

THERMOMIX

ENERO 2022 WWW.THERMOMIXPANAMA.COM

Especial de San Valentin





¿A qué te sabe **EL AMOR?**



Dicen que el amor entra por la cocina porque despierta todos nuestros sentidos.

Queremos acompañarte en este día tan especial a que comas rico y conectes con todos tus sentidos. Preparamos esta selección de recetas deliciosas para San Valentín para que celebres y te des un gusto con tu persona favorita.



Evita hacer largas filas en restaurantes e intenta hacer algo distinto, creando momentos con Thermomix.

Feliz San Valentín





Curry de almejas y langostinos

Curry de almejas y langostinos

🍴 fácil

🕒 10min

🕒 55min

🍽️ 2 raciones

INGREDIENTES

250 g almejas frescas
50 g de cebolla
70 g de pimiento rojo en trozos
1 diente de ajo
20 g de aceite
¼ cucharadita de comino molido
1 cucharadita de curry en polvo
100 g de tomate troceado en conserva
100 g de leche de coco
2 cucharadas de zumo de lima
o bien 2 cucharadas de zumo de limón
2 pellizcos de sal
1 pellizco de pimienta de Cayena molida
8 langostinos crudos medianos pelados salpimentados

PROCEDIMIENTO

- 1.** Ponga las almejas 30 minutos en un recipiente con agua y sal para que suelten la arena.
- 2.** Ponga en el vaso la cebolla, el pimiento, el ajo, 20 g de aceite, el comino y el curry. Pique **3 seg / vel 5** y sofría **5 min / 120°C / vel 1**. Mientras tanto, escurra y aclare las almejas en el cestillo y reserve.
- 3. Coloque la mariposa en las cuchillas.** Añada el tomate troceado en conserva, la leche de coco, el zumo de lima, la sal, la pimienta y las almejas escurridas. Programe **12 min / 100°C / vel 1**.
- 4.** Incorpore los langostinos pelados y programe **3 min / 100°C / vel 1. Retire la mariposa.** Vierta el curry en una fuente y sirva inmediatamente.





**Penne rigate
con setas**

Penne rigate con setas

🍴 fácil

🕒 15min

🕒 25min

🍽️ 2 raciones

INGREDIENTES

200 g de macarrones estriados (penne rigate)
1500 g de agua
1 diente de ajo
6 ramitas de perejil fresco (hojas y parte del tallo) y algo más picado para espolvorear
30 g de aceite de oliva (y algo más para regar)
100 - 150 g de setas frescas (cardo, shitake, ostra, etc...) en tiras o láminas
1 ½ cucharaditas de sal
2 cucharaditas de queso parmesano rallado
1 - 2 pellizcos de pimienta molida

PROCEDIMIENTO

1. Ponga un bol sobre la tapa del vaso, pese los macarrones y reserve.
2. Ponga a calentar una olla con agua (aprox. 1,5 litros).
3. Ponga en el vaso el perejil, el ajo y el aceite. Pique **3 seg / vel 7** y sofría **3 min / 120°C / vel 1**.
4. Añada las setas y ½ cucharadita de sal. Rehogue **10 min / 120°C / vel 1**. Mientras tanto, añada 1 cucharadita de sal al agua de la olla y cueza la pasta reservada el tiempo indicado en el paquete. Cuele los macarrones y póngalos en una fuente. Vierta en la fuente el contenido del vaso y mezcle. Espolvoree con el perejil picado, la pimienta y el queso rallado. Riegue con un chorrito de aceite de oliva y sirva inmediatamente.





