

THERMOMIX

NOVIEMBRE 2021 | [THERMOMIXPANAMA.COM](https://thermomixpanama.com)

Thanksgiving Day





Pavo rostizado

Día 1

INGREDIENTES

1 pavo de 6800 - 8100 g,
reserve las menudencias
(excluyendo el hígado) para
el caldo
2 cdas de sal
1 cda de pimienta recién
molida

Para la mantequilla de hierbas

1 cda de las hojas romero
fresco
1 cda de las hojas de tomillo
fresco
1 rama de perejil fresco
12 dientes de ajo
1 cda de pimentón español
en polvo o paprika
1 cdita de comino en polvo
1 cda de sal
400 g de mantequilla, sin sal
a temperatura ambiente
100 g de jugo de limón
50 g de vino blanco

Para rellenar el Pavo

1 naranja partida por la
mitad
2 manzanas partidas por la
mitad
3 cabezas de ajos cortadas
por la mitad con todo y
cáscara
Ramas de romero y tomillo

PREPARACIÓN

Prepare el Pavo

1. Retire el pavo de la bolsa donde viene, debe estar completamente descongelado, enjuague por dentro y por fuera.
2. Seque el pavo con papel absorbente
3. Desprenda la piel del pavo de la parte de la pechuga sin romperla, mezcle la sal y la pimienta en un tazón pequeño, espolvoree el pavo por todas sus cavidades y por la piel con la mezcla de sal y pimienta, reserve a un lado.

Prepare la mantequilla de hierbas

1. Agregue en el vaso el romero, el tomillo, el perejil y el ajo, coloque el cubilete sobre la tapa y programe **3 seg / vel 7**, raspe los bordes del vaso con ayuda de la espátula.
2. Añada el pimentón español o la paprika, el comino, la sal, la mantequilla, el jugo de limón y el vino blanco, mezcle **20 seg / vel 6**.
3. Distribuya la mantequilla por todo el pavo, introduzca suficiente cantidad en el espacio que queda entre la piel y la carne de la pechuga.
4. Rellene la cavidad del pavo con algunas de las rebanadas de naranja, manzanas, ajo, romero y tomillo, reserve el restante.
5. Rellene ahora la cavidad frontal del pavo con media manzana o media naranja, doble la piel del cuello debajo del cuerpo y, si lo desea, asegúrelo con una brocheta de metal o de bambú, luego meta las puntas de las alas debajo del pecho y ate las patas con hilo de cocina.
6. Coloque en una bandeja de hornear, cubra con papel film y refrigere hasta el siguiente día.



Pavo rostizado

Día 2

INGREDIENTES

Para rostizar el pavo

100 g de zanahoria, cortadas en trozos

200 g de cebolla, cortada en trozos

100 g de apio cortado en trozos

Para el gravy

50 g de agua

1 cda de maicena

PREPARACIÓN

Para rostizar el pavo

1. Precaliente el horno a **180° C**.

2. Retire el pavo de la nevera **1 hora antes de hornear**.

3. En la bandeja de hornear, coloque una rejilla de hornear, encima coloque el pavo, añada los trozos restantes de naranja, manzanas, ajo, zanahoria, cebolla y apio, bañe con aceite de oliva.

4. Cubra la pechuga con papel de aluminio para evitar que se reseque.

5. **Hornee por 30 min (180°C)** o hasta que la piel empiece a dorar.

6. Baje la temperatura del horno a **160°C**. **Hornee 3 horas (160°C)**, retire el papel de aluminio de la pechuga y continúe horneando por **30 min** o hasta que al insertar un termómetro en la parte más gruesa de la pechuga (sin que toque el hueso) la temperatura sea de **75°C**. Retire del horno y deje refrescar unos minutos.

7. Retire el pavo de la bandeja de hornear, inclinándolo un poco para que todos los jugos escurran dentro. Reserve el pavo en otra bandeja cubierto con papel de aluminio para que los jugos se redistribuyan.

Gravy

1. Coloque un tazón sobre la tapa del vaso, pese el agua y añada la maicena, reserve.

2. **Introduzca el cestillo en el vaso** y cuele todo el líquido de la bandeja de hornear al vaso, con la espátula presione para extraer los líquidos de cocción. **Retire el cestillo** con ayuda de la muesca de la espátula (todo el líquido de cocción del pavo debe estar dentro del vaso).

3. Añada la fécula disuelta en agua y cocine **5 min /90°C / vel 3.5**. Transfiera a un tazón y reserve.

4. Sirva con el pavo.





Salsa de arándanos

INGREDIENTES

150 g de cebolla dorada cortado en cuartos
1 naranja cortada en cuartos
220 g de azúcar morena
125 g de vinagre de manzana
4 ramitas de romero fresco
1 rama de canela
1 hoja de laurel
½ ají chombo o 1 cdita de salsa picante de su agrado
500 g de arándanos congelados
1 cdita de sal
1 cdita de pimienta entera

PREPARACIÓN

1. Coloque la cebolla y la naranja en el vaso, pique **3 seg / vel 5**. Raspe los lados del vaso con ayuda de la espátula.
2. Agregue el resto de los ingredientes y programe **15 min / 90°C / vel 1**. Raspe los lados y el fondo del vaso con ayuda de la espátula.
3. Coloque la rejilla antisalpicaduras y cocine **15 min / 90°C / vel 1**, o hasta que el chutney espese.
4. Retire la rama de canela y el laurel, Transfiera a un recipiente de vidrio y sirva inmediatamente o guarde en un frasco con tapa hermética y almacene hasta su uso.

