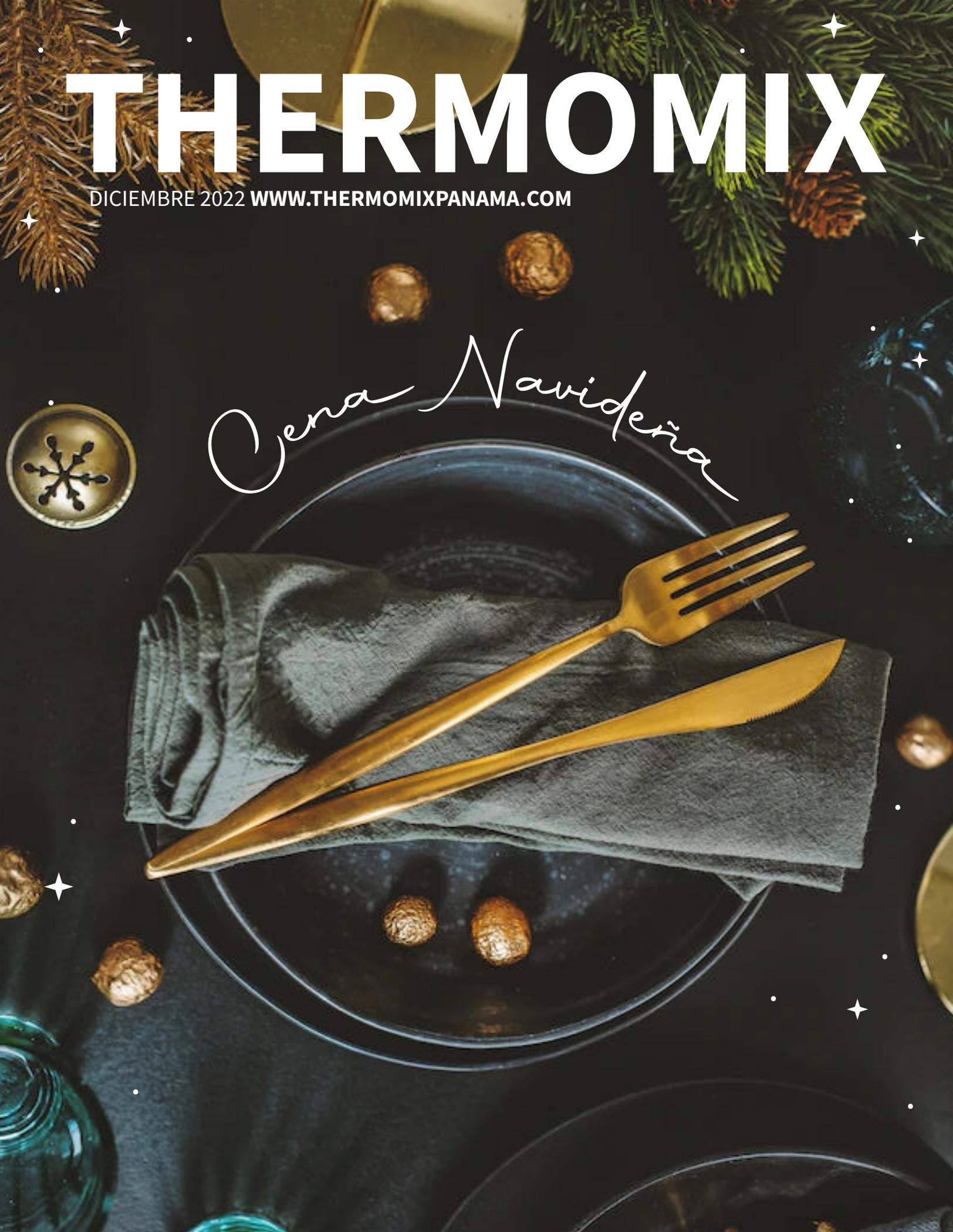


# THERMOMIX

DICIEMBRE 2022 [WWW.THERMOMIXPANAMA.COM](http://WWW.THERMOMIXPANAMA.COM)

