de jengibre

1/4 cucharadita de nuez moscada

Preparación:

- 1.- Precalentar el **horno a 150° con la rejilla en el centro** y colocar una fuente de agua en la parte inferior del horno, (esto hará que no se reseque el bizcocho). **Engrasar un molde** de 18-20cm y colocar papel vegetal en la base.
- 2.- **Batir la mantequilla y el azúcar** hasta que sea una mezcla cremosa, añadir los huevos y la ralladura de naranja e integrar.
- 3.- **Tamizar la harina, las especias, levadura, almendras molidas y añadir la fruta.** Agregar a la mezcla de líquidos y mezclar a mano solo hasta que estén integrados. Volcar en el molde preparado y alisar la superficie.
- 4.- **Hornear durante 1h y 15min**, hasta notar que las paredes están despegadas y al pinchar con un palillo éste salga limpio.
- 5.- Una vez horneado, dejar sobre una rejilla hasta que esté totalmente frío. **Envolver en papel film y refrigerar mínimo 1 día antes** de cortarlos en porciones.
- 6.- Con la ayuda de un cortador redondo de unos 7cm, **cortar el bizcocho**, quizá tengáis que usar un cuchillo ya que os encontrareis con los trozos de fruta.

Merengue

Ingredientes:

2 claras

300gr. de azúcar glas

1/4 de cucharadita de cremor tartaro (opcional)

1 cucharadita de zumo de limón

Preparación:

- 1.- **Batir las claras con el cremor tártaro**, cuando estén espumosas **añadir el azúcar** y empezar a montar, cuando estén casi listas **añadir el zumo de limón**.
- 2.- **Colocar el merengue encima de los mini pasteles con una cuchara, espátula o manga.** Decorar al gusto.

Nota: Los copos de nieve están hechos con un cortador con espulsor de la marca Kitchen Kraft y son de fondant blanco marca funcakes.



Mortajados de frutos secos

Por Silvia Peropadre

Mortajados, es el nombre que se le da a este dulce en el pueblo de mi madre (Leciñena), pero en otros sitios se les llama **farinosos o dobladillos**, y van rellenos de diferentes ingredientes.

Cuando se va acercando la navidad, mi madre siempre hace **empanadicos**, también llamados **pastillos de calabaza** y aprovechando el horno, prepara estos amortajados, que la verdad es que nos encantan. Ella cuenta, que siempre los veía hacer en su casa para estas fechas, los preparaban y los llevaban a cocer al horno de la panadería del pueblo.

Tras varias pruebas, creo que he conseguido hacerlos muy parecidos con nuestra thermomix®, espero que os gusten.

Ingredientes:

300 gr de agua templada

50 gr de aceite de oliva

Un sobre de levadura

600 gr de harina

10 gr de azúcar

5 gr de sal

Para el relleno:

100 gr de avellanas (se pueden sustituir por almendras, nueces, etc.)

100 gr de piñones

Azúcar, canela y aceite de oliva

Preparación:

- 1.- Pon las avellanas en el vaso y programa **5 segundos, velocidad 3**. Las reservas para el relleno y limpias el vaso.
- 2.- Vierte el agua, el aceite y la levadura en el vaso, programa **5 segundos en velocidad 4**.
- 3.- Añade la harina, el azúcar y la sal, mezcla **20 segundos en velocidad 6**.
- 4.- **Amasa 3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.
- 5.- Deja que la masa **repose dentro del vaso unos 30 minutos**. (Yo he usado harina y levadura normal y entonces no sube tanto como si hiciésemos pan, pero creo que la masa para esta receta queda mejor así).
- 6.- Pasado ese tiempo, **precalienta el horno a 200°**.
- 7.- **Parte la masa en tres trozos** y cada uno de esos trozos los **estiras en una mesa enharinada** hasta que consigas unos **rectángulos de 20x30 cm** aproximadamente.
- 8.- En el **centro de cada rectángulo, reparte el relleno** que teníamos reservado: los piñones enteros, avellanas que teníamos troceadas, y **espolvorea con azúcar, canela y un poco de aceite**.
- 9.- **Dobla la masa haciendo la forma que más te guste dejando el relleno dentro**. Yo hice unos cortes en los lados y los fui cerrando haciendo **un zig-zag**.
- 10.- Colócalos en la bandeja del horno y **píntalos un poco con aceite y los espolvorea con azúcar**.
- 11.- **Hornéalos a 200° unos 30 minutos**.



Mousse de cava rosado

Por Ester Díaz Ramírez

Cuando se convocó este reto decidí que quería participar, pues llevaba tiempo con el gusanillo pero nunca me había lanzado. Para la ocasión se me ocurrió elaborar un postre con toques festivos y ¿qué más festivo que un poquito de cava? Así que, con esa idea en la cabeza, y aunque nunca lo había preparado antes (hay que aclarar que me gusta experimentar), busqué por la red, encontré las recetas que necesitaba y las adapté para Thermomix. El resultado: un postre fácil de elaborar, vistoso y muy apropiado para estas fiestas.

Ingredientes para 6 unidades:

Para la base:

2 huevos
50 gr. de azúcar
30 gr. de harina
15 gr. de cacao en polvo

Para el mousse:

200 ml. de cava (un benjamín)
3 láminas de gelatina neutra
280 ml. de nata para montar
4 cucharadas de azúcar glass
Frutos rojos (en mi caso frambuesas)

Preparación:

- 1.- **Para la base:** Con la mariposa en las cuchillas, poner en el vaso los huevos y el azúcar, y programar **5 minutos, 37º, velocidad 3**.
- 2.- Volver a programar el **mismo tiempo y velocidad, sin temperatura**.
- 3.- En un bol, mezclar la harina y el cacao, tamizarlo y añadir al vaso, mezclando **4 segundos, velocidad 2**. Terminar de envolver con la espátula o lengua.
- 4.- Verter en un molde circular de unos 24 cm. apto para microondas, previamente aceitado, y cocinar en el microondas a una potencia de **800W durante 2 minutos y medio**.
- 5.- Dejar **reposar 2 minutos en el molde, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla** (como es una plancha fina, mientras se prepara el mousse le da tiempo a enfriarse).
- 6.- **Para el mousse:** Hidratar las láminas de gelatina en agua fría durante unos **5 minutos**.
- 7.- Ecurrir muy **bien la gelatina** y, en un recipiente apto para microondas, **deshacerlas a potencia muy baja, vigilando que no se quemem**.
- 8.- Ir **añadiendo poco a poco el cava** (a temperatura ambiente) al bol con la gelatina, removiendo a la vez con unas varillas para que ésta se disuelva bien. Reservar.
- 9.- Con el vaso bien frío, colocar la mariposa en las cuchillas y echar en él el azúcar glass y la nata, también muy fría y bien batida. Programar **velocidad 3 y ½ sin tiempo** y estar pendiente hasta que la nata esté prácticamente montada, aunque no del todo.
- 10.- Sin parar la Thermomix (seguimos en velocidad 3 y ½), **incorporar poco a poco el cava con la gelatina por el bocal y seguir batiendo** hasta que quede bien integrado.

Montaje: En mi caso, usé “Deco torre” de Tupperware, seguí los siguientes pasos:

1. Utilizando uno de los recipientes, cortar en círculos la plancha de bizcocho y reservar.
2. Aceitar ligeramente la superficie interior del recipiente, para que sea más fácil desmoldar.
3. Colocar una pequeña capa de mousse en el fondo.
4. Disponer algunas frambuesas, pegadas a las paredes del recipiente, para que se vean al desmoldarlos.
5. Cubrir con más mousse de cava
6. Colocar un círculo de bizcocho sobre el mousse.
7. Tapar y meter en la nevera hasta que cuaje el mousse.

Fuente:

<http://elmayeu.blogspot.com.es/2011/12/crema-al-cava.html>

<http://www.dulcesbocados.com/2011/01/mousse-picante-de-nutella.html>



Naranjas confitadas con chocolate

Por Ana López Sevilla de “Juego de sabores”

En **Navidad** todo es posible, incluso que los abetos den rodajas de naranja confitadas de chocolate. Nunca lo habíais visto, ¿verdad? Claro, de los abetos navideños siempre cuelgan bolas y luces de colores diversos, pero si lo deseáis con intensidad, si cerráis los ojos y concentráis todas vuestras fuerzas en un objetivo, seguro que se cumplirá vuestro deseo y veréis como el árbol de Navidad cambiará las bolas por naranjas chocolateadas.

Es la magia de estos días que dan carpetazo a un año duro en el que ha habido días dulces como la naranja y días amargos como el chocolate. Ambos se complementan a la perfección.