Receta disponible en Cookidoo® y en el libro de colección:

RECETAS A TODO COLOR





Puré de camote

INGREDIENTES

600 g de camote, amarillo,
pelado y cortado en trozos
750 g de agua
¾ cdita de sal fina
115 g de crema ácida
45 g de mantequilla
50 g de leche (opcional)

PREPARACIÓN

1. Coloque el recipiente Varoma sobre la tapa. Pese el camote y reserve.
2. Coloque en el vaso el agua, **coloque el Varoma en su posición**. Cocine **30 min / Varoma / vel 2**. Retire el líquido del vaso.
3. **Coloque la mariposa**. Coloque el camote, la mantequilla, la crema y la leche, mezcle **30 seg / vel 3**. **Retire la mariposa**.
4. Transfiera a un tazón y sirva caliente.

Receta disponible
en Cookidoo®
y en el libro de
colección:





Habichuelas almendrados

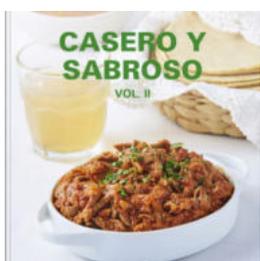
INGREDIENTES

500 g de agua
250 g de habichuelas, sin
puntas
hielos
40 g de mantequilla sin sal
45 g de almendras
fileteadas
½ cdita de sal

PREPARACIÓN

1. Coloque el agua en el vaso.
2. Coloque el recipiente Varoma en su posición y pese las habichuelas, tape y cocine **15 min / Varoma / vel 1**.
3. Mientras tanto, prepare un recipiente con hielos y agua fría.
4. Cuando las habichuelas estén listas, transfíralas al baño con hielos para parar la cocción. Reserve. Vacíe el vaso.
5. Coloque en el vaso la mantequilla, las almendras fileteadas y la sal, caliente **6 min 30 seg / Varoma /**  **vel** , sin colocar el cubilete sobre la tapa.
6. Sirva las habichuelas en un platón con la mantequilla de almendras caliente.

Receta disponible
en Cookidoo®
y en el libro de
colección:





Cheesecake de zapallo



INGREDIENTES

Puré dulce especiado de zapallo

200 g de pulpa de zapallo, en dados de 2 cm

50 g de mantequilla en trozos

60 g de azúcar moreno

1 cdita de canela molida

¼ cdita de jengibre en polvo

¼ cdita de nuez moscada molida

¼ cdita de clavo molido

2 pellizcos de pimienta molida

Base

100 g de mantequilla en dados

300 g de galletas digestive

25 g de azúcar

Relleno

450 g de queso cremoso

250 g de nata

1 cda colmada de maicena

100 g de azúcar

2 huevos

1 cdita de vainilla líquida

PREPARACIÓN

Puré dulce especiado de calabaza

1. Ponga en el vaso los dados de pulpa de zapallo, la mantequilla y el azúcar, sofría **10 min / 120°C / vel 1**.

2. Incorpore la canela, el jengibre, la nuez moscada, el clavo y la pimienta, triture **30 seg / vel 6**. Retire a un bol y reserve. Lave el vaso.

Base

1. Precaliente el horno a **140°C**. Engrase un molde desmontable de Ø 23 cm, forre el fondo y los lados con papel de hornear y reserve.

2. Ponga la mantequilla en el vaso y caliente **2 min / 100°C / vel 1**.

3. Añada las galletas troceadas y el azúcar, triture **5 seg / vel 7**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y triture **10 seg / vel 7**.

4. Cubra con esta preparación el fondo y las paredes (hasta la mitad) del molde preparado, presionando con el dorso de una cuchara para que quede compacta. Reserve en la nevera mientras prepara el relleno. Lave el vaso.

Relleno

1. Ponga en el vaso el queso cremoso, la nata, la maicena, el azúcar, los huevos y la vainilla y mezcle **10 seg / vel 5**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y mezcle **10 seg / vel 5**. Vierta ⅔ de la mezcla de queso cremoso (aprox. 650 g) en un bol y reserve.

2. Añada al vaso el puré dulce especiado de zapallo y mezcle **10 seg / vel 5**. Rellene el molde reservado entremezclando cucharadas de la mezcla de queso crema (blanca) y la mezcla de queso con puré de zapallo (marrón). Introduzca un cuchillo en el relleno y gírelo irregularmente para crear el efecto marmolado.

3. **Hornee durante 50 - 60 min a 140°C** o hasta que al pinchar con una aguja salga seca.

4. Apague el horno, deje la puerta entreabierta durante **30 min** para templar y reserve en la nevera (aprox. **4 horas**). Sírvalo frío cortado en porciones.

Receta disponible en Cookidoo® y en el libro de colección:





Cóctel de arándanos con vodka

INGREDIENTES

50 g de frutos rojos frescos variados
250 g de zumo de arándanos rojos
1 cda de azúcar
80 g de zumo de naranja
250 g de vodka
200 - 250 g de cubitos de hielo
4 ramitas de grosellas rojas (para decorar)

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso los frutos rojos y el zumo de arándanos, triture **10 seg / vel 10**.
2. Añada el azúcar, el zumo de naranja y el vodka, mezcle **1 min / vel 4**.
3. Cuele a través del cestillo colocado sobre un bol para recoger el líquido.
4. Vierta la bebida de nuevo en el vaso y añada el hielo. Remueva **1 min 30 seg / vel 2** para enfriarlo. Sirva y decore con las ramitas de grosellas.

Receta disponible en Cookidoo® y en el libro de colección:

THERMOMIX

40 años

innovando en recetas



thermomix

Para más recetas en:
Cookidoo.international

Contáctanos al:
6674 3903