*Cena Navideña*





# Crema de calabaza y manzanas al curry

👉 Fácil

🕒 10min

🕒 40min

🍽️ 4 raciones

## INGREDIENTES

### Crema de chocolate

100 g de nata (35% de grasa)

100 g de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos

50 g de mantequilla a temperatura ambiente (en trozos)

### Montaje

2 láminas de masa de hojaldre rectangulares (260-280 g)

1 clara de huevo

1 cdita de azúcar glas

## PROCEDIMIENTO

1. Ponga en el vaso la cebolla, el curry y el aceite. Trocee **4 seg / vel 4** y sofría **5 min / 120°C / vel 1**.
2. Incorpore la calabaza y la manzana y rehogue **10 min / 100°C / vel 1**.
3. Añada el agua, la sal y la pimienta y cocine **15 min / 100°C / vel 1**.
4. Agregue la nata de soja y triture **1 min / vel 5**. Sirva.



# Pie relleno de pavo y verduras

🍷 Medio

🕒 40min

🕒 1h 45min

🍴 8 raciones

## INGREDIENTES

### Masa

400 g de harina de trigo  
120 g de mantequilla a temperatura ambiente  
1 huevo  
50 g de leche  
½ cdita de sal  
50 g de agua

### Relleno

200 g de puerro en rodajas de 2 cm  
150 g de pimiento rojo en trozos de 2 cm  
200 g de zanahoria en rodajas de 1 cm  
1 cdita de pimienta negra molida  
1 ¼ cditas de sal  
40 g de mantequilla  
30 g de aceite de oliva  
50 g de vino blanco  
100 g de tomate frito  
500 g de carne picada de pavo  
200 g de jamón cocido en dados de 1 cm  
½ cdita de pimentón  
2 huevos

## PROCEDIMIENTO

### Masa

1. Ponga en el vaso la harina, la mantequilla, el huevo, la leche, la sal y el agua e inicie **Amasar** 🌀 / **2 min**. Retire la masa a una superficie de trabajo. Forme una bola aplastada, envuélvala en film transparente y reserve en el frigorífico. Lave el vaso.

### Relleno

1. Ponga en el vaso el puerro, el pimiento, la zanahoria, la pimienta y 1 cdita de sal y trocee **5 seg/vel 5**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.  
2. Añada la mantequilla y el aceite y sofría **6 min / 120°C / vel 1**.  
3. Añada el vino y el tomate frito y, sin poner el cubilete, programe **6 min / 100°C / vel 1**.  
4. Incorpore la carne picada de pavo, el jamón cocido y el pimentón y mezcle **2 min / vel 2**. Mientras tanto, separe las claras de las yemas de 2 huevos y reserve por separado. Retire a un bol y reserve. Lave el vaso.  
5. **Coloque la mariposa en las cuchillas**. Ponga en el vaso las claras reservadas y ¼ de cdita de sal y monte **3 min / vel 3.5**. **Retire la mariposa**. Vierta las claras montadas en el bol sobre la carne, mezcle bien con la espátula y deje enfriar durante **15 min**.

### Montaje y horneado

1. Precaliente el horno a **180°C**. Forre una bandeja de horno con papel de hornear y reserve.  
2. Coloque la masa a una superficie de trabajo enharinada y, con un rodillo, forme un rectángulo de aprox. 30x40 cm. Corte una tira de masa de 30x12 cm y reserve. Extienda el relleno formando un cordón en el centro de la masa del lado más corto, envuélvalo con los faldones de masa y doble bien los extremos hacia abajo. Colóquelo en la bandeja preparada y reserve.  
3. Con un rodillo, extienda la tira de masa reservada y, con rodillo cortador para masas, corte un patrón de celosía. Colóquelo cuidadosamente sobre la superficie y pincélelo con las yemas de huevo, ligeramente batidas, reservadas.  
4. Hornee durante **50 min (180°C)** en el nivel más bajo del horno o hasta que la superficie esté dorada. Retire del horno y sirva.