Ingredientes:

4 naranjas medianas
400 g de azúcar
200 cc de agua
Chocolate Nestlé fondant postres.

Preparación:

- 1.- Poner en una cazuela el **agua y el azúcar**, cuando hierva poner las **rodajas de naranja** a confitar, para ello lo dejaremos **a fuego lento durante 1 hora**.
- 2.- **Ecurrirlas y ponerlas en una bandeja con papel sulfurizado**.
- 3.- Introducir en el **horno a 150º durante 20 minutos**.
- 4.- Dejarlas enfriar bien.
- 5.- Deshacer el **chocolate al “baño María” y untar** las rodajas.
- 6.- Dejarlas secar en una bandeja con papel de horno.



Pastel de calabaza con frutos rojos

Por M^a Mercedes G. Bernabeu del blog "Merceditas Bakery"

“Este postre es perfecto para la Navidad, ya que contiene la calabaza y los frutos rojos tan típicos del Otoño/Invierno, y por su suavidad es ideal para después de una comida copiosa”

Ingredientes:

Para la masa quebrada:

375gr. de harina
1 cucharada de azúcar normal
1/2 cucharadita de sal
120gr. de mantequilla sin sal muy fría
3 ó 4 cucharadas de agua helada

Salsa de frutos rojos:

60ml. de zumo de naranja
1 cucharada de maicena
30ml. de salsa de frutos rojos
6 Frambuesas
6 arándanos deshidratados

Relleno de calabaza:

115gr. de queso crema
125gr. de azúcar normal
125gr. de azúcar moreno
3 huevos a temperatura ambiente
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
1/2 cucharadita de canela en polvo
1/2 cucharadita de nuez moscada molida
1/2 cucharadita de jengibre molido
1/4 de cucharadita de sal
310gr. de puré de calabaza
170ml. de nata para montar

Preparación:

- 1.- **Para hacer la masa quebrada:** Mezclar harina, azúcar y sal en el robot de cocina, cortar la mantequilla a cuadritos e introducir en el robot, mezclar hasta que parezcan guisantes pequeños.
- 2.- Añadir la mitad del agua helada y mezclar con las manos, añadir el resto del agua si la necesita y hacer una bola.
- 3.- Amasar una o dos veces. Colocarla entre dos hojas de papel vegetal y hacer un disco. Envolver en papel film y refrigerar 1 hora.
- 4.- Trabajar la masa sobre un papel vegetal con un rodillo hasta que tengamos la medida deseada, en este caso la haremos de unos 25cm. Posarlo sobre el molde de 23cm y retirarle el papel vegetal. Encajar la masa con la ayuda de los dedos. Enfriar la masa en el congelador 30 minutos antes de usar.
- 5.- **Para el relleno de calabaza:** Calentar el horno a 190° con la rejilla en el centro. Batir el queso crema hasta conseguir una crema suave. Agregar el azúcar, mezclarlo hasta que se integre y añadir los huevos de uno en uno. Añadir el extracto de vainilla, especias, sal, calabaza y nata, mezclarlo a velocidad baja hasta que esté todo bien integrado.
- 6.- Vierte el relleno en el molde con la masa quebrada y hornea durante 30 minutos, luego baja la temperatura a 180° durante unos 15 minutos más. Retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Luego refrigerar 3 horas antes de cubrirlo con la salsa de frutos rojos.
- 7.- **Para la salsa frutos rojos:** Mezclar el zumo de naranja y maicena en un cazo, agregar la salsa de frutos rojos y arándanos. Llevar a ebullición a fuego suave, removiendo constantemente. Hervir 1 minuto, añadir las frambuesas, retirar del fuego y dejar enfriar 5 minutos.
- 8.- Verter la mezcla sobre el pastel con la ayuda de una cuchara. Enfriar el pastel durante 15 minutos antes de servir.

Notas: Cuando digo cucharadas (tbsp= 15ml) y cucharaditas (tsp= 5ml) son medidas Americanas.



OREO® Cheesecake

Por Juan Francisco Morillas Diaz de *“La cocina de Morilands”*

Esta es una de mis recetas favoritas de tarta de queso. Es un poco diferente en cuanto a que no va cubierta de mermelada de arándanos ni de fresa, y en la galleta de la base, que en este caso es de oreo. Estas galletas dan mucho juego a la hora de preparar postres y cremas.. se pueden preparar para rellenos de tartas, para coberturas de cupcakes, además de otras muchas opciones como la base de esta receta.

El resultado es una tarta un poco diferente que podemos tener lista el día de antes de una celebración, de una cena familiar, una comida de Navidad entre amigos... A todo el mundo le gusta y la verdad es que es muy sencilla de preparar, ya veréis.

El molde que he usado para esta tarta es desmontable, alto y estrecho, de 18 cm de diámetro. Es ideal para este tipo de tartas porque aunque tenga más cantidad de preparación, puedes subir la altura sin problemas. Lo tengo desde hace tiempo, lo compré online y estoy encantado con él. Es antiadherente, se desmolda con una facilidad increíble y se nota que es super resistente. De todas formas, puedes preparar tu tarta en uno de 22-24 cm, no hay problema, aunque ya sabéis que quedará más finita.

Ingredientes:

Para la base:

300 gr de galletas oreo
2 cucharadas grandes de mantequilla

Para el relleno:

750 gr de queso crema a tª ambiente
150 gr de azúcar.
2 huevos a tª ambiente.
1 cucharada sopera de zumo de limón.

Para decorar:

2 paquetes de minis-oreo.

Preparación:

- 1.- En primer lugar prepara la base de galleta. Vierte en el vaso de la thermomix las galletas Oreo® y **tritura a velocidad 5-7-9** hasta que queden reducidas a polvo.
- 2.- Incorpora la mantequilla y **mezcla unos 30 segundos** hasta que se integre bien y se forme una mezcla homogénea.
- 3.- **Reparte la mezcla en el fondo y paredes de un molde desmontable**; iguala todo bien ayudándote del cubilete y presionando para que quede bien duro. **Reserva en el congelador** mientras preparas la crema de relleno.
- 4.- Precalienta el **horno a 180º calor arriba y abajo**.
- 5.- Enjuaga bien el vaso y vierte el queso crema y el azúcar. Mezcla bien a **velocidad 3 y medio** hasta que consigas integrarlo bien. A continuación vierte por el cubilete un huevo y después el otro mientras continúas batiendo.
- 5.- **Incorpora el zumo de limón** y mezcla bien.
- 6.- **Vierte la crema sobre la base de galletas** que teníamos reservada e iguala la superficie con una espátula.
- 7.- **Coloca las mini galletas oreo por la superficie** introduciéndolas un poquito en la crema. **Hornea durante 30 minutos hasta que la crema esté firme**. Saca y deja templar a temperatura ambiente.
- 8.- Pásalo a la nevera y deja enfriar completamente.

Notas:

- Lo ideal es dejar enfriar la tarta de un día para otro, asienta mejor y el sabor se intensifica.
- Si no tienes galletas oreo para la base puedes sustituirlas por otras que más te gusten.
- Puedes cambiar la cobertura de la tarta por una confitura de fresas, arándanos o incluso pulpa de fruta de la pasión espolvoreada con nuez moscada.



Panqueque navideño

Por Jazmín García

El panqueque o crepe es una de mis comidas favoritas ya que los puedo preparar tanto dulce o salado y me saca de muchos apuros ya que se pueden congelar. Queriendo utilizarlo en una versión navideña, se me ocurrió unirlo al turrón, y salió este postre, que a mi gusto, es magnífico.