Ensalada San Valentín

Ensalada San Valentín

🍴 fácil

🕒 10min

🕒 10min

🍽️ 4 raciones

INGREDIENTES

200 g nectarinas, sin hueso
100 g de aceite de oliva
50 g de vinagre de vino blanco
½ cucharadita de sal fina
¼ cucharadita de pimienta molida
80 g de arúgula, solamente las hojas
½ pieza de lechuga escarola, desinfectada y en trozos
1 de pera, en rebanadas
50 g almendras fileteadas
30 g de queso parmesano, rallado o en láminas
30 g de arándanos deshidratados, opcional

PROCEDIMIENTO

1. Coloque en el vaso la nectarina, el aceite de oliva, el vinagre, la sal y la pimienta, mezcle **20 seg / vel 5**. Transfiera a una salsera y reserve.
2. Coloque en una ensaladera las hojas de arúgula, la lechuga escarola, la pera, las almendras, el queso parmesano, los arándanos y vierta el aderezo.
3. Mezcle y sirva inmediatamente.





**Filetes al
vino tinto
para 2**

Filetes al vino tinto para 2

🍴 fácil

🕒 15min

🕒 55min

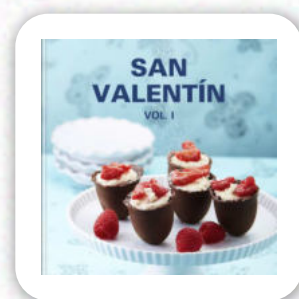
🍽️ 2 porciones

INGREDIENTES

sal fina, al gusto
pimienta molida, al gusto
400 g de filetes de res, 2 medallones
65 g de cebolla, en trozos
2 dientes de ajo, pelados
20 g de aceite de oliva
45 g de vinagre balsámico
310 g de vino tinto
150 g de agua
¾ cucharadita de concentrado de caldo de res
5 g de romero, fresco, solo las hojas
15 g de mantequilla sin sal

PROCEDIMIENTO

1. Espolvoree la sal y la pimienta al gusto sobre los filetes de res. Envuelva los filetes en plástico film y colóquelos en el recipiente Varoma. Tape y reserve.
2. Coloque en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite de oliva, pique **5 seg / vel 5**. Baje los restos de las paredes del vaso con la espátula y sofría **8 min / 120°C / vel 2** sin colocar el cubilete.
3. Añada el vinagre balsámico, el vino tinto, el agua, el concentrado de res, licue **5 min / vel 7**.
4. Añada el romero y la mantequilla, **coloque el Varoma en su posición** y cocine **15 min / Varoma / vel 2**.
5. Retire el Varoma y reduzca la salsa **5 min / 120°C / vel 2** sin colocar el cubilete.
6. Retire el plástico de los filetes, coloque cada filete sobre un plato y bañe con la salsa.
7. Sirva acompañado de verduras al vapor o puré de papa.





**Trifle de
frutos rojos
al cava**

Trifle de frutos rojos al cava



🍴 fácil ⏱ 30min ⌚ 1h 45min 🍴 16 raciones

INGREDIENTES

Base de bizcocho

200 g de bizcochos de soletilla en mitades

Coulis de frutos rojos al cava

250 g de fresas
o bien 250 g de fresas congeladas
250 g de frambuesas
o bien 250 g de frambuesas congeladas
30 g de zumo de limón
100 g de azúcar
200 g de cava
1 cucharadita de agaragar

Crema de mascarpone

50 g de azúcar
300 g de nata (35% de grasa)
300 g de queso mascarpone

Montaje

200 g de grosellas rojas para decorar
o bien 200 g de guindas en almíbar para decorar
16 hojas de menta fresca para decorar

PROCEDIMIENTO

Base de bizcocho

1. Ponga en el vaso 100 g de bizcochos y trocee **2 seg / vel 5**. Retire a un bol grande y reserve.

2. Ponga en el vaso 100 g de bizcochos y trocee **2 seg / vel 5**. Retire al bol con los bizcochos troceados y reserve. Aclare el vaso.

Coulis de frutos rojos al cava

1. Ponga en el vaso las fresas y las frambuesas y triture **10 seg / vel 8**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.

2. Añada el zumo de limón, el azúcar, el cava y el agaragar y cocine **7 min / 90°C / vel 2.5**. Cuele a través de un colador de malla fina y reserve en el frigorífico durante 1 hora. Lave y seque el vaso.

