Cremas & Sopas

Crema de brócoli con jamón y huevo

INGREDIENTES PARA **6-8** PERSONAS

(188 Cal. / por ración)

Elaboración
35 minutos

ELABORACIÓN

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el aceite. Seleccionamos Función **AUTO 1 (Programa para cremas)**.
2. En la pantalla de su máquina aparecerá **35 min. / 120°C / 00**. Pulsamos **INICIO / STOP.**
3. Calentamos el aceite durante dos minutos. Finalizado el tiempo escucharemos una señal acústica y aparecerá en pantalla **33 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Incorporamos la cebolla y el ajo unos segundos antes por el bocal de la tapadera (de esta forma se rehogará mejor). A continuación echamos el brócoli y la patata. Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina sofreirá durante dos minutos.
5. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **31 min. / 100°C / 00**. Echamos por el bocal de la tapadera el agua y la pastilla de caldo. Pulsamos **INICIO / STOP.** La máquina cocerá durante 5 minutos.
6. Finalizada la función aparecerá en la máquina **25 min. / 100°C / Vel. 5**. En este proceso de cocinado, su *Mastermix Plus* irá elaborando la crema cambiando de forma automática temperatura y distintas velocidades. Procesará distintas fases de cocinado durante 25 minutos.
7. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **1 min. / 60°C / Vel. 7**. Es el momento de salpimentar y rectificar en sal si lo cree necesario. Pulsamos **INICIO / STOP.** Su *Mastermix Plus* mezclará y unificará los últimos ingredientes, hasta finalizar el tiempo en el que aparecerán en su pantalla todos los parámetros en **00**.

Para aderezar:

8. Sirva en cuencos individuales con la guarnición indicada en la receta.

Ingredientes

- 30 gr. de aceite de oliva
- 60 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 1 Diente de ajo (pelado y troceado)
- 350 gr. de brócoli (limpio de tallo y cortado a ramilletes pequeños)
- 180 gr. de patatas (peladas y cortadas a taquitos menudos)
- 400 gr. de agua (para la cocción)
- 1 Pastilla de caldo
- Sal / Pimienta (al gusto)

Para acompañar

- 4 Huevos de codorniz
- 4 Lonchas de jamón serrano curado
- Aceite de oliva (para freír y para rociar la crema)
- 2 Tallos de cebollinos

Crema de calabacín

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(159 Cal. / por ración)

Elaboración
35 minutos

Ingredientes

- 30 gr. de aceite de oliva suave
- 50 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 1.000 gr. de calabacines (pelados y troceados de forma menuda)
- 300 gr. de agua (para la cocción)
- 1 Pastilla de caldo (de ave o verdura)
- Sal / Pimienta (al gusto)

ELABORACIÓN

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el aceite. Seleccionamos Función **AUTO 1 (Programa para cremas)**.
2. En la pantalla de su máquina aparecerá **35 min. / 120°C / 00**. Pulsamos **INICIO / STOP**.
3. Calentamos el aceite durante dos minutos. Finalizado el tiempo escucharemos una señal acústica y aparecerá en pantalla **33 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Incorporamos la cebolla unos segundos antes por el bocal de la tapadera (de esta forma se rehogará la cebolla). A continuación echamos el calabacín. Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina sofreirá durante dos minutos.
5. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **31 min. / 100°C / 00**. Echamos por el bocal de la tapadera el agua y la pastilla de caldo. Pulsamos **INICIO / STOP.** La máquina cocerá durante 5 minutos.
6. Finalizada la función aparecerá en la máquina **25 min. / 100°C / Vel. 5**. En este proceso de cocinado, su *Mastermix Plus* irá elaborando la crema cambiando de forma automática temperatura y distintas velocidades. Procesará distintas fases de cocinado durante 25 minutos.
7. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **1 min. / 60°C / Vel. 7**. Es el momento de salpimentar y rectificar en sal si lo cree necesario. Pulsamos **INICIO / STOP**. Su *Mastermix Plus* mezclará y unificará los últimos ingredientes, hasta finalizar el tiempo en el que aparecerán en su pantalla todos los parámetros en **00.**

Crema de calabacín con manzana ácida

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(142 Cal. / por ración)