Ingredientes:

Para la masa de crepe:

250 gr de harina de repostería
500 gr de leche
2 huevos
1 cucharada de aceite de oliva virgen
1 pellizco de sal
1 cucharadita de esencia de vainilla
Mantequilla para engrasar la sartén

Para la espuma de turrón:

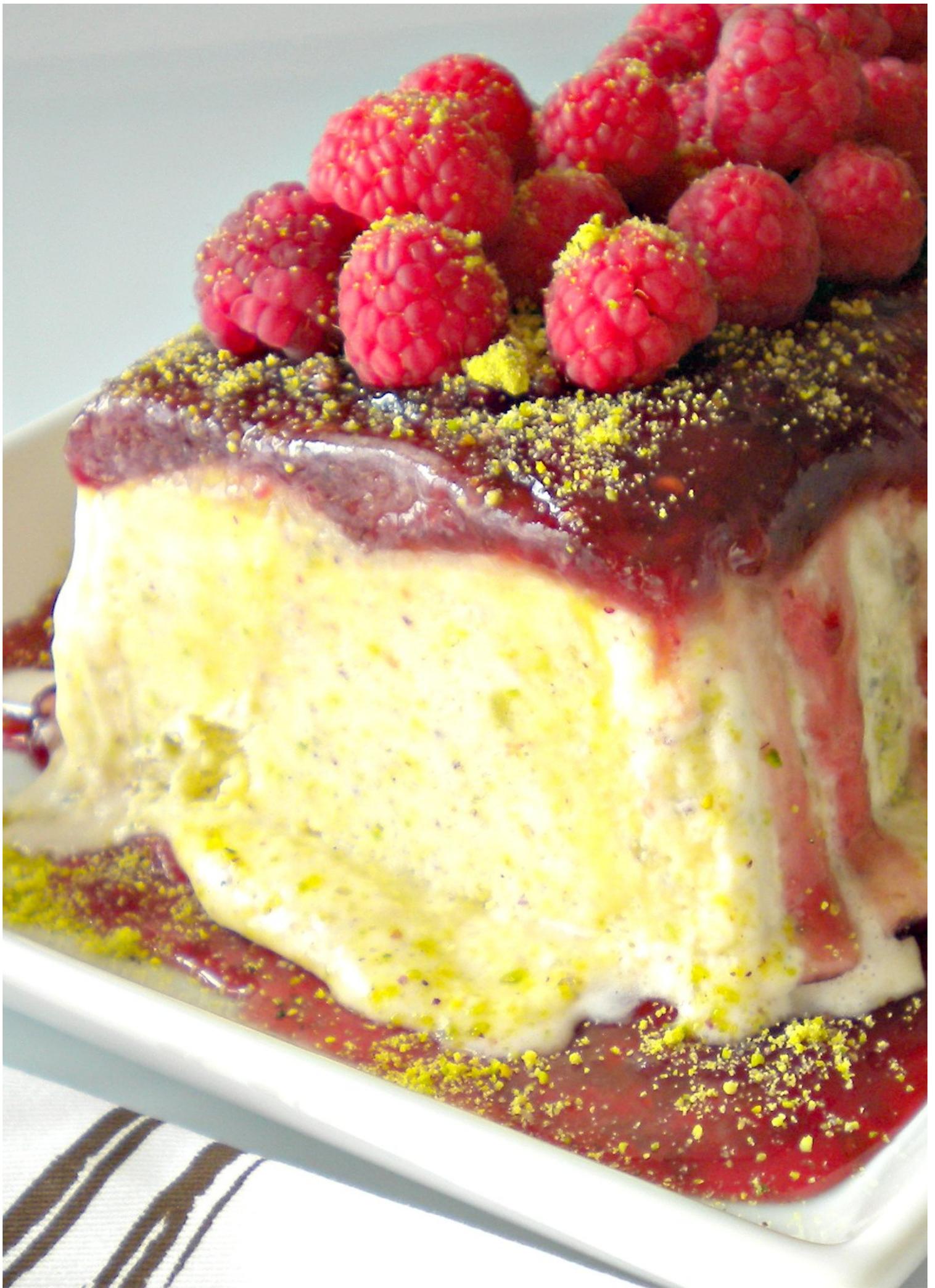
1 hoja gelatina
500 gr nata para montar
150gr turrón de Jijona

Para decoración:

Sirope de chocolate
Azúcar glass

Preparación:

- 1.- Ponemos todos los ingredientes para la masa de crepe en Thermomix® y programamos **20 segundos, velocidad 4**. Dejamos **reposar la masa al menos durante 30 minutos** antes de utilizarla.
- 2.- Engrasamos una **sartén con un poco de mantequilla** y cuando esté bien caliente, echamos un cacito de la masa por la sartén **haciendo que se extienda por toda la superficie**. Cuando **esté dorada, le damos la vuelta** y doramos por el otro lado. Retiramos en un plato y reservamos.
- 3.- **Hidratamos la hoja de gelatina** en agua fría.
- 4.- **Montamos 400gr de nata muy fría**, poniendo la mariposa en Thermomix® y damos **velocidad 3 ½ sin programar tiempo**, hasta que veamos que esté montada. Y reservamos en un bol en el frigo.
- 5.- Sin lavar el vaso, añadimos el resto de nata y el turrón de Jijona en trozos, y **programamos 3 minutos, 90º, velocidad 2**.
- 6.- Una vez acabado el tiempo, **añadimos la hoja de gelatina escurrida y programamos 10 segundos a velocidad 3**. Dejamos enfriar.
- 7.- **Mezclamos con movimientos envolventes la nata montada con la mezcla del turrón de Jijona**. Y **reservamos como mínimo dos horas en el frigo**.
- 8.- Montamos el crepe, extendiendo en cada uno de ellos la espuma de turrón de Jijona, enrollamos el crepe, y decoramos con sirope de chocolate y azúcar glass.



PARFAIT de pistacho y frambuesa

Por Juan Francisco Morillas de “La cocina de Morilands”

Desde siempre me han gustado los pistachos; me vician de una manera que no puedo parar de pelar y comer. Y ya tenía yo ganas de preparar una receta usando este fruto seco que me encanta. Veía la posibilidad con muchas recetas pero el hecho de no encontrarlos pelados y sin sal me tiraba para atrás. Finalmente, el viernes llegó a mi poder una cajita de 250 gr de pistacho para repostería. Es ideal, vienen pelados y listos para usar, triturarlos, convertirlos en polvo o simplemente usarlos troceados groseramente.

Los venden en herbolarios, tiendas de especias y seguro que en grandes superficies.

En Cartagena hay una tienda de especias impresionante... tienen de todo lo que se te ocurra, de todo lo que puedas necesitar para preparar tus recetas favoritas e también infusiones de todo tipo. Venden al peso y en cajitas de distintos tamaños. También tienen miel de cultivo ecológico y de mucha calidad. Me pierde el pimentón dulce y picante de allí. Es tan auténtico que deja un sabor extraordinario en las comidas.

Pues esta receta es ideal **para una cena o comida de Navidad**; lo tienes preparado con antelación, en el congelador, sólo desmoldar, decorar y listo. Sorprenderéis a vuestros invitados y/o familiares con un postre diferente y a la vez peculiar. Además, no es difícil de preparar, eso sí, lee bien la receta y prepara previamente los ingredientes, te ayudará bastante a la hora de ponerte manos a la obra.

Ingredientes para 10 personas:

110 gr de azúcar
125 ml de agua
2 huevos a t^a ambiente.
4 yemas de huevo a t^a ambiente
300 ml de nata para montar muy fría
1 vaina de vainilla
45 gr de pistachos triturados
Mermelada de frambuesa

Para decorar:

Frambuesas naturales
Mermelada de frambuesa
Pistacho en polvo

Preparación:

- 1.- En primer lugar, prepara un **molde de plum cake de 1,75 l de capacidad** aproximadamente; **engrasa ligeramente** con un poco de aceite y tapiza el fondo y las paredes con papel sulfurizado que nos ayudará posteriormente a desmoldar fácilmente. Deja que sobresalga ligeramente por los bordes.
- 2.- En un cazo, calienta a fuego lento el azúcar con el agua moviendo sin cesar hasta que se haya disuelto por completo. Lleva **a ebullición aumentando la temperatura** hasta que se convierta en un sirope azucarado (aproximadamente a unos 117°C).
- 3.- Durante este tiempo, **bate a velocidad media los dos huevos y las cuatro yemas** en un bol amplio hasta que la mezcla coja consistencia y blanquee.
- 4.- Sin dejar de batir, **incorpora poco a poco el sirope caliente**, dejándolo caer lentamente sobre la mezcla de huevos. Aumenta la velocidad y sigue batiendo durante 5 minutos aproximadamente, el tiempo que la mezcla necesite para estar a temperatura ambiente.
- 5.- **Corta la vaina de vainilla** por la mitad y extrae las semillas.
- 6.- En un bol frío, vierte la nata líquida e incorpora las semillas de vainilla. **Monta la nata bien fría hasta que tenga una consistencia firme.**

- 7.- **Añade a la nata los pistachos triturados** incorporándolos delicadamente.
- 8.- Ve añadiendo a esta preparación **la crema de yemas que habíamos batido previamente**, muy delicadamente e incorporándola con movimientos envolventes hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 9.- **Cubre el fondo del molde con mermelada de frambuesas y sobre ella vierte la crema de pistacho**. Iguala bien la superficie.
- 10.- **Pliega con el papel sulfurizado que sobresale por los bordes** y cubre bien todo el molde con film transparente.
- 11.- **Deja reposar durante 6 horas** aproximadamente en el congelador.
- 12.- Aproximadamente unos **15 minutos antes de servir saca del congelador** y desmolda con cuidado (puedes pasar un cuchillo afilado por los laterales del molde para ayudar a despegarlo). Retira el papel sulfurizado y decora con las frambuesas y un poco de polvo de pistacho que previamente habremos reservado.
- 13.- Corta el parfait en trozos y sirve.