Crema de mascarpone

1. Ponga en el vaso el azúcar y pulverice **10 seg / vel 10**. Con la espátula, baje el azúcar hacia el fondo del vaso.

2. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso la nata y monte a **vel 3.5** hasta que esté montada pero cremosa. **Retire la mariposa.**

3. Añada el queso mascarpone y mezcle **10 seg / vel 4**. Retire a una manga pastelera con boquilla rizada y reserve.

Montaje

1. Reparta 1 cucharada de bizcocho troceado en cada copa, cubra con 1 cucharada de coulis de frutos rojos y añada una capa de crema de mascarpone. Repita el proceso en ese orden hasta terminar con las preparaciones. Decore con las grosellas y las hojas de menta y sirva o reserve en el frigorífico.





Mojito de Frambuesa

Mojito de Frambuesa

👉 fácil

🕒 5min

🕒 5min

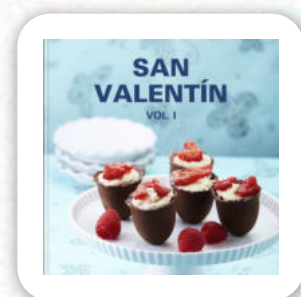
🍷 2 porciones

INGREDIENTES

135 g de hielos
5 g hojas de hierbabuena, un poco más para decorar
25 g de azúcar refinada
40 g de frambuesas congeladas
5 g de jugo de limón verde, recién exprimido
120 g de mezcal

PROCEDIMIENTO

1. Coloque en el vaso el hielo, las hojas de hierbabuena, el azúcar y las frambuesas, triture **Turbo / 2 seg / 2 veces**.
2. Añada el jugo de limón y el mezcal, licue **5 seg / vel 8**.
3. Sirva frío en vasos y decore con hojas de hierbabuena.





**Pavlovas
con frutos rojos**

Pavlovas con frutos rojos

👉 fácil

🕒 25min

🕒 2h

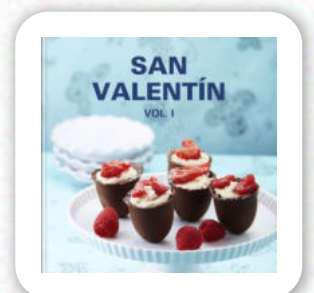
🍽️ 6 porciones

INGREDIENTES

280 g de azúcar refinada
150 g claras de huevo, a temperatura ambiente
1 pizca de sal
¼ cucharadita de cremor tártaro
300 g de crema para batir (30-40% grasa), muy fría
2 cucharadas de azúcar glass
½ cucharadita de vainilla
100 g de chocolate semi amargo, en trozos
frutos rojos variados, frescos, los necesarios para decorar
hojas de hierbabuena, para decorar

PROCEDIMIENTO

1. Precaliente el horno a **150°C**, cubra dos charolas con papel encerado o siliconado y reserve. Coloque un recipiente sobre la tapa del vaso, pese el azúcar y reserve.
2. **Coloque la mariposa.** Coloque en el vaso limpio y seco las claras, la sal y el cremor tártaro, bata **4 min / vel 3.5**. Programe **3 min / 50°C / vel 3.5** y añada poco a poco el azúcar por el bocal.
3. Con ayuda de una cuchara vierta un poco del merengue sobre una charola formando círculos con una separación de 3 cm (aprox. 12 merengues).
4. Hornee por **1 hora 30 min (150°C)** o hasta que suenen huecos. Deje enfriar por completo y reserve. Lave y seque muy bien el vaso.
5. **Coloque la mariposa.** Coloque en el vaso la crema para batir, el azúcar y la vainilla, bata **detenga cuando esté listo / vel 3.5** o hasta que la crema se haya montado. Transfiera a un tazón y reserve en refrigeración.
6. Coloque el chocolate en el vaso y pique **5 seg / vel 6**. Derrita **5 min / 55°C / vel 4**.
7. Tome un merengue y colóquelo sobre un plato, vierta un poco de crema batida y frutos rojos a su gusto; cubra con otro merengue, decore con el chocolate derretido y hojas de hierbabuena.