# Rollo de pechuga de pollo con chimichurri

🍴 Medio

🕒 20min

🕒 1h

🍽️ 6 raciones

## INGREDIENTES

70 g de aceitunas negras o verdes sin hueso

### Chimichurri

3 dientes de ajo  
5 - 6 ramitas de perejil fresco (hojas y parte del tallo)

80 g de aceite de oliva  
25 g de vinagre  
1 pellizco de sal  
1 cda de pimentón  
1 cda de orégano seco  
1 cda de tomillo seco

### Rollo de pechuga

8 lonchas de beicon  
600 - 700 g de filetes de pechuga de pollo  
120 g de mozzarella rallada  
4 cdas de cebollino fresco picado (opcional)  
100 g de pimiento rojo en conserva en tiras (1 cm)  
600 g de agua

## PROCEDIMIENTO

1. Ponga las aceitunas en el vaso y trocee **3 seg / vel 4**. Retire a un bol y reserve.

### Chimichurri

1. Ponga en el vaso el ajo y el perejil y pique **5 seg / vel 7**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.  
2. Añada el aceite, el vinagre, la sal, el pimentón, el orégano y el tomillo y mezcle **10 seg / vel 3**. Retire a otro bol.

### Rollo de pechuga

1. Coloque sobre la encimera 2 rectángulos de film transparentes (aprox. 30x50 cm) superpuestos entre sí. Coloque encima las lonchas de beicon, una al lado de la otra en vertical, formando un rectángulo de aprox. 30x25 cm. Cubra el beicon con los filetes de pechuga y espolvoree con 1-2 pellizcos de sal, 1-2 pellizcos de pimienta, el cebollino, las aceitunas picadas y la mozzarella rallada. Coloque las tiras de pimiento a lo largo del borde inferior y comience a enrollar envolviendo las tiras de pimiento y forme un rollo bien apretado, ayudándose con el film. Haga rodar el rollo sobre la superficie de trabajo para que quede bien sellado. Colóquelo en el recipiente Varoma y, con una brocheta o tenedor, pinche el rollo en varias partes. Tape y reserve.

2. Ponga el agua en el vaso. **Sítúe el recipiente Varoma en su posición** y programe **35 min / Varoma / vel 2**. Retire el Varoma.

3. Una vez templado el rollo de pechuga, retire el film transparente, corte en rodajas y sirva con la salsa chimichurri reservada.



# Porcetta asada con peras y cebolla

🍴 Avanzado

🕒 1h

🕒 12h

🍽️ 16 raciones

## INGREDIENTES

10 g de aceite de oliva extra virgen  
5 g de hojas de perejil fresco, solo deja  
5 g de cebollín, en trozos  
2 g de hojas de salvia fresca  
2 g de hojas de tomillo fresco  
2 g de hojas de romero fresco  
1 cda de mostaza  
3 dientes de ajo, pelados  
1 cdita de semillas de hinojo  
500 g de pera, pelada, sin semillas y en cuartos  
200 g de cebolla morada, en cuartos  
2000 g de panceta de cerdo, sin ahumar, abierto con mariposa  
2 cditas de sal de mar, fina y un poco más para espolvorear  
3 cditas de pimienta negra molida, o al gusto  
2 cditas de sal marina  
70 g de bulbos de hinojo, en cuartos  
3 g de tomillo fresco, sólo las hojas  
3 g de romero fresco, sólo las hojas  
3 g de salvia fresca, sólo las hojas  
2 pizcas de sal