Notas:

- Os aconsejo una mermelada de frambuesa de buena calidad. *La vieja fábrica*® tiene un producto muy bueno y muy recomendable.
- Puedes cambiar la mermelada a tu gusto... frambuesa, fresa, frutas del bosque, moras silvestres...
- Si no te gustan las frambuesas, puedes sustituirlas por cerezas, fresas o cualquier tipo de fruta roja.
- Para cortar bien el parfait, ayúdate de un **cuchillo afilado que previamente hemos introducido en agua caliente** y secado con un paño limpio.
- Calienta en un cazo un poco de mermelada de frambuesa para que se disuelva bien y cubre el parfait antes de decorar con las frambuesas frescas.
- También puedes preparar pequeños parfaits individuales en pequeños moldes adecuados a las dimensiones deseadas.



Pastas de Té

Por Luisa Restegui Rebolledo

Es una receta fácil, rápida y económica. Puede ser un regalo para cualquier momento, para llevar a una invitación a la casa de unos amigos y presentarlas en una caja bonita, o en bolsas de papel celofán con el nombre, etc.

Ingredientes:

Para la masa:

70 gr.. de azúcar glas.
250gr. de harina.
190 gr. de mantequilla a t^a ambiente.
2 huevos pequeños(100 gr.)

Cobertura de chocolate:

200gr. De chocolate fondant y guindas.

Preparación

- 1.- Precaliente el **horno a 200°C**.
- 2.- **Para la masa:** Ponen el vaso todos los ingredientes de la masa y mezcla **30 segundos en velocidad 4**. Vierta la masa en una manga pastelera con boquilla rizada.
- 3.- Sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear o silicona, haz formas variadas (redondas, alargados, etc). Introduce la bandeja en el horno **a 180°C durante 10 o 12 minutos**, hasta que estén doradas. Las sacamos y dejamos enfriar en una rejilla.
- 4.- **Para la cobertura de chocolate:** pon el chocolate en el vaso limpio y **trocea 30 segundos en velocidad progresiva 5/10**. A continuación, **programe 4 minutos/37' Velocidad 3**.
- 5.- Vierte el chocolate en un bol y sumerja las pastas en él.

Nota: Se puede decorar al gusto: guindas rojas o verdes, almendras, avellanas.

La cobertura de chocolate conviene hacerla cuando ya tengamos hechas las pastas para que no se nos endurezca.

Fuente: Thermomix



Pastelillos de cabello de ángel

Por *Loli Gutiérrez “Diablilla”*

Hace algún tiempo, probé unos dulces típicos de Murcia que me encantaron. Esta es mi adaptación de dichos dulces con algún “arreglillo” que espero os guste.

Ingredientes:

550 grs. de harina
250 grs. de manteca de cerdo
250 grs. de azúcar
2 yemas de huevo
125 cc. de mistela
ralladura de un limón
1 cucharadita (de las de azúcar) de canela
½ sobre de levadura royal
1 clara de huevo para pintar
1 bote de cabello de ángel
almendras en trocitos o laminas (opcional).
si se quiere también se puede mezclar con el cabello de ángel pasas y frutos secos (los que queramos, nueces, avellanas...)

Preparación:

- 1.- En el vaso batir la manteca de cerdo con el azúcar **3 minutos, 37º, velocidad 4.**
- 2.- Añadir la mistela, las yemas de huevo, la ralladura de limón y la canela, **mezclar 3 segundos, velocidad 3.**
- 3.- Añadir la harina y la levadura **mezclando 30 segundos, velocidad 6 .**
- 4.- Añadir las almendras o lo que sea, si se quiere, y amasar poniendo **1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga.**
- 5.- Transcurrido el tiempo, **estiramos la masa con un rodillo** (pongo papel de horno debajo y encima para poder estirla mejor y que no se me pegue) hasta que quede aproximadamente de **un centímetro de espesor** (no pasa nada si las hacemos más gordas). Con un cortapastas (yo usé el borde de un vaso de agua y si las quiero más pequeñas con un vaso de chupito o un cortapastas de formas del chino), vamos cortando porciones que colocaremos en la bandeja de horno cubierta de papel de hornear.
- 6.- Una vez tenemos las porciones, vamos **añadiendo en el centro el cabello de ángel** y volvemos a cortar masa con el cortapastas para hacer la cubierta y las colocamos encima del cabello de ángel presionando con los dedos los bordes para que queden juntas (como las empanadillas).
- 7.- **Dejar un poco de espacio entre unas y otras** en la bandeja ya que la masa crece un poco dentro del horno.
- 8.- **Pincelamos todos los pastelillos con la clara de huevo batida.**
- 9.- **Horneamos a temperatura de 170 – 180º** hasta que veamos que han quedado doraditos (una media hora).

Nota:

- Si se quiere también se puede mezclar con el cabello de ángel pasas y frutos secos (los que queramos, nueces, avellanas...) enriqueciendo el relleno

Peras al vino “bicolor”

Por Marta Farreras

Estuve buscando en los recetarios postres navideños, que no fueran típicos de mi tierra, porque soy muy globalizadora. Cuando decidí hacer las peras al vino, quería contraste de colores y como no me gusta la nata pensé enseguida en chocolate blanco. La verdad es que con la receta de Vc salen tan ricas que no les hace falta más, pero os aseguro que la gelatina de vino con el chocolate blanco y la pera queda de lo más! Así que monté la navidad en un rincón de casa y después de hacer las fotos me dediqué a saborear este postre. Espero que os animeis a hacerlo!

Ingredientes:

4 peras conferencia
800 ml de vino tinto
150 gr de azúcar blanquilla
1 cucharada de miel

Gelee de vino:

1 vaso del vino resultante
1 cucharada de agar-agar

Base de las peras:

360 gr de chocolate blanco de cobertura Nestle

Preparación:

- 1.- **Pelar las peras dejándoles el raballo** y colocarlas en el cestillo.
- 2.- Poner en el vaso el vino tinto, el azúcar blanquilla y la cucharada de miel y programar, **30 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**.
- 3.- Retirarlas y volcar en un bol todo el contenido y **las peras dejándolo enfriar**.
- 4.- **Para el Gelee de vino**, poner **1 vaso del vino** resultante en un cazo al fuego y cuando hierva echar el **agar agar** dándole vueltas a fuego bajo hasta que se haya deshecho. Repartir en el fondo de los platos y dejar enfriar.
- 5.- **Base de las peras:** Poner en unos **cuencos pequeños el chocolate troceado y derretir en el microondas** hasta que esté cremoso de 5 segundos en 5 segundos, revolviendo cada vez con mucho cuidado. **Colocar una pera en cada cuenco y meter en el congelador** para que endurezca el chocolate una media hora.
- 6.- **Montaje:** Desmoldar con cuidado cada cuenco y colocar encima de la gelee que ya estará fría. Adornar con unas hojas de menta.





Piña con nata

Por Nuria Molina

Ésta es una receta a la que **le tengo mucho cariño**, desde pequeña recuerdo a mi padre en la cocina decorándola, es todo un artista, así que éste es mi pequeño homenaje, para mis padres, que me han inculcado el amor por la cocina, pero sobretodo, cocinar para los que mas queremos. Gracias.

Ingredientes:

1 Piña
El zumo de medio limón
2 cucharadas de azúcar
500 gr de nata para montar (35% o más de materia grasa)
1 cucharada de queso de untar tipo Philadelphia
80 gramos de azúcar glas

Para decorar:

1 limón
1 kiwi
3 mitades de melocotón en almíbar

Preparación:

- 1.- **Cortamos la piña por la mitad, a lo largo**, le **quitamos toda la carne** con cuidado de no pinchar mucho la corteza.
- 2.- **Desechamos el tronco** de la piña, es decir, la parte dura, y la **cortamos en daditos no muy grandes**, la ponemos en un bol, le **exprimimos el zumo del medio limón**, le incorporamos las **dos cucharadas de azúcar** mezclamos todo muy bien y reservamos; *-la parte del limón es muy importante, para que al mezclar la piña con la nata no se desmonte-*.
- 3.- **Montamos la nata** de manera tradicional o con thermomix, si lo hacemos de la segunda forma colocamos la mariposa en las cuchillas y ponemos la nata y la cucharada de queso de untar en el vaso, poniendo especial atención de que no quede nada de nata en el envase, programamos **velocidad 3 1/2 sin tiempo**, hasta que veamos que está bien montada. Incorporamos el azúcar glas y mezclamos con la espátula.
- 4.- Guardamos un poco de nata para luego decorar, y **añadimos el resto de nata a la piña** que tenemos reservada, mezclamos bien.
- 5.- Ponemos la mezcla en la corteza de la piña que nos servirá de recipiente y decoramos al gusto.