Elaboración
35 minutos

ELABORACIÓN

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el aceite. Seleccionamos Función **AUTO 1 (Programa para cremas)**.
2. En la pantalla de su máquina aparecerá **35 min. / 120°C / 00**. Pulsamos **INICIO / STOP**.
3. Calentamos el aceite durante dos minutos. Finalizado el tiempo escucharemos una señal acústica y aparecerá en pantalla **33 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Incorporamos la cebolla unos segundos antes por el bocal de la tapadera (de esta forma se rehogará mejor). A continuación echamos el calabacín y las manzanas. Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina sofreirá la vedura junto con la fruta unos minutos.
5. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **31 min. / 100°C / 00**. Echamos por el bocal de la tapadera el agua, la pastilla de caldo y una pizca de sal. Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina cocerá durante 5 minutos.
6. Finalizada la función aparecerá en la máquina **25 min. / 100°C / Vel. 5**. En este proceso de cocinado, su *Mastermix Plus* irá elaborando la crema cambiando de forma automática temperatura y distintas velocidades. Procesará distintas fases de cocinado durante 25 minutos.
7. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **1 min. / 60°C / Vel. 7**. Es el momento de echar los dos quesitos. Rectificamos en sal si es necesario. Pulsamos **INICIO / STOP**. Su *Mastermix Plus* mezclará y unificará los últimos ingredientes, hasta finalizar el tiempo en el que aparecerán en su pantalla todos los parámetros en **00**.

Otros ingredientes:

8. Servir en cuencos individuales y espolvorear queso rallado por encima.

Ingredientes

- 40 gr. de aceite
- 60 gr. de cebolla dulce (peladas y troceadas a cuartos)
- 500 gr. de calabacín (despuntados y pelados)
- 250 gr. de manzana Granny Smith (pelada y troceada)
- 300 gr. de caldo vegetal (ó 300 gr. de agua + 1 Pastilla de caldo)
- Sal (al gusto)
- 2 Quesitos cremosos en porciones

Para acompañar

- Verduritas variadas en crudite (troceadas)

Crema de calabaza

INGREDIENTES PARA **6-8** PERSONAS

(198 Cal. / por ración)

Elaboración
35 minutos

Ingredientes

- 30 gr. de aceite de oliva
- 10 gr. de mantequilla
- 100 gr. de puerros (cortado a rodajas)
- 120 gr. de zanahorias (peladas y cortadas a rodajas)
- 100 gr. de patatas (peladas y cortadas a cubitos)
- 400 gr. de calabaza (sin piel, ni pepitas, cortada a cubitos)
- 400 gr. de agua (para la cocción)
- 1 Pastilla de caldo
- 100 gr. de leche
- Sal / Pimienta (al gusto)

Otros ingredientes

- 20 gr. de queso parmesano rallado (para espolvorear)

ELABORACIÓN

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el aceite y la mantequilla. Seleccionamos Función **AUTO 1 (Programa para cremas)**.
2. En la pantalla de su máquina aparecerá **35 min. / 120°C / 00**. Pulsamos **INICIO / STOP**.
3. Calentamos el aceite y la mantequilla durante dos minutos. Finalizado el tiempo escucharemos una señal acústica y aparecerá en pantalla **33 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Incorporamos el puerro unos segundos antes por el bocal de la tapadera (de esta forma se rehogará mejor). A continuación echamos la zanahoria, la patata y la calabaza. Pulsamos **INICIO / STOP.** La máquina sofreirá las verduras durante dos minutos.
5. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **31 min. / 100°C / 00**. Echamos por el bocal de la tapadera el agua y la pastilla de caldo. Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina cocerá durante 5 minutos.
6. Finalizada la función aparecerá en la máquina **25 min. / 100°C / Vel. 5**. En este proceso de cocinado, su *Mastermix Plus* irá elaborando la crema cambiando de forma automática temperatura y distintas velocidades. Procesará distintas fases de cocinado durante 25 minutos.
7. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **1 min. / 60°C / Vel. 7**. Es el momento de salpimentar y añadir la leche. Rectificamos en sal si es necesario. Pulsamos **INICIO / STOP**. Su *Mastermix Plus* mezclará y unificará los últimos ingredientes, hasta finalizar el tiempo en el que aparecerán en su pantalla todos los parámetros en **00**.