## PROCEDIMIENTO

1. Coloque en el vaso el aceite de oliva, el perejil, el cebollín, los 2 g de hojas de salvia, 2 g de hojas de tomillo, 2 g de hojas de romero, la mostaza, los dientes de ajo y las semillas de hinojo, pique **3 seg / vel 7**. Baje los restos de las paredes del vaso con la espátula.
2. Pique nuevamente **3 seg / vel 7**. Baje los restos de las paredes del vaso con la espátula y pique nuevamente **3 seg / vel 7**. Baje los restos de las paredes del vaso con la espátula.
3. Añada 100 g de peras y 50 g de cebolla morada, pique **5 seg / vel 4**.
4. Limpie y seque completamente la panceta de cerdo con toallas de papel. Coloque la panceta de cerdo con la piel hacia abajo y corte aprox. 1-2 cm dependiendo de la zona para nivelar la panceta. Reserve la carne cortada restante aparte para usarla más tarde.
5. Coloque la panceta de cerdo con la piel hacia arriba y, con un cuchillo afilado, marque la piel con líneas rectas en intervalos de 1 cm, tratando de no cortar la capa de carne.
6. Voltee la panceta de cerdo con la piel hacia abajo. Espolvoree con 2 cditas de sal marina y 2 cditas de pimienta negra molida.
7. Unte la mezcla de hierbas reservadas sobre la panceta de cerdo desde el centro hasta a un centímetro del borde y coloque la pieza de cerdo cortada reservada a lo largo por la mitad.
8. Enrolle la panceta de cerdo y átela muy bien con hilo de cocina en intervalos de 2-3 cm. Corte el hilo restante con las tijeras, limpie y seque completamente la porchetta. Distribuya 2 cditas de sal sobre la piel de cerdo y frote por todas partes. Coloque la porchetta en una charola para horno y deje reposar en el refrigerador, destapada por **8 horas** para que la piel quede muy seca.
9. Precaliente el horno a **230°C**. Coloque una charola para horno en la rejilla inferior del horno, luego coloque la porchetta sobre una rejilla, colóquela sobre la charola para horno y hornee por **10 min (230°C)**. Reduzca la temperatura a **150°C** y hornee por **1 hora (150°C)**. Mientras tanto...
10. Coloque un tazón grande sobre la tapa del vaso y pese el hinojo, los 400 g de peras, los 150 g de cebolla morada, los 3 g de hojas de tomillo fresco, los 3 g de hojas de romero fresco, los 3 g de salvia fresca, 2 pizcas de sal y ½ cdita de pimienta negra molida restantes, mezcle bien con la espátula y reserve. Cuando transcurra la hora de cocción retire la charola con la grasa recolectada, transfírela a un tazón y reserve. Coloque las verduras en la charola para horno y vuelva a colocar la otra charola en la parte inferior del horno y hornee por **45 min (150°C)**.
11. Retire con cuidado la porchetta del horno. Use la grasa reservada para bañar la piel de la porchetta y vuelva a colocarla en el horno para asarla por otra **hora (150°C)**.
12. Dejar reposar por **10 min**. Coloque la porchetta sobre una tabla para picar y córtela en rebanadas (aprox. 2 cm), retire los hilos de cocina, sirva y disfrute.

thermomix

# El mejor regalo para esta Navidad

DEL 09 - 24 DE DICIEMBRE DEL 2022



## PROMO ESPECIAL

Promoción válida del 09 - 24 de dic del 2022. Por la compra de tu Thermomix TM6 te llevas: vaso completo, espátula, cestillo, cubilete, Varoma, tapa antisalpicaduras, mariposa, libro de cocina fácil y saludable. 2 años de garantía para uso doméstico / 1 año de garantía para restaurantes y hoteles. Adicional obtienes 1 Vaso extra y Libro de Navidad.



# Rollo de espinacas navideño

👉 Fácil    ⏱ 40min    ⌚ 2h 30min    🍴 8 raciones

## INGREDIENTES

1 - 2 cditas de mantequilla fundida  
120 g de azúcar  
4 huevos  
120 g de harina de repostería  
2 pellizcos de sal  
500 g de agua  
150 g de espinacas baby frescas  
200 g de queso cremoso  
½ cdita de eneldo fresco picado  
150 g de salmón ahumado en lonchas