Puding de galletas María y almendra

Por Chary Cruz

Esta receta la hacemos en casa desde hace tiempo. Se puede elaborar con o sin thermomix. Lo mejor de este postre es lo **económico que resulta** y, más aún, en esta época de crisis en la que nos encontramos **y la tendrás en tan sólo 15 minutos**. Su sabor es exquisito y puede tener distintas variedades ya que lo podéis hacer con diferente consistencia, a gusto del consumidor o en función de su utilidad. Si lo quieres llevar a algún sitio le puedes dar con una consistencia más dura para partir en porciones y si lo quieres servir para tomar en copa de forma individual sólo hay que añadir un poco más de leche. También lo puedes elaborar con almendra cruda o tostada, yo esta ocasión me he decantado por la tostada.

Por su sabor, pocos paladares adivinarán de qué se trata, porque es una mezcla entre puding, con un poco de sabor a mazapán que le da la almendra, es una exquisitez por unos pocos euros.

Ingredientes:

12 galletas maría
350 g de leche
3 huevos
180 g azúcar
75 g almendra molida

Preparación:

- 1.- Pon todos los ingredientes en el vaso y **mezclar 10s, velocidad 4**.
- 2.- Prepara un molde apto para el **microondas con caramelo líquido en la base** y vuelca sobre él la mezcla anterior con un grosor de dos dedos aproximadamente.
- 3.- Meter en el microondas a la **máxima potencia durante 10 minutos**.
- 4.- Esperar a que se enfríe y desmoldar.

Notas: La capa que queda arriba al sacarlo del microondas se queda más dura, ya que la almendra tiende a subir. Si lo deseas lo puedes desmoldar y darle la vuelta, de esa forma se impregnará con el caramelo que queda en el molde y aumenta su sabor.
¡¡Qué os aproveche!!





Quesada

Por Ana Belén Sánchez Íñiguez

Está claro que en nuestra casa nos gusta lo bueno y lo sencillo. Esta quesada es un postre perfecto para terminar una buena comida familiar, además de exquisito, es sano y cuando lo estas haciendo toda la casa huele que alimenta. Tiene ese sabor que recuerda a algo, a algo que no sabes que es, a un momento, a una persona..., no sabes muy bien a que, pero después de saborearlo se te queda una sonrisa en la cara. Espero que a vosotros también os recuerde.

Ingredientes:

600 gramos de requesón	una cucharada de canela
4 huevos	azúcar glas
150 gramos de azúcar	canela para decorar

Preparación:

- 1.- introducir en la thermomix® el requesón, los huevos, el azúcar y la canela y batir **un minuto y medio a máxima velocidad**.
- 2.- Precalentar **el horno a 180° y forrar un molde** con papel de horno.
- 3.- Verter la mezcla en el molde y **hornear a 180° durante una hora**.
- 4.- una vez fuera del horno espolvorear por encima azúcar glas y canela.

Notas: La quesada conforme se va haciendo crece mucho en el horno, no hay que preocuparse, al sacarla y enfriarse baja. La quesada tiene que quedar bajita.



Salchichón de chocolate

Por Lorena Estrada del blog "[Las recetas de Lorena](#)"

¿ Os atrevéis a sorprender con un turrón diferente?

Ingredientes:

200 gr de galletas María o similar
130 gr de chocolate fondant en trozos
3 yemas de huevo
40 gr de azúcar
100 gr de mantequilla en trozos
30 gr de nueces
Azúcar glas para espolvorear

Preparación:

- 1.- Ponemos en el vaso 170 gr de galletas (reservamos las restantes) y **tritamos 10 segundos en velocidad 5**. Retiramos del vaso y reservamos.
- 2.- Sin lavar el vaso , ponemos el chocolate , las yemas , el azúcar y la mantequilla y programamos **4 minutos, 70º, velocidad 1**.
- 3.- Troceamos con la mano las galletas enteras y las nueces y añadimos al vaso junto con las galletas trituradas reservadas. Mezclamos **6 segundos en velocidad 3**.
- 4.- Colocamos un rectángulo de film transparente (yo pongo tres) sobre la superficie de trabajo y vertemos el contenido del vaso. Le damos forma de cilindro y cerramos por los extremos . Lo hacemos rodar sobre la superficie de trabajo para que quede bien apretado. Reservamos en la nevera hasta que este firme (entre 3-4 horas).
- 5.- Cuando este frío , lo espolvoreamos con azúcar glas y volvemos a envolverlo con el film apretando con las manos para que el azúcar se pegue y haga el efecto de la piel del salchichón. Retiramos el film, cortamos en rodajas y listo para disfrutar!



Tarta de limón y frambuesas

Por Esther Cruz

Otra vez Navidad. ¿ Habéis observado que cuando a algún postre se le pone el apellido "de limón", como por arte de magia, parece que se aligera y nos lo comemos con menos remordimientos ? Una tarta de limón y frambuesas, cremosa, de toque ácido y nada empalagosa, que sea el broche de una cena o comida navideña, precisamente para hacer gala al villancico "..Navidad, Navidad, dulce Navidad..". Son fechas para disfrutar con los nuestros de momentos agradables y cosas ricas. Espero que os guste.

Un abrazo.

Ingredientes:

200 gr. Galletas digestive

50 gr mantequilla

50 ml vino dulce tipo moscatel

75 ml zumo de limón (el zumo de un limón aprox.)

250 gr queso mascarpone

3 yemas

300 gr leche condensada

150 gr de frambuesas

Un poquito de azúcar glas para espolvorear por encima.

Preparación:

1.- Poner en el vaso las galletas, el vino dulce y la mantequilla y **triturar 5 segundos vel. 5**

2.- Con esta masa forrar la base de un molde desmontable. Lavar el vaso.

3.- Introducir el resto de ingredientes excepto las frambuesas y **batir 15 segundos vel. 3.**

4.- Echar esta **crema encima de la base de galletas.**

5.- **Repartir las frambuesas** por la crema.

6.- **Hornear 30 minutos 180-200 grados con horno precalentado.**

7.- Decorar con azúcar glas.

Fuente: Del recetario "A gusto con la vida" de Nestlé



Tarta de Piruletas

Por María López Velasco de Luna Lunera en Úbeda

Aunque la tarta que presento es apta para todos los paladares, os aseguro que va a encantar a los más peques de la casa. Así que si esta navidad queréis preparar un postre especial para ellos, ésta es vuestra receta. Mi decoración es muy simple, pero admite multitud de posibilidades: Con piruletas rojas, nubecitas y otras chuches que se os ocurran.

La receta la he sacado del blog de [Canelona](#) que a su vez extrajo la receta del blog de [Kanela y Limón](#), donde encontraréis la preparación de forma tradicional.

Ingredientes:

6 hojas de gelatina (Hacendado)	30gr de licor de piruleta (yo lo he comprado en Carrefour)
1 yogur griego o 120gr de queso cremoso tipo Philadelphia	1 brik de 500gr de nata para montar
160gr de azúcar	100gr de galletas
6 piruletas, más las necesarias para decorar	50gr de mantequilla
50gr de agua	

Preparación:

Base

- 1.- Tritura las galletas pulverizándolas, **5-10 progresivo durante 15 segundos**.
- 2.- Añade la mantequilla a trocitos y pulveriza **30 segundos más**.
- 3.- Colocamos esta mezcla de base de un molde desmontable (Yo suelo colocar el aro directamente sobre la bandeja donde lo voy a servir) y reserva en el frigo mientras preparar la tarta.