Tarta de crema pastelera y fresas

Tarta de crema pastelera y fresas

🍴 fácil ⏱ 20min ⌚ 2h 15min 🍴 10 porciones

INGREDIENTES

Masa

80 g de azúcar
4 - 6 cáscara de limón amarillo, sólo la parte amarilla
120 g de mantequilla sin sal, en trozos
2 yemas de huevo
1 vaina de vainilla (sólo las semillas)
o bien 1 cda de extracto de vainilla natural
1 - 2 pizca de sal
210 g de harina de trigo
1 clara de huevo, ligeramente batida con un tendor

Crema pastelera

500 g de leche
5 yemas de huevo
100 g de azúcar
40 g de harina de trigo
10 g de fécula de maíz
1 pizca de sal

Decoración

250 g de fresas, cortadas por la mitad a lo largo

PROCEDIMIENTO

Masa

1. Coloque en el vaso el azúcar y la piel de limón y pulverice **15 seg / vel 10**. Baje los restos de las paredes del vaso con la espátula.
2. **Coloque la mariposa.** Añada la mantequilla y bata **2 min / vel 3**. Baje los restos de las paredes del vaso con la espátula.
3. Añada las yemas, las semillas de la vainilla y la sal, mezcle **2 min / vel 4**. **Retire la mariposa.**
4. Añada la harina y mezcle **30 seg / vel 4**. Transfiera la masa a una superficie lisa, limpia y ligeramente enharinada y extienda ligeramente. Envuelva en film transparente y reserve en el refrigerador durante 30 minutos.
5. Precaliente el horno a **170°C**. Engrase un molde de tarta de Ø 26 cm.
6. Con el rodillo, estire la masa hasta obtener un disco de aprox. Ø 28-30 cm (puede hacerlo entre 2 láminas de papel de hornear o entre 2 plásticos) y colóquela cubriendo el fondo y las paredes del molde. Pique con un tenedor toda la superficie y los laterales de la masa. Cubra la masa con el papel de hornear y coloque encima semillas secas (p. ej. frijoles o garbanzos o bolitas de cerámica para que la masa no suba al hornearse).
7. Hornee durante **15 min (170°C)**. Retire las semillas secas y el papel para hornear y hornee otros **10 min (170°C)** o hasta que las orillas estén doradas. Retire del horno y barnice con la clara de huevo ligeramente batida.

Crema pastelera

1. Coloque en el vaso la leche, las yemas, el azúcar, la harina, la maicena y la sal, cocine **7 min / 100°C / vel 4**. Vierta la crema sobre la tarta y extiéndala de manera uniforme con la espátula.

Decoración

1. Coloque las fresas sobre la crema en forma de círculo. Reserve en el refrigerador durante al menos 1 hora. Corte en porciones y disfrute.





Carpaccio de gambón con kumquats caramelizados

Carpaccio de gambón con kumquats caramelizados






 medio  20min  30min  2 raciones

INGREDIENTES

6 gambones crudos enteros
1 diente de ajo
100 g de aceite de oliva virgen extra
8 hojas de canónigos
2 tomates cherry en cuartos
2 kumquats cortados en rodajas de aprox. 1 mm
30 g de azúcar
10 g de agua
30 g de zumo de limón
1 cucharadita de pimienta negra recién molida
1 cucharada de vinagre de jerez
1 lima cortada en dos