## PROCEDIMIENTO

1. Precaliente el horno a **180°C**. Coloque una plantilla con motivos navideños en una bandeja de horno (30 x 40 cm) y ponga encima un papel de hornear. Pincélelo con mantequilla fundida y reserve.
2. **Coloque la mariposa** en las cuchillas, ponga en el vaso 30 g de azúcar y 1 huevo, bata **1 min 30 seg / 37°C / vel 3**. Después, bata **1 min 30 seg / vel 3**.
3. Añada 30 g de harina y 1 pellizco de sal y mezcle **4 seg / vel 2**. **Retire la mariposa**. Termine de mezclar con la espátula y vierta a una manga pastelera.
4. Corte la punta de la manga pastelera para que tenga una abertura de Ø 5 mm. Dibuje con la manga pastelera el contorno de las figuras sobre el papel de hornear. Retire con cuidado la plantilla y reserve la bandeja en el congelador.
5. Ponga en el vaso el agua. **Sitúe el recipiente Varoma en su posición** con las espinacas. Tape y programe **10 min / Varoma / vel 1**. **Retire el Varoma**. Refresque las espinacas bajo el chorro de agua fría, presiónelas con la mano para escurrirlas perfectamente y reserve. Aclare el vaso.
5. Ponga en el vaso las espinacas bien escurridas y triture **15 seg / vel 8**. Con la espátula, baje las espinacas hacia el fondo del vaso.
7. **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Añada 3 huevos y 90 g de azúcar, bata **6 min / 37°C / vel 3**. Después, **bata 6 min / vel 3**.
8. Incorpore 90 g de harina y 1 pellizco de sal y mezcle **6 seg / vel 2**. **Retire la mariposa**. Termine de mezclar con la espátula. Retire la bandeja del congelador. Vierta la mezcla en la bandeja y, con la espátula, alise la superficie.
9. Hornee durante **12 min (180°C)**. Desmolde el bizcocho en caliente sobre un paño de cocina limpio. Retire el papel de hornear. Enróllelo junto con el paño por la parte más estrecha y, después, envuelva todo con papel de aluminio. Deje enfriar durante un mínimo de **15 min**.
10. Desenrolle el bizcocho y úntelo con el queso cremoso. Espolvoree con el eneldo y cubra toda la superficie con salmón ahumado. Enrolle de nuevo apretando bien, envuélvalo en film transparente y reserve en la nevera durante **1 hora**. Corte en rodajas de aprox. 2 cm antes de servir.



# Pionono de Navidad

🍴 Medio

🕒 20min

🕒 2h

🍴 16 raciones

## INGREDIENTES

### Bizcocho

1 cdita de mantequilla  
5 huevos  
10 g de miel  
50 g de azúcar  
50 g de harina  
1 pellizco de sal

### Relleno y montaje

130 - 150 g de lechuga iceberg en 4 trozos regulares  
500 g de agua  
3 huevos duros  
100 g de mayonesa  
130 - 150 g de jamón cocido en lonchas  
130 - 150 g de lonchas de queso de sándwich  
150 de palmitos  
100 g de tomates cherry en mitades  
2 pellizcos de sal

## PROCEDIMIENTO

### Bizcocho

1. Precaliente el horno a **200°C**. Unte con mantequilla una bandeja de horno (30x40 cm). Coloque encima una lámina de papel de hornear (40x50 cm) y úntela con mantequilla.
2. **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga en el vaso los huevos, la miel y el azúcar. Bata **6 min / 37°C / vel 3** y bata de nuevo **6 min / vel 4**.
3. Añada la harina y la sal y mezcle **10 seg / vel 3**. **Retire la mariposa**. Vierta la masa en la bandeja preparada y extiéndala con una espátula.
4. Hornee durante **10 min (200°C)**. Retire del horno y, con cuidado de no quemarse, enrolle el bizcocho por la parte más ancha. Deje enfriar envuelto en el papel (aprox. **30 min**). Lave el vaso.

### Relleno y montaje

1. Ponga la lechuga y el agua en el vaso. Trocee **6 seg / vel 4** y escurra a través del cestillo.
2. Ponga los huevos duros en el vaso y trocee **3 seg / vel 4**.
3. Una vez frío, desenrolle el bizcocho, úntelo con la mayonesa y distribuya encima los huevos duros troceados. Cubra la plancha de bizcocho con las lonchas de jamón y queso, dejando una franja del borde final del bizcocho sin relleno (aprox. 2 cm). Coloque los palmitos a lo largo en el borde opuesto y distribuya la lechuga y los tomates cherry en hileras paralelas a los palmitos. Espolvoree la lechuga y los tomates con la sal. Comenzando por el borde donde están los palmitos, enrolle apretando bien, ayudándose con el papel de hornear. Reserve en la nevera al menos durante **1 hora** envuelto en el papel. Corte el pionono en rodajas de aprox. 2 cm y sirva.