Tarta

- 1.- Deja **hidratándose las hojas de gelatina en un plato hondo con agua fría**.
- 2.- Sin sacar las seis piruletas de su envoltorio, **machaca las piruletas con un martillo** (yo he usado el rodillo) y así sacarás fácilmente el palito. Vuelca el contenido de cada plástico en el vaso de la thermomix al lado de las cuchillas.
- 3.- Añade los **50gr de agua y programa 5 minutos, 70º velocidad 1 1/2**. Si en el último minuto, todavía escuchas algún trocito de piruleta por derretir **sube la temperatura a 80º hasta que veas que se han disuelto del todo**.
- 4.- **Escurre las hojas de gelatina** hidratadas e incorpóralas al vaso, **15 seg, velocidad 2 1/2**.
- 5.- **Incorpora el queso o el yogur, el licor de piruleta y el azúcar**. Mezcla **20 segundos a velocidad 3**. Reserva en un bol, para que se temple.
- 6.- Lava el vaso y **monta la nata** (con **mariposa a velocidad 3 1/2 o sin mariposa a velocidad 5**). Yo le pongo unos cubitos de hielo al vaso para que esté bien frío y monte mejor. Ya sabes que el tiempo depende de la marca, simplemente tendrás que estar pendiente a través del vocal. Si has utilizado queso fresco tipo philadelphia en la receta puedes añadirle a la nata una cucharada para que quede bien firme).
- 7.- **Pasa la nata** a una ensaladera grande y con **movimientos envolventes ve incorporando la gelatina de piruletas** hasta mezclarlas por completo.
- 8.- **Vuelca sobre la base de galletas**, alisa y deja reposar en **el frigorífico de un día para otro**.
- 9.- Desmolda y decora con el resto de piruletas o como más te guste.

Se puede tomar tal y como sale de la nevera o si la metemos en el congelador como un mousse semifrío. No os preocupéis por el alcohol que lleva el licor de piruletas, lleva muy poca cantidad y prácticamente desaparece en la cocción. Al menos ninguno de los niños que la tomó se quejó ni noté efectos secundarios, jiji. Se puede sustituir el licor de piruleta por Granadina.



24.11.2012

Trufas de chocolate y mascarpone

Por Raquel Barberán Navalón

Es una receta que viene de Italia. Es un dulce ideal para la navidad, para ofrecerlo junto a los turrónes y un buen cava.

Ingredientes:

300gr de galletas María
75gr de chocolate puro en polvo (sin azúcar)
5 yemas de huevo
10 cucharadas de azúcar
500gr de mascarpone
fideos de chocolate o de colores o coco rallado para decorar.
papeles de coquitos para ponerlos.

Preparación:

- 1.- Poner la mitad de las galletas en el vaso y pica **10 segundos en velocidad 9**. Ponlo en un bol aparte.
- 2.- Haz lo mismo con la otra mitad de las galletas y únelas al bol.
- 3.- Con una cuchara agrega el chocolate en polvo a las galletas.
- 4.- Pon en el vaso las yemas con el azúcar y bate **30 segundos en velocidad 4**.
- 5.- Une el mascarpone **20 segundos en velocidad 4**.
- 6.- Agrega las galletas con el chocolate y **mezcla 20 segundos en velocidad 2/3**.
- 7.- Debe de quedar una pasa compacta, que deberás dejar reposar en la nevera 12 horas (mejor de un día para otro)
- 8.- Forma pequeñas trufas redondas ayudándote con una chuchara, pásalas por los fideos de chocolate y ponlas en los pequeños moldes de papel.

Notas: Se pueden congelar para tener siempre a mano en cualquier ocasión especial como en navidad.



ROLLOS
DE
JIJONA

Rollos de Jijona

Por Inma Herrera (Écija) de "La gula es vicio no pecado"

No me gustan los dulces navideños pero esta crema es muy suave y haciendo de relleno para estos rollos terminó de convencerme. Los suecos tienen sus famosos de canela y nosotros los turronísimos!!!

Ingredientes:

Crema de turrón:

100 gr de crema de turrón Antiu Xixona + unas cucharaditas para el final
400 gr de leche
50 gr de leche evaporada
3 huevos
1 cta de esencia de almendras líquida
80 gr de azúcar
20 gr de maicena

Masa para los rollos:

120 gr de leche
50 gr de azúcar invertido
25 gr de mantequilla
20 gr de levadura prensada fresca
1 huevo
350 gr de harina de fuerza

Preparación:

Preparación de la crema:

- 1.- Echar en el vaso leche, leche evaporada y crema de turrón y mezclar **20 segundos en velocidad 5**.
- 2.- Añadir resto de ingredientes y programar **7 minutos, 90º, velocidad 4**.
- 3.- Sacar esta crema y verter en un bol. Dejar enfriar hasta rellenar.

Masa:

- 4.- Echar en el vaso leche, mantequilla y azúcar invertido y programar **2 minutos, 37º, velocidad 2**.
- 5.- Añadir levadura por el bocal y mezclar unos **4 segundos en velocidad 4**.
- 6.- Agregar huevo, harina y amasar **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.
- 7.- Engrasar un bol pincelándolo con mantequilla y echar la masa, tapar con un paño y dejar que doble su volumen como mínimo una hora. Esto yo lo hago dentro del horno para que esté libre de corrientes de aire.
- 8.- **Desgasificar la masa** y extender con la ayuda de un rodillo haciendo un rectángulo y pincelar el borde de sellado con agua. Rellenar con la crema pastelera de turrón (ojo! no cabe toda, si lo rellenáis con toda se sale) e ir enrollando poco hasta parecer un brazo de gitano. Precalentar horno a 220º.
- 9.- **Cortar porciones de unos 2 cm** e ir colocando uno a uno y separados en la bandeja del horno, volver a tapar con un paño limpio y dejar levar unos 10 minutos.
- 10.- Echar una **cucharadita de crema de turrón Antiu Xixona** sobre cada enrollado y **hornear unos 10 minutos, a 220º**.



Roscón de Reyes, el definitivo

Por Rosa Ardá de Velocidad Cuchara

Por fin un roscón maravilloso, delicioso, esponjoso y bonito. Después de hacer montones de pruebas y de hablar con mi querida amiga **PepaCooks** a la que le gusta más un roscón que a nadie, he decidido hacer el que ella había modificado de **Iván Yarza**. Yo también he cambiado un poco la cantidad de levadura, pero básicamente es el mismo. Un bizcocho más esponjoso gracias a que lleva más leche y menos harina. Crece como ningún otro había crecido al hornear. Una maravilla.

Te aseguro que te quedarás como un tonto delante de la puerta de tu horno :) Ya no busco más, este es mi roscón definitivo y aquí lo tenéis para **Thermomix®**, aunque mi madre me ha pasado la receta que se hace en mi pueblo, Marín. Si al final voy a tener que hacer todas las recetas que caigan en mis manos :D.

Ingredientes:

Para el prefermento:

90 gr de harina de fuerza
50 gr de leche semidesnatada
5 gr de levadura fresca de panadería

60 g de mantequilla
2 huevos
15 g de levadura fresca
30 gr de aroma de azahar
340 g de harina de fuerza
1 pizca de sal

Para el resto de la masa:

120 g de azúcar blanquilla
La piel de 2 naranjas
La piel de 1 limón
80 g de leche semidesnatada o entera (al gusto)
1 palo de canela

Para decorar:

Huevo batido
Azúcar humedecida en agua
Almendras
Frutas escarchadas (opcional)

Preparación:

1.- **Empezaremos por el Prefermento**, es como una masa madre, así que la haremos echando los ingredientes en el vaso, y **programando 1 minuto en velocidad espiga**. Pondremos esa masa en un bol y lo dejaremos **reposar al menos 3 horas fuera de la nevera** para continuar con la receta o si quieres puedes dejarlo en la nevera de un día para otro en un bol tapado con film transparente si no vas a poder seguir con la receta.

2.- Pon en el vaso limpio y seco el azúcar y pulverízalo programando **30 segundos en velocidad 5-10**. Añade la piel de una naranja y un la piel de 1/2 limón y **tritura 15 segundos en velocidad 10**. Retira y reserva.



3.- **Vamos a infundonar** la leche en nuestro vaso, así que vierte la piel de naranja que nos queda sin triturar, la del medio limón y un palito de canela. **Programa 5 minutos, 90º, giro a la izquierda y velocidad cuchara.** Deja que temple. Reserva

4.- **La masa:** Pon en el vaso el azúcar glas aromatizado con las pieles y todos los ingredientes de la masa incluyendo la leche aromatizada y el prefermento y programa **30 segundos en velocidad 6.** Verás que la masa es más pegajosa, por eso al ser más líquida luego quedará más esponjosa, así que no te preocupes. **Amasa 3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga.** En este punto, puedes retirarla a un bol, meterla en la nevera y al día siguiente amasarla un poco, a **los 15 minutos de dejarla reposar darle forma y esperar a que leve un par de horas y hornear** o si quieres continuar con la receta deja levar dentro del vaso hasta que la masa salga por el bocal, al menos 1 hora. Tu decides si acabas hoy la receta o la horneas mañana para desayunar.