PROCEDIMIENTO

- 1.** Pele los gambones y reserve las colas. Ponga las cabezas en el vaso junto al ajo y el aceite. Triture **2 seg / vel 5** y sofría **10 min / 120°C /**  **vel 1**. Cuele a través de un colador de malla fina y reserve. Lave y seque el vaso.
- 2.** Corte las colas de los gambones por la mitad transversalmente, retire la tripa y coloque sobre un trozo de film transparente de aprox. 30x30 cm. Cubra con otro trozo de film de la misma medida. Con ayuda de un mazo de cocina, aplaste los gambones hasta dejarlos de aprox. 1-2 mm de grosor para formar el carpaccio, dándole la forma del recipiente dónde lo vaya a servir. Retire el film superior y coloque el carpaccio en una fuente de servir con el film hacia arriba. Retire el film transparente y distribuya los canónigos y los tomates cherry. Reserve.
- 3.** Ponga en el vaso los kumquats, el azúcar y el agua. Programe **4 min / 100°C /**  **vel** . Con unas pinzas, retire las rodajas de kumquat del vaso y distribuya por encima del carpaccio. Deje el almíbar en el vaso.
- 4.** Añada al vaso el aceite reservado, el zumo de limón, la pimienta y el vinagre. Mezcle **15 seg / vel 5**. Riegue el carpaccio con unas gotas de vinagreta y ponga el resto en una salsera. En el momento de servir, riegue con unas gotas de zumo de lima.





Galletas de parmesano con mousse de betabel y salmón ahumado

Galletas de parmesano con mousse de betabel y salmón ahumado

🍴 medio ⏱ 30min ⌚ 5h 🍴 6 porciones

INGREDIENTES

Galleta de parmesano

60 g de queso parmesano en trozos
150 g de harina de trigo
75 g de mantequilla sin sal, fría y en trozos
2 pizcas de sal
50 g de agua

Bavarois de betabel

18 g de grenetina en polvo
100 g de agua
500 g de betabel cocido, en trozos (3 cm)
2 pizcas de pimienta de cayena molida
2 pizcas de sal, o al gusto
3 pizcas de pimienta negra molida, o al gusto
150 g de crema para batir (30-40% grasa), muy fría
200 g de salmón ahumado en rebanadas finas
eneldo fresco para decorar
aceite, el necesario para engrasar

PROCEDIMIENTO

Galleta de parmesano

1. Precaliente el horno a **180°C**. Cubra una charola de horno con papel encerado.
2. Coloque en el vaso el queso parmesano y ralle **10 seg / vel 10**. Transfiera a un tazón 2 cdas del queso rallado y reserve.
3. Añada la harina de trigo, la mantequilla sin sal, la sal y el agua, mezcle **20 seg / vel 4**.
4. Transfiera la masa a una superficie de trabajo y, con un rodillo, extiéndala hasta obtener 5 mm de grosor. Con un cortador (Ø 8 cm), corte 6 círculos de masa y colóquelos en la charola de horno preparada.
4. Hornee por **15 min (180°C)** o hasta que hayan dorado. Retire del horno, deje enfriar y continúe con la receta. Lave el vaso.

Bavarois de betabel

1. Coloque un tazón sobre la tapa del vaso, pese la grenetina en polvo y el agua. Mezcle y reserve.
2. Coloque en el vaso el betabel cocido y pique **2 seg / vel 4**. Baje los restos de las paredes del vaso con la espátula. Añada el agua y cocine **6 min / 100°C / vel 1**.
3. Añada la grenetina hidratada, el queso rallado reservado, la pimienta de cayena, la sal y la pimienta negra molida, muele **40 seg / vel 8**. Transfiera a un tazón grande, deje enfriar un poco y refrigere por **30 min**. Lave y seque el vaso.
4. **Coloque la mariposa.** Coloque en el vaso la crema para batir y bata **vel 3, sin programar tiempo**, hasta que esté montada y cremosa. **Retire la mariposa.** Vierta la crema batida en el tazón con el betabel. Con la espátula, mezcle delicadamente con movimientos envolventes. Reserve en refrigeración por aprox. 3 horas.
5. Engrase el aro (Ø 8 cm), colóquelo sobre la galleta de parmesano, ponga 3 - 4 cucharadas de mousse de betabel y alise la superficie. Retire el aro con cuidado y decore con 1-2 rebanadas de salmón ahumado. Repita el proceso con el resto de los ingredientes. Decore con eneldo fresco y sirva.





¡Únete al equipo!

 6882 1026  @thermomixpty
 marketing@thermomixpanama.com

thermomix