# Árbol de Navidad de chocolate

🍴 Medio    ⏱ 15min    ⌚ 1h 30min    🍴 16 raciones

## INGREDIENTES

### Crema de chocolate

100 g de nata (35% de grasa)

100 g de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos

50 g de mantequilla a temperatura ambiente (en trozos)

### Montaje

2 láminas de masa de hojaldre rectangulares (260-280 g)

1 clara de huevo

1 cdita de azúcar glas

## PROCEDIMIENTO

### Crema de chocolate

**1.** Ponga la nata en el vaso y caliente **2 min / 90°C / vel 1.**

**2.** Añada el chocolate y la mantequilla y mezcle **2 min/vel 2.** Vierta la crema de chocolate en un bol y reserve en el frigorífico durante **30 - 40 min.**

### Montaje

**1.** Precaliente el horno a **180°C.**

**2.** Desenrolle una masa de hojaldre dejándola sobre el papel que la envuelve. Unte la masa con la crema de chocolate reservada y cubra con otra lámina de masa de hojaldre.

**3.** Con un cuchillo afilado o una rueda, corte la masa dándole forma de abeto. Forme el tronco en la base y luego haga cortes cada 2 cm, paralelos a la base sin llegar al centro. Gire 2-3 veces sobre sí mismos los cortes de masa. Coloque el árbol con el papel en una bandeja de horno.

**4.** Pincele con la clara de huevo y hornee durante **20 - 30 min (180°C).** Retire del horno y deje templar (aprox. **10 min**). Espolvoree los bordes con azúcar glas, coloque en una fuente y sirva.



# Turrón de chocolate y pistachos

Fácil 10min 1h 12 raciones

## INGREDIENTES

250 g de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos  
250 g de chocolate con leche en trozos  
80 g de manteca de cerdo  
200 g de pistachos

## PROCEDIMIENTO

1. Corte dos tiras de papel de hornear de 25x18,5 cm y otra de 30x8,5 cm y forre, cruzándolas, dos cajas de madera para turrón.
2. Ponga los chocolates en el vaso y ralle **30 seg / vel 8**.
3. Incorpore la manteca y programe **5 min / 37°C / vel 2**.
4. Añada los pistachos y mezcle **15 seg / vel 3**. Vierta en las cajas preparadas, cubra con el papel que sobresale y coloque la tapa. Reserve en el frigorífico durante aprox **50 min**. Corte en porciones y sirva.

thermomix

# El mejor regalo para esta Navidad

DEL 09 - 24 DE DICIEMBRE DEL 2022



## PROMO BÁSICA

Promoción válida del 09 - 24 de dic del 2022. Por la compra de tu Thermomix TM6 te llevas: vaso completo, espátula, cestillo, cubilete, Varoma, tapa antisalpicaduras, mariposa, libro de cocina fácil y saludable. 2 años de garantía para uso doméstico / 1 año de garantía para restaurantes y hoteles. Adicional obtienes 1 Libro de Navidad.



# Crujiente de almendras

👤 Fácil    ⏱ 10min    ⌚ 1h    📖 710 gramos

## INGREDIENTES

Mantequilla para engrasar  
300 g de almendra cruda sin piel  
240 g de azúcar moreno  
60 g de maicena  
2 cditas de vainilla líquida  
70 g de leche  
120 g de mantequilla en trozos

## PROCEDIMIENTO

1. Precaliente el horno a **190°C**. Engrase y forre 2 moldes cuadrados (20x20 cm) con papel de hornear y reserve.
2. Ponga las almendras en el vaso y trocee **4 seg/vel 5**.
3. Añada el azúcar, la maicena, la vainilla, la leche y la mantequilla y programe **17-20 min / 100°C / 🌀 / vel 1** hasta que caramelize. Reparta la mezcla uniformemente entre los 2 moldes preparados y hornee durante **20 min (190°C)**, o hasta que la superficie esté dorada y burbujeante.
4. Deje enfriar sin desmoldar, después colóquelos en el congelador para que se endurezcan (unos **20 min**). Pasado este tiempo, retire el papel de hornear, pártalos en trozos y sirva o reserve en un recipiente hermético.