Otros ingredientes:

8. Servir en cuencos individuales y espolvorear queso rallado por encima.

Crema de champiñones

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(155 Cal. / por ración)

Elaboración
35 minutos

ELABORACIÓN

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el aceite. Seleccionamos Función **AUTO 1 (Programa para cremas)**.
2. En la pantalla de su máquina aparecerá **35 min. / 120°C / 00**. Pulsamos **INICIO / STOP**.
3. Calentamos el aceite durante dos minutos. Finalizado el tiempo escucharemos una señal acústica y aparecerá en pantalla **33 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Incorporamos la cebolla y el ajo unos segundos antes por el bocal de la tapadera (de esta forma se rehogará mejor). A continuación echamos los champiñones, el zumo de ½ limón, los puerros y la patata. Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina sofreirá las verduras durante dos minutos.
5. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **31 min. / 100°C / 00**. Echamos por el bocal de la tapadera el agua y la pastilla de caldo. Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina cocerá durante 5 minutos.
6. Finalizada la función aparecerá en la máquina **25 min. / 100°C / Vel. 5**. En este proceso de cocinado, su *Mastermix Plus* irá elaborando la crema cambiando de forma automática temperatura y distintas velocidades. Procesará distintas fases de cocinado durante 25 minutos.
7. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **1 min. / 60°C / Vel. 7**. Es el momento de salpimentar y añadir la leche. Rectificamos en sal si es necesario. Pulsamos **INICIO / STOP**. Su *Mastermix Plus* mezclará y unificará los últimos ingredientes, hasta finalizar el tiempo en el que aparecerán en su pantalla todos los parámetros en **00**.

Otros ingredientes:

8. Servir en cuencos individuales un poco de perejil.

Ingredientes

- 40 gr. de aceite de oliva
- 70 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 1 Diente de ajo (pelado y troceado)
- 300 gr. de champiñones (limpios, laminados y rociado con el zumo de limón)
- Zumo de ½ limón
- 180 gr. de puerro (solo la parte blanca, cortado en rodajas)
- 120 gr. de patatas (pelado y troceado)
- 200 gr. de agua (para la cocción)
- 1 Pastilla de caldo
- 100 gr. de leche
- Sal / Pimienta (al gusto)

Otros ingredientes

- Perejil seco de bote (para espolvorear)

Crema de coliflor

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(172 Cal. / por ración)

Elaboración
35 minutos

Ingredientes

- 30 gr. de aceite de oliva
- 70 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 700 gr. de coliflor (limpia, cortada en ramilletes y fileteada de forma menuda)
- 400 gr. de agua (para la cocción)
- 1 Pastilla de caldo
- 50 gr. de leche desnatada
- Sal / Pimienta (al gusto)

Otros ingredientes

- Aceite de oliva (unas gotitas, para rociar)
- Perejil picado, seco de bote (para espolvorear)

ELABORACIÓN

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el aceite. Seleccionamos Función **AUTO 1 (Programa para cremas)**.
2. En la pantalla de su máquina aparecerá **35 min. / 120°C / 00**. Pulsamos **INICIO / STOP**.
3. Calentamos el aceite durante dos minutos. Finalizado el tiempo escucharemos una señal acústica y aparecerá en pantalla **33 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Incorporamos la cebolla unos segundos antes por el bocal de la tapadera (de esta forma se rehogará mejor). A continuación echamos la coliflor (en pequeños ramilletes). Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina sofreirá las verduras durante dos minutos.
5. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **31 min. / 100°C / 00**. Echamos por el bocal de la tapadera el agua y la pastilla de caldo. Pulsamos **INICIO / STOP.** La máquina cocerá durante 5 minutos.
6. Finalizada la función aparecerá en la máquina **25 min. / 100°C / Vel. 5**. En este proceso de cocinado, su *Mastermix Plus* irá elaborando la crema cambiando de forma automática temperatura y distintas velocidades. Procesará distintas fases de cocinado durante 25 minutos.
7. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **1 min. / 60°C / Vel. 7**. Es el momento de salpimentar y añadir la leche. Rectificamos en sal si es necesario. Pulsamos **INICIO / STOP**. Su *Mastermix Plus* mezclará y unificará los últimos ingredientes, hasta finalizar el tiempo en el que aparecerán en su pantalla todos los parámetros en **00**.