5.- **Ya nos queda el levado final.** Saca la masa del vaso, espolvorea un poco de harina en la encimera, forma la bola de masa y sácale un poco del aire amasando un par de vueltas a mano (es posible que tengas que engrasarte las manos). **Déjala reposar 15 minutos y pasa a darle forma** al roscón, tienes que meter los dedos dentro de la bola, como para hacer un donut e ir levantándola y con el peso la masa se irá estirando, esta parece pequeña, pero no te puedes imaginar lo que sube luego en el horno. Ve estirando la masa para que quede redonda por igual y colócala en una bandeja de horno sobre el papel de hornear.

6.- **Pincela con huevo y deja reposar unas 2 horas para que repose.** Cuando haya pasado el tiempo, **vuelve a pincelar con huevo y añade ya la decoración a tu gusto** (yo he puesto azúcar humedecida con agua y almendras fileteadas).

7.- **Precalienta el horno a 200ºC, y hornea 17 minutos.** Si ves que se tuesta mucho por la superficie, cubre con un trozo de papel de plata o albal o baja la temperatura a 180º. ¡Vais a alucinar cuando veáis como crece. Queda precioso!

Notas:

- **Ojo!!! en los leudados la masa no crece apenas,** pero ya verás como lo hace dentro del horno!
- Se puede aromatizar con licor poniendo 2 ó 3 cucharaditas del que más te guste.
- Este roscón tiene 3 “levados” o leudados -es decir, el reposo para que la masa duplique su volumen-: el del prefermento, el de la masa completa y el que se da al hacerle la forma al roscón.
- El reposo de la masa en la nevera, es un leudado lento en frío, por eso al día siguiente no tienes más que darle forma, leudar y hornear.
- El agua de azahar se compra en tiendas normales, en el supermercado, lo podéis encontrar de la marca Vahiné.
- Para aromatizar con licor, agrega este en el punto 4, cuando ya haces la masa completa.
- El horneado siempre lo hago con el horno en posición calor arriba y abajo, y con el roscón un nivel por debajo de la mitad, porque al crecer no estaría compensado en el horno y se nos tostaría más por arriba.
- El roscón se puede congelar una vez horneado sin problemas, solo lo tendrás que sacar del congelador antes de consumir. Con respecto a la masa son hornear, yo nunca la he congelado pero nuestra amiga Bea, lo congela tras el segundo levado en forma de bola envuelta de film transparente. Lo saca del congelador la tarde anterior y “lo he dejado descongelar una horita y luego le he dado forma y lo he dejado levar toda la noche dentro del horno. A la mañana siguiente sólo ha sido decorar y hornear. No he notado diferencias entre este y uno recién hecho”.
- Si crees que el agujero central se puede cerrar al levar, pon en el centro un aro de emplatar engrasado o un vaso y hornea con este.



"Sopas Canas" o Sopa de Almendra

Por Paola Fernández González

No soy amante de turroneos ni dulces navideños pero no puedo pasar una navidad sin comer mi postre favorito, esta deliciosa "Sopa de Almendra".

Es para mí muy especial esta receta porque siempre me recordará a mi abuela y a lo que disfrutaba haciéndola para nosotros.

Es oír "**Sopas Canas**" y venir a mi mente el recuerdo de ese olor a mazapán en la cocina la mañana de nochebuena.

Por ella y para todos vosotros, espero que os guste.

Ingredientes:

200 gr de pasta de almendra
500 ml de leche entera
100 gr de pan del día anterior
50 gr de azúcar
Canela al gusto para decorar

Preparación:

- 1.- Echamos en el vaso de la thermomix los 200 gr de pasta de almendra picados muy finitos junto con los 500 ml de leche entera y el azúcar. Programamos **6 minutos a temperatura 100º velocidad 2 hasta que la leche hierva y se deshaga la pasta de almendras y el azúcar.**
- 2.- En los cuencos en los que vamos a servir nuestra sopa de almendra, **picamos el pan que tenemos del día anterior en rodajitas muy finas** a gusto del consumidor. (He de decir que a mí me gusta con bastante pan)
- 3.- **Vertemos la mezcla de la leche y la pasta de almendras en los cuencos.** Espolvoreamos en ellos **canela al gusto.**

Notas:

- La **cantidad de azúcar es a gusto del consumidor** al igual que el pan, hay a gente que le gustan más líquidas y a otras nos gustan más espesitas.
- La he adaptado un poco a la thermomix ya que en mi familia se hace de manera tradicional, pero como soy tan amante de la "maquinista" y me chifla hacer todo en ella.. este año me he lanzado para vuestro reto a hacerlas ahí.

Muchas gracias por la oportunidad Rosa, y espero que te guste.



Tarta de calabaza

Por Mar Muñoz García

Es una tarta ligera y de sabor delicioso, ideal para después de comidas copiosas en fiestas y reuniones, se come sin que te des cuenta y es todo lo light que se le puede pedir a una tarta. Espero que os guste.

Ingredientes:

200 gr de harina de repostería
40 gr de azúcar
125 gr de margarina ligera hacendado
1 pizca de sal gorda
800 gr de calabaza pelada y sin pepitas
3 huevos
50 gr de leche desnatada
20 gr de canela



Preparación:

- 1.- Primero prepararemos la **base de la tarta**. Introduce en el vaso de Thermomix la harina, el azúcar, la margarina y la sal. Programa **3 minutos sin temperatura y velocidad espiga**. Al finalizar extiende la masa en el molde que quieras usar, yo suelo poner un poco de harina en el fondo para que al terminar la tarta salga perfectamente y no se pegue al molde. Puede ser de cristal (pirex o cualquier otro apto para microondas), cerámica o silicona, lo que más te guste. Introduce en el microondas a **800 W con el grill puesto 8 minutos y reserva**.
 - 2.- Pela y corta la calabaza en trozos, introduce en el **microondas 10 minutos a 800 W**. Al acabar comprueba que está hecha pinchando con un tenedor, si se desprende está en su punto si se queda en el tenedor introduce unos minutos más.
 - 3.- En el vaso sin lavar añade los trozos de calabaza y programa **3 minutos, velocidad 6 sin temperatura**.
 - 4.- Añade los huevos, la leche desnatada y la canela y **programa 10 minutos a 90° y velocidad 3**.
 - 5.- Vierte la crema obtenida en la base y metemos de nuevo al **microondas 15 minutos a 800 W con el grill puesto**.
- Ya solo queda disfrutarla..... :)

Notas: Si queréis hacerlo en el horno en vez de microondas hay que precalentarlo unos 20 minutos antes, el tiempo de horneado de la base es de **12 minutos a 180° aire arriba y abajo**, y de la tarta con la crema es de **30 minutos a 200° aire arriba y abajo**.



Tarta tres chocolates versión navidad

Por Iosune Alvarez Irijoa

Podría decirse que desde que tengo la thermomix®, el libro de repostería y pastelería de vorwerk es un básico para mí y cuando descubrí los chocolates de colores se me abrió un mundo de posibilidades. Siempre he quedado muy bien con la receta de la tarta a los 3 chocolates y un día decidí darle un “toque personal” y desde entonces varío la receta con chocolates de colores que combino según la ocasión. Animo a que lo probéis ya que queda buenísima.

Ingredientes:

Fondant rojo para la decoración de copo de nieve (opcional)
750 gr nata de repostería
750 gr de leche entera
3 sobres de cuajada
400 gr chocolate blanco en trozos
200 gr chocolate de color rojo (yo utilicé Candy Melts® rojo)
300 gr de galletas tipo digestive
80 gr de mantequilla
1 molde de 22-24 cm de diámetro.

PREPARACIÓN:

Para la base de la tarta:

- 1.- Poner las galletas en el vaso y triturar **15 segundos en velocidad 8**.
- 2.- Una vez triturado añadir la mantequilla y programar **3 minutos, 50º, velocidad 3**.
- 3.- Extendemos en el fondo del molde de 22cm y reservar.

Para la primera capa de chocolate blanco:

- 4.- Con el vaso limpio, ponemos 200 gr de chocolate BLANCO, 250 gr de leche, 250 gr de nata y un sobre de cuajada. Programar **7 minutos, 90º, velocidad 5**. Poner la mezcla en el molde interponiendo una cuchara para que al caer no rompan las galletas. **Reservar en el frigorífico.**

Para la segunda capa de chocolate rojo:

- 5.- Con el vaso limpio, ponemos 200 gr de chocolate ROJO, 250 gr de leche, 250 gr de nata y un sobre de cuajada. Programar **7 minutos, 90º, velocidad 5**. Poner la mezcla en el molde interponiendo una cuchara para que al caer no rompan la capa de chocolate anterior. **Reservar en el frigorífico.**

Para la tercera capa de chocolate blanco:

- 6.- Con el vaso limpio, ponemos 200 gr de chocolate BLANCO, 250 gr de leche, 250 gr de nata y un sobre de cuajada. Programar **7 minutos, 90º, velocidad 5**. Poner la mezcla en el molde interponiendo una cuchara para que al caer no rompa la capa anterior.
- 7.- Dejar **reposar un mínimo de 4 horas** antes de desmoldar.
- 8.- Una vez desmoldada, decorar al gusto. Yo he utilizado cortadores de galleta y decoraciones de fondant rojo pero se puede dejar en forma de tarta.