## Tartaletas de chocolate y frutos secos

🍴 Medio    ⏱ 25min    ⌚ 1h 10min    🍴 6 unidades

### INGREDIENTES

#### Masa

200 g de harina de repostería  
100 g de mantequilla en trozos (y un poco mas para engrasar)  
50 g de azúcar  
1 huevo

#### Relleno

100 g de nueces pacanas  
25 g de avellanas (con o sin piel)  
100 g de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos  
100 g de mantequilla en trozos  
80 g de azúcar  
1 cedita de levadura química en polvo  
1 pellizco de sal  
15 g de harina de repostería  
2 huevos

#### Montaje y decoración

6 nueces pacanas  
1 - 2 cditas de azúcar glas

### PROCEDIMIENTO

#### Masa

1. Ponga en el vaso la harina, la mantequilla, el azúcar y el huevo y mezcle **20 seg / vel 4**. Retire la masa del vaso y forme una bola aplastada. Envuélvala en film transparente y reserve en la nevera durante **20 min**.  
2. Precaliente el horno a **160°C**. Engrase 6 moldes de tartaletas de aprox. Ø 10 cm.

#### Relleno

1. Ponga las nueces en el vaso y trocee **5 seg / vel 5**. Retire a un bol y reserve.  
2. Ponga las avellanas en el vaso y pique **5 seg / vel 7**. Reserve en el bol con las nueces pacanas.  
3. Ponga el chocolate en el vaso y ralle **5 seg / vel 8**. Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso.  
4. Añada la mantequilla y el azúcar y programe **5 min / 50°C / vel 2**.  
5. Incorpore los frutos secos reservados, la levadura, la sal, la harina y los huevos y mezcle **20 seg / vel 4**.

#### Montaje y decoración

1. Coja una porción de masa (aprox. 65 g) y forme una bola. Aplástela con las manos y colóquela en uno de los moldes. Vaya aplastando la masa con los pulgares hasta cubrir la base y paredes del molde. Repita el procedimiento con los moldes restantes. Pinche las bases de las tartaletas con un tenedor y distribuya el relleno.  
2. Hornee durante **20-25 min (160°C)**.  
3. Deje enfriar las tartaletas, decore con nueces pacanas, espolvoree con azúcar glas y sirva.



# Bundt cake de zanahoria y nueces

👉 Fácil    ⏱ 15min    ⌚ 1h 30min    🍽 16 raciones

## INGREDIENTES

Mantequilla para engrasar  
harina de repostería para  
espolvorear

300 g de zanahoria en  
trozos

130 g de nueces peladas

230 g de aceite de girasol

300 g de azúcar

5 huevos

300 g de harina de  
repostería

2 cditas de levadura

química en polvo

2 cditas de bicarbonato

1 pellizco de sal

2 cdas de canela molida

1 cda de azúcar glas

2 cdas de nueces peladas  
troceadas

## PROCEDIMIENTO

1. Precaliente el horno a **170°C**. Pincele con mantequilla y espolvoree con harina un molde para bundt cake (Ø 22-24 cm) y reserve.

2. Ponga las zanahorias en el vaso y ralle **8 seg / vel 6**. Retire a un bol y reserve.

3. Ponga las nueces en un bol y trocee **2 seg / vel 5**. Retire al bol con la zanahoria.

4. Ponga en el vaso el aceite de girasol y el azúcar y mezcle **15 seg / vel 6**.

5. Sin poner el cubilete, mezcle **1 min / vel 5**. Mientras tanto, añada uno a uno los huevos a través de la abertura.

6. Incorpore la harina, las zanahorias y las nueces reservadas, la levadura, el bicarbonato, la sal y la canela y mezcle **30 seg / vel 5**. Vierta la mezcla en el molde preparado y dele unos golpes suaves sobre la superficie de trabajo cubierta con un paño doblado para que la masa se distribuya de manera uniforme.

7. Hornee durante **50-55 min (170°C)**. Retire del horno y deje templar dentro del molde durante unos **20 min** antes de desmoldar.