Otros ingredientes:

8. Decoramos con un chorrito de aceite de oliva y espolvoreamos el perejil.

Crema de guisantes con jamón

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(168 Cal. / por ración)

Elaboración
35 minutos

ELABORACIÓN

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el aceite. Seleccionamos Función **AUTO 1 (Programa para cremas)**.
2. En la pantalla de su máquina aparecerá **35 min. / 120°C / 00**. Pulsamos **INICIO / STOP**.
3. Calentamos el aceite durante dos minutos. Finalizado el tiempo escucharemos una señal acústica y aparecerá en pantalla **33 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Incorporamos la cebolla unos segundos antes por el bocal de la tapadera (de esta forma se rehogará mejor). A continuación echamos las patatas, el puerro y los guisantes. Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina sofreirá las verduras durante dos minutos.
5. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **31 min. / 100°C / 00**. Echamos por el bocal de la tapadera el agua y la pastilla de caldo. Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina cocerá durante 5 minutos.
6. Finalizada la función aparecerá en la máquina **25 min. / 100°C / Vel. 5**. En este proceso de cocinado, su *Mastermix Plus* irá elaborando la crema cambiando de forma automática temperatura y distintas velocidades. Procesará distintas fases de cocinado durante 25 minutos.
7. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **1 min. / 60°C / Vel. 7**. Es el momento de salpimentar y añadir la leche evaporada (o la nata). Rectificamos en sal si es necesario. Pulsamos **INICIO / STOP**. Su *Mastermix Plus* mezclará y unificará los últimos ingredientes, hasta finalizar el tiempo en el que aparecerán en su pantalla todos los parámetros en **00**.

Para acompañar:

8. Servimos bien caliente acompañada de taquitos de jamón y rociada con un chorreón de aceite de oliva.

Ingredientes

- 40 gr. de aceite de oliva
- 70 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 150 gr. de patatas (pelada y cortada a cubitos)
- 150 gr. de puerro (solo la parte blanca cortada en rodajas)
- 380 gr. de guisantes (frescos o congelados)
- 300 gr. de agua (para la cocción)
- 1 Pastilla de caldo
- 100 gr. de leche evaporada (o nata)
- Sal / Pimienta (al gusto)

Para acompañar

- 100 gr. de jamón serrano (cortado a taquitos)
- Un chorreón de aceite de oliva

Crema de verduras a la nata

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(192 Cal. / por ración)

Elaboración
35 minutos

Ingredientes

- 30 gr. de aceite de oliva
- 60 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 80 gr. de puerro (pelado y troceado, solo la parte blanca)
- 1 Diente de ajo
- 200 gr. de calabaza (pelada, despipada y cortada a cubitos)
- 100 gr. de patatas (peladas y troceadas)
- 200 gr. de coliflor (cortada en ramilletes pequeños)
- 200 gr. de zanahorias (peladas y cortadas)
- 400 gr. de agua (para la cocción)
- 1 Pastilla de caldo
- Sal / Pimienta
- Dos cucharadas de queso de untar cremoso

Para aderezar

- Nata para cocinar (dos cucharadas por ración)

ELABORACIÓN

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el aceite. Seleccionamos Función **AUTO 1 (Programa para cremas)**.
2. En la pantalla de su máquina aparecerá **35 min. / 120°C / 00**. Pulsamos **INICIO / STOP.**
3. Calentamos el aceite durante dos minutos. Finalizado el tiempo escucharemos una señal acústica y aparecerá en pantalla **33 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Incorporamos la cebolla, el puerro y el diente de ajo unos segundos antes por el bocal de la tapadera (de esta forma se rehogará mejor). A continuación echamos la calabaza, las patatas, la coliflor y la zanahoria. Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina sofreirá las verduras durante dos minutos.
5. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **31 min. / 100°C / 00**. Echamos por el bocal de la tapadera el agua y la pastilla de caldo. Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina cocerá durante 5 minutos.
6. Finalizada la función aparecerá en la máquina **25 min. / 100°C / Vel. 5**. En este proceso de cocinado, su *Mastermix Plus* irá elaborando la crema cambiando de forma automática temperatura y distintas velocidades. Procesará distintas fases de cocinado durante 25 minutos.
7. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **1 min. / 60°C / Vel. 7**. Es el momento de salpimentar y añadir las dos cucharadas de queso. Rectificamos en sal si es necesario. Pulsamos **INICIO / STOP**. Su *Mastermix Plus* mezclará y unificará los últimos ingredientes, hasta finalizar el tiempo en el que aparecerán en su pantalla todos los parámetros en **00**.

Para aderezar:

8. Una vez servida en cuencos, ponemos dos cucharadas de nata y emulsionamos en la superficie con la ayuda de una cuchara.