NOTA: No es recomendable hacerlo en moldes individuales a no ser que sean de vidrio ya que las capas no quedarán iguales.



Trifle

Por M^a Cruz López Rodríguez de “Pecados del Paladar”

Esta receta me la dio mi prima inglesa, hace ya muchos años, cuando aún era una niña y, casualidades de la vida, ahora que tengo mi propia familia, ha llegado de nuevo a mí. Mi suegra la hace tradicionalmente por Navidad y se convierte en el postre por excelencia en nochebuena. Si lo pruebas... no podrás parar.

Ingredientes:

Para la capa de gelatina y fruta:

1 lata grande de cocktail de frutas en almíbar
200 gr de agua
1 sobre de gelatina de fresa.

Para la capa de natillas:

1 litro de leche
3 sobres de natillas (yo uso Flanín el Niño)
120 gr de azúcar.

Para la capa de nata:

500 gr de nata para montar bien fría
80 gr de azúcar glas

Para decorar:

- 2 ó 3 plátanos.
- Para decorar: fresas, gominolas...

Preparación:

- 1.- Abrir la lata de frutas, reservar 200 ml del almíbar y escurrir el resto. Distribuir la fruta en el fondo de un recipiente transparente y grande.
- 2.- Echar el agua al vaso y programar **3 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.**
- 3.- Añadir el sobre de gelatina, programamos **1 minuto, temperatura varoma, velocidad 2.**
- 4.- Agregar el almíbar reservado y programamos **nuevamente 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.** Verter sobre el molde con la fruta. Esperar que enfríe y meter al frigorífico para que cuaje.
- 5.- Mientras tanto, podemos preparar la capa de natillas. Echamos todos los ingredientes en el vaso y mezclamos durante **5 segundos, velocidad 4. Programamos 8 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.** Reservamos y dejamos que enfríe completamente.
- 6.- Cuando la gelatina esté completamente cuajada, verter las natillas encima (importante que estén frías, pues si están calientes, derriten la gelatina y se mezclan las capas).
- 7.- Poner sobre las natillas una capa de plátano en rodajas y unas lonchas de fresa alrededor.
- 8.- Por último, **montamos la nata a velocidad 3 1/2, con la mariposa puesta y sin tiempo,** mirando por el bocal hasta que esté lista. Agregar el azúcar glas y mezclar con la espátula. Adornar con ella haciendo una capa encima del plátano.
- 9.- Decorar al gusto con fresas, plátano, gominolas...

BEBIDAS



Chupito de crema de almendras

Por Cristina Prats Vidal del blog "[Sa tita Cris](#)"

La verdad es que soy de las que quisiera llevarlo todo planificado, con tiempo, pero que la mayoría de las veces lo dejo todo para el final, incluso cuando monto un sarao, algunas cosas las llevo pensadas y planeadas, pero otras las voy improvisando cuando voy a hacer la última compra antes del sarao..., veo muslitos, pues haré muslitos al horno..., veo carne picada, pues haré albóndigas..., y os digo esto porque cuando vi lo del reto, dije uuuuuuuuh, todavía tengo un montón de tiempo, hasta el día...30 DE NOVIEMBRE!!!! Y HOY ME DOY CUENTA QUE ES MAÑANA!!!! Total, que primero pensé en participar con el Cóctel de gambas en chupito, luego con algún dulce... y al final opté por una crema de almendras..., pero servida en pequeño formato, me encantan los entrantes presentados en chupito, así que eché mano de la receta de la clase de navidad de thermomix del año pasado, y me he puesto manos a la obra para tener listo algo presentable para el reto, y así proponeros esta delicia de entrante para las fiestas de navidad, a mí en concreto me toca preparar la cena de Noche Vieja, y estoy pensando en prepararla tipo buffet, pero conociéndome voy a cambiar el menú 20 veces antes de decidirme por algo, jijijiji. Espero que os guste!! BESOTESS!!

Ingredientes:

200 g. de almendras crudas
250 g. de puerros cortados en rodajas
1 diente de ajo
70 g. de mantequilla
30 g. de aceite de oliva virgen extra
1 litro de caldo de pollo o 1 litro de agua y 2 cacitos de caldo de ave
pimienta negra al gusto
1 pellizco de nuez moscada
300 g. de leche evaporada (yo pongo la de marca Ideal baja en materia grasa, que viene en un tetra brik muy práctico)
1 cucharadita de zumo de limón
sal al gusto
almendras fileteadas tostadas, pasas, pipas de calabaza, cebolla frita, crujiente de bacon...

Preparación:

- 1.- Trituramos las almendras **10 segundos, velocidad 6**. Reservamos.
- 2.- Echamos los puerros y el ajo y **troceamos 5 segundos, velocidad 5**.
- 3.- Bajamos lo que haya podido quedar el las paredes y añadimos la mantequilla y el aceite y **programamos 5 minutos, varoma, velocidad 1**.
- 4.- Incorporamos las almendras reservadas y **800 g. de caldo y programamos 2 minutos, velocidad progresiva 5-10**. Podéis colocar un trapo sobre la máquina para que no nos salpique.
- 5.- Añadimos la pimienta y la nuez moscada y mezclamos **20 minutos, varoma, velocidad 2**.
- 6.- Echamos el resto del caldo, la nata, el zumo de limón y salamos al gusto. Programamos **5 minutos, 90º, velocidad 3**.
- 7.- Si nos gusta más líquida, añadimos más agua.
- 8.- Servimos en vasitos de presentación espolvoreada con almendras laminadas, bacón crujiente, cebolla crujiente, cebollino picado...

Notas:

Es una crema que puede servirse a temperatura ambiente, por lo que puede hacerse con antelación, reservarla tapada en la nevera, sacarla el día de la comida o cena y disponerla en los vasitos. Sale para unas 6 raciones si se presenta como primer plato, en chupito dependerá del tamaño del vasito, pero salen bastantes!!



Lady Sour (cóctel sin alcohol)

Por Mariló Ruibal

Esta es mi pequeña aportación para este gran reto para l@s que no tomamos alcohol, sencilla y fácil. Y os puedo asegurar que el **ginger ale**, me ha sorprendido!!! Buenísimo!!!

Ingredientes (para 4 raciones):

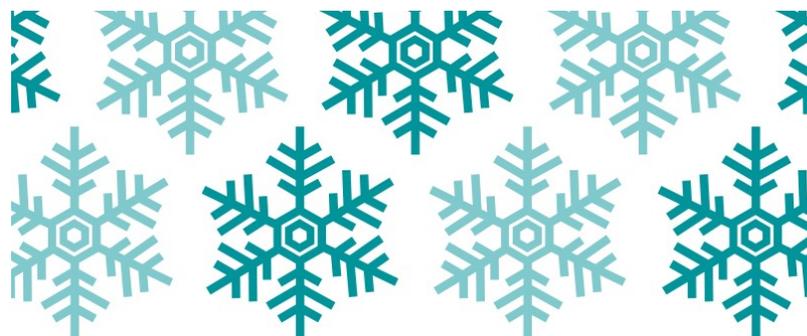
500 gr zumo de piña
1 limón lavado y con piel
5 ramitas de menta fresca
8 cubitos de hielo
2 botellines pequeños de ginger ale (.....yo, en Mercadona)
2 rodajas de limón cortadas por la mitad
4 guindas

Preparación:

- 1.- Poner en el vaso el zumo de piña, el limón y la ramita de menta.
- 2.- **Presionar el botón del turbo 2 segundos.**
- 3.- Introducir el **cestillo en el vaso y sujetándolo con la espátula, verter el contenido en una jarra.**
- 4.- **Poner 2 cubitos de hielo en 4 vasos**, verter el **zumo** y terminar de llenar con el **ginger ale**.
- 5.- Introducir **en cada vaso media rodaja de limón, una guinda y una ramita de menta.**

Un besito y Feliz Navidad a tod@s!!!!

Este recetario tiene una primera parte dedicada a **Entrantes y Primeros**



RECETARIOS DE NAVIDAD

1



VELOCIDAD[®]
CUCHARA
ROSA ARDÁ