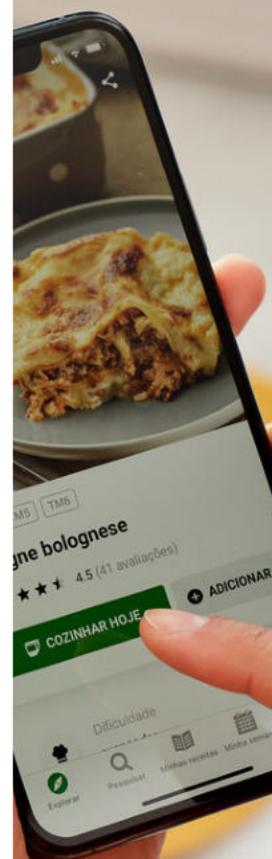
8. Espolvoree con azúcar glas y nueces, corte en porciones y sirva.

thermomix

# ¡Di hola a la nueva App Cookidoo®!



**Thermomix® Cookidoo®**  
Ya disponible en:





# Cóctel de cava y piña

🍴 Fácil    ⏱ 10min    ⌚ 10h 10min    🍷 12 raciones

## INGREDIENTES

8 rodajas de piña en conserva (escurridas, en trozos)

### Para decorar las copas

2 - 3 cdas de azúcar  
1 cdita de colorante amarillo

### Cóctel

150 g de zumo de limón (el zumo de aprox. 3 limones)  
200 g de azúcar  
300 g de cubitos de hielo  
500 g de cava

## PROCEDIMIENTO

Coloque los trozos de piña en una bandeja cubierta con film transparente y congele de un día para otro. Cuando los trozos de piña estén congelados, continúe con la receta.

### Para decorar las copas

1. Ponga en un plato el azúcar y el colorante y mezcle bien. Humedezca el borde de 12 copas de cava con agua, apóyelas en la mezcla de azúcar y colorante para que se pegue.

### Cóctel

1. Ponga en el vaso el zumo de limón, la piña congelada, el azúcar y el hielo, triture **1 min 30 seg / vel 10**.  
2. Añada poco a poco el cava y remueva con la espátula. Vierta en las copas reservadas y sirva.



# Sangría de navidad

🍴 Fácil    ⏱ 10min    ⌚ 4h    🍷 12 raciones

## INGREDIENTES

2 naranjas  
250 g de lichis en conserva escurridos  
10 - 12 hojas de menta fresca  
1 palo de canela  
2 anises estrellados  
750 g de vino tinto  
175 g de zumo de granada  
60 g licor de naranja  
90 g de brandy  
2 limones lavados con piel y enteros  
1000 g de agua fría  
100 g de azúcar

## PROCEDIMIENTO

1. Pele las naranjas a vivo, córtelas en rodajas y reserve en un bol grande o ensaladera transparente de cristal. Añada al bol, los lichis, las hojas de menta, 1 palo de canela y 2 anises estrellados.
2. Ponga en el vaso el vino tinto, el zumo de granada, el licor de naranja y el brandy y mezcle **15 seg / vel 3**. Vierta en el bol con las naranjas.
3. Introduzca los limones y el agua en el vaso e inicie **Turbo / 2 seg / 1-2 veces**.
4. Añada el azúcar y mezcle **15 seg / vel 3**. Introduzca el cestillo en el vaso y, sujetándolo con la espátula, vierta la limonada en el bol y remueva con la espátula. Reserve en la nevera de **4 a 6 horas** antes de servir.

A photograph of two women in a kitchen. The woman on the left, wearing a pink top, is smiling and pouring green peas from a white bowl into a silver Thermomix blender. The woman on the right, wearing a white shirt and a green apron, is also smiling and looking at the blender. In the foreground, there are two more silver Thermomix blenders on a wooden cutting board, a small glass jar of white cream, and a small white bowl of red sauce. To the right, there is a large white Thermomix machine and a potted plant. The background shows a kitchen counter with various items, including a wooden cutting board and a potted plant.

**thermomix**

**Únete a  
nuestro equipo**  
6679 0585