Crema vegetal con ave

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(182 Cal. / por ración)

Elaboración
35 minutos

ELABORACIÓN

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el aceite. Seleccionamos Función **AUTO 1 (Programa para cremas)**.
2. En la pantalla de su máquina aparecerá **35 min. / 120°C / 00**. Pulsamos **INICIO / STOP**.
3. Calentamos el aceite durante dos minutos. Finalizado el tiempo escucharemos una señal acústica y aparecerá en pantalla **33 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Incorporamos la cebolla y el puerro unos segundos antes por el bocal de la tapadera (de esta forma se rehogará mejor). A continuación echamos el brócoli, el calabacín, la zanahoria y las patatas. Pulsamos **INICIO / STOP**. La máquina sofreirá las verduras durante dos minutos.
5. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **31 min. / 100°C / 00**. Echamos por el bocal de la tapadera el agua, la pastilla de caldo y el fiambre de pavo cortado a taquitos. Pulsamos **INICIO / STOP.** La máquina cocerá durante 5 minutos.
6. Finalizada la función aparecerá en la máquina **25 min. / 100°C / Vel. 5**. En este proceso de cocinado, su *Mastermix Plus* irá elaborando la crema cambiando de forma automática temperatura y distintas velocidades. Procesará distintas fases de cocinado durante 25 minutos.
7. Finalizada la función, aparecerá en su pantalla **1 min. / 60°C / Vel. 7**. Es el momento de salpimentar. Rectificamos en sal si es necesario. Pulsamos **INICIO / STOP**. Su *Mastermix Plus* mezclará y unificará los últimos ingredientes, hasta finalizar el tiempo en el que aparecerán en su pantalla todos los parámetros en **00**.

Para aderezar:

8. Lo acompañamos con trocitos de verduras variadas y taquitos de pechuga de pavo cocida.

Ingredientes

- 40 gr. de aceite de oliva
- 60 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 100 gr. de puerro (solo la parte blanca)
- 100 gr. de brócoli (sin tallos duros, de forma menuda)
- 100 gr. de calabacín (pelado y troceado, de forma menuda)
- 100 gr. de zanahoria (pelada y troceada, de forma menuda)
- 180 gr. de patatas (peladas y troceadas, de forma menuda)
- 300 gr. de agua
- 1 Pastilla de caldo (concentrado de ave)
- 100 gr. de pechuga de pavo cocido (fiambre)
- Sal / Pimienta (al gusto)

Para acompañar

- Taquitos de verduras en crudités
- Taquitos de pechuga de pavo
- Un chorreón de aceite de oliva

Sopa de ajo

INGREDIENTES PARA **6-8** PERSONAS

(180 Cal. / por ración)

Elaboración
22 minutos

Ingredientes

- De 6 a 8 dientes de ajo (pelados y troceados)
- 2 Rebanadas de pan tostado
- Una cucharadita de pimentón dulce
- 30 gr. de aceite
- 1000 gr. de agua (para la cocción)
- Sal (al gusto)
- 2 Pastillas de caldo (ave o verdura)
- 1 Cayena (opcional)
- 3 Huevos frescos (ligeramente batidos)

ELABORACIÓN

1. Ponemos los dientes de ajo en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*, agregamos las rebanadas de pan y la cucharada de pimentón. Seleccionamos Función **AUTO 3 (Programa para caldos y sopas)**.
2. En su pantalla aparecerá por defecto **22 min. / 00 / Vel. 6**. Pulsamos **INICIO / STOP.**
3. Su robot empezará un programa de troceado, alternando diferentes velocidades.
4. Finalizada la función, visualizará en el visor **19 min. / 120ºC / Vel. 1**. Su robot empieza el programa de cocinado. Pulsamos **INICIO / STOP**.
5. Retiramos el cubilete y echamos el aceite a través del bocal de la tapadera.
6. Con el cubilete retirado, esperamos unos minutos para que se sofría el ajo junto con el pan. A continuación, incorporamos el agua, la sal, las dos pastillas de caldo y la cayena (cocinará 10 minutos). Coloque el cubilete.
7. Finalizada la función, visualizará en su pantalla **9 min. / 90ºC / Vel. 1**. Pulse **INICIO / STOP**.
8. Bata los huevos, retire el cubilete y vaya incorporándolos muy despacio a través del bocal de la tapadera.
9. Finalizado el tiempo, visualizará en su pantalla todos los parámetros en **00**. Su Función **AUTO 3** habrá finalizado y la sopa está lista para ser servida.

Nota: Si desea una sopa más consistente, acompáñela con unas rebanadas de pan.

Sopa de cebolla con costra de queso

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(160 Cal. / por ración)

Elaboración
22 minutos

Horneado
5 - 10 min.

ELABORACIÓN

1. Ponemos la cebolla en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Seleccionamos Función **AUTO 3 (Programa para caldos y sopas)**.
2. En su pantalla aparecerá por defecto **22 min. / 00 / Vel. 6**. Pulsamos **INICIO / STOP**.
3. Su robot empezará un programa de troceado, alternando diferentes velocidades.
4. Finalizada la función, visualizará en el visor **19 min. / 120ºC / Vel. 1**. Su robot empieza el programa de cocinado. Pulsamos **INICIO / STOP**.
5. Retiramos el cubilete y echamos la mantequilla a través del bocal de la tapadera.
6. Con el cubilete retirado, esperamos unos minutos para que sofría un poco la cebolla. A continuación, incorporamos el agua y las dos pastillas de caldo. (Cocinará 10 minutos). Coloque el cubilete.
7. Finalizada la función, visualizará en su pantalla **9 min. / 90ºC / Vel. 1**. Pulse **INICIO / STOP**.
8. Rectificamos en sal (si lo cree necesario) y añadimos el Jerez.
9. Finalizado el tiempo, visualizará en su pantalla todos los parámetros en **00-00**. Su Función **AUTO 3** habrá finalizado.
10. Precalentamos el grill del horno a 200ºC.
11. Vertemos el contenido de la jarra en cazuelitas individuales refractarias. Ponemos en cada una de ellas una rebanada de pan tostado y espolvoreamos con los quesos rallados. Gratinamos unos minutos hasta que el queso se funda y servimos.

Ingredientes

- 400 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 40 gr. de mantequilla
- 800 gr. de agua (para la cocción)
- 2 Pastillas de caldo de carne
- Sal (al gusto)
- Una cucharada de Jerez (opcional)

Otros ingredientes

- 4 Rebanadas de pan tostado
- 40 gr. de queso enmental rallado
- 50 gr. de queso parmesano rallado

Y además necesitamos...

- 4 Cazuelitas individuales refractarias

Sopa de tomate

INGREDIENTES PARA **4-6** PERSONAS

(160 Cal. / por ración)

Elaboración
22 minutos

Ingredientes

- 100 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 1 Diente de ajo (pelado y troceado)
- 30 gr. de zanahorias (pelada y troceada)
- 100 gr. de pimiento rojo (despipado y troceado)
- 30 gr. de aceite de oliva
- 700 gr. de agua (para la cocción)
- Sal / Pimienta (al gusto)
- Una pizca de jengibre

Para aderezar y acompañar

- Unos pimientos rojos encurtidos
- Un chorreón de zumo de limón (opcional)

ELABORACIÓN

1. Ponemos la cebolla, el ajo, la zanahoria y el pimiento en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Seleccionamos Función **AUTO 3 (Programa para caldos y sopas)**.
2. En su pantalla aparecerá por defecto **22 min. / 00 / Vel. 6**. Pulsamos **INICIO / STOP**.
3. Su robot empezará un programa de troceado, alternando diferentes velocidades.
4. Finalizada la función, visualizará en el visor **19 min. / 120°C / Vel. 1**. Su robot empieza el programa de cocinado. Pulsamos **INICIO / STOP.**
5. Retiramos el cubilete y echamos el aceite a través del bocal de la tapadera.
6. Con el cubilete retirado, esperamos unos minutos para que sofría las verduras. A continuación, incorporamos el agua (cocinará 10 minutos). Coloque el cubilete.
7. Finalizada la función, visualizará en su pantalla **9 min. / 90°C / Vel. 1**. Pulse **INICIO / STOP**.
8. Salpimentamos e incorporamos una pizca de jengibre.
9. Finalizado el tiempo, visualizará en su pantalla todos los parámetros en **00-00**. Su Función **AUTO 3** habrá finalizado y la sopa está lista para ser servida.

Para aderezar y acompañar:

10. Esta sopa la puede acompañar de pan tostado, huevo cocido o verdura cortadita en juliana.