Arroces & pastas

Arroz caldoso de marisco

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(489 Cal. / por ración)

Elaboración
60 min. / 10 seg.

ELABORACIÓN

Para el fumet:

1. Ponemos el aceite en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Agregamos las cáscaras y cabezas de las gambas. Rehogamos **4 min. / 90°C / Vel. 1**. La carne la reservamos.
2. Incorporamos el agua.
3. Ajustamos la *bandeja vaporera*, colocamos los mejillones en la fuente y las almejas sobre la rejilla. Programamos **20 min. / 110°C / Vel. 1**. (Este tiempo puede variar según el tamaño y madurez de los moluscos).
4. Finalizada la cocción, filtramos el caldo, retiramos las valvas de mejillones y almejas. Reservamos el fumet y la carne de los moluscos.

Para el arroz:

5. Enjuagamos y secamos la jarra.
6. Ponemos el ajo, la cebolla y el tomate. Picamos en **10 seg. / Vel.6**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
7. Incorporamos el aceite. Sofreímos **8 min. / 90°C / Vel. 1**.
8. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
9. Agregamos la sepia, los guisantes y el vino. Rehogamos **4 min. / 100°C / Vel. 1**. (Retiramos el cubilete; de esta forma evaporará mejor el alcohol).
10. Añadimos el fumet, salpimentamos y echamos el colorante alimenticio. Programamos **10 min. / 100°C / Vel. 1**.
11. Echamos el arroz por el bocal de la tapadera. Programamos **14 min. / 100°C / Vel. 1**.
12. Tres minutos antes de finalizar el programa, sin parar la máquina y por el bocal de la tapadera, incorporamos la carne de las gambas, el pimiento rojo (cortado a tiras), los mejillones y las almejas (sin sus valvas). Podemos reservar algunas con cáscara para adornar el plato.
13. Finalizada la función, retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina, vertemos sobre una fuente, dejamos reposar unos minutos y servimos.

Para el fumet

- 40 gr. de aceite de oliva
- 300 gr. de gambas o langostinos, limpio de piel y cabezas(la carne la reservamos)
- 500 gr. de mejillones (limpio de restos adheridos y valvas)
- 200 gr. de almejas (puestas en remojo con agua y sal)
- 900 gr. de agua (para la cocción)

Utensilios necesarios

- Bandeja vaporera
- Rejilla

Para el arroz

- 4 Dientes de ajo (pelados y troceados)
- 30 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 150 gr. de tomate (pelado y troceado)
- 50 gr. de aceite de oliva
- 200 gr. de sepia (cortada a tacos)
- 50 gr. de guisantes (frescos o congelados)
- 30 gr. de vino blanco
- 800 gr. de fumet de marisco
- Sal / Pimienta (al gusto)
- Colorante alimenticio (al gusto)
- 320 gr. de arroz (grano largo)
- Pimiento rojo de asar (cortado a tiras)
- Carne de las gambas
- Carne de mejillones
- Carne de las almejas

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

Arroz campero con conejo

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(396 Cal. / por ración)

Elaboración
52 min. / 10 seg.

Ingredientes

- 40 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 40 gr. de pimiento rojo de asar (despipado y troceado)
- 40 gr. de pimiento verde de asar (despipado y troceado)
- 4 Dientes de ajo (pelado y troceado)
- 1 Ñora (sin semillas y troceada)
- 2 Tomates secos (troceados)
- 80 gr. de aceite de oliva
- 500 gr. de conejo (troceado en medallones)
- Sal / Pimienta (al gusto)
- ½ Cucharita de tomillo
- 1 Hoja de laurel
- 125 gr. de vino blanco
- 60 gr. de salsa de tomate (frito)
- 900 gr. de agua
- 300 gr. de arroz (grano redondo)

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

ELABORACIÓN

1. Ponemos la cebolla, los pimientos, el ajo, la ñora y los tomates secos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Picamos **10 seg. / Vel. 6**. Retiramos y reservamos.
2. Sin lavar la jarra colocamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas y añadimos el aceite. Programamos **4 min. / 100ºC / Vel. 1**.
3. Agregamos el conejo (previamente salpimentado), el tomillo y el laurel. Sofreímos **15 min. / 100ºC / Vel. 1**.
4. Incorporamos la mezcla de verdura reservada. Rehogamos **8 min. / 100ºC / Vel. 1**.
5. Añadimos el vino y la salsa de tomate. Programamos **2 min. / 100ºC / Vel. 1** (sin poner el cubilete para favorecer la evaporación).
6. Echamos el agua y rectificamos en sal. Programamos **10 min. / 100ºC / Vel. 1**.
7. Incorporamos el arroz. Programamos **13 min. / 100ºC / Vel. 1**.
8. Finalizada la cocción, retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina. Dejamos reposar el arroz unos minutos y servimos.

Arroz con cordero

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(586 Cal. / por ración)

Elaboración
41 minutos

ELABORACIÓN

1. Limpiamos el cordero de grasa deshuesándolo y troceándolo a tacos. Reservamos.
2. Ponemos el aceite en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* junto con los ajos y la cebolla. Rehogamos **3 min. / 90°C / Vel. 4**.
3. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
4. Agregamos los pimientos junto con la carne. Sofreímos **5 min. / 100°C / Vel. 1.**
5. Echamos el vino, salpimentamos y dejamos reducir **2 min. / 100°C / Vel. 1**.
6. Añadimos el tomate. Programamos **7 min. / 100°C / Vel. 1**.
7. Incorporamos el caldo de carne, el pimentón y el colorante. Programamos **10 min. / 100°C / Vel. 1**.
8. A continuación, agregamos el arroz junto con los guisantes. Programamos **14 min. / 100°C / Vel. 1**. Rectificamos en sal (si lo cree necesario).
9. Finalizada la cocción, retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina, vertemos el arroz sobre una fuente, rociamos con el zumo de limón, dejamos reposar unos minutos y servimos.

Ingredientes

- 300 gr. de cordero (cortado a tacos y deshuesado)
- 80 gr. de aceite de oliva
- 5 Dientes de ajo (pelados y troceados)
- 60 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 60 gr. de pimiento rojo (troceado)
- 60 gr. de vino blanco
- Sal / Pimienta (al gusto)
- 200 gr. de tomate natural de lata (troceado o triturado)
- 700 gr. de caldo de carne (verCaldo de carne en el apartadoRecetas base / Caldos)
- ½ Cucharada de pimentón
- ½ Cucharadita de colorante alimenticio
- 350 gr. de arroz (grano redondo)
- 50 gr. de guisantes (frescos o congelados)
- Zumo de ½ limón

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

Arroz con gambas

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(366 Cal. / por ración)

Elaboración
35 min. / 10 seg.

Para el sofrito

- 150 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 40 gr. de pimiento verde (troceado)
- 4 Dientes de ajo (pelado y troceado)
- 300 gr. de gambas peladas (150 gr. para el sofrito + 150 gr. para el arroz)
- 50 gr. de aceite de oliva
- 180 gr. de tomate natural (triturado o rallado)
- Una cucharita de pimentón
- Azafrán o colorante alimentario (al gusto)
- 80 gr. de vino blanco

Para el arroz

- 700 gr. de fumet de marisco (ver Fumet de marisco en el apartado Recetas base / Caldos)
- 350 gr. de arroz redondo
- Sal / Pimienta (al gusto)
- Perejil picado (seco de bote)

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

ELABORACIÓN

Para el sofrito:

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* la cebolla, el pimiento, los ajos, las gambas (150 gr.) y el aceite. Picamos en **10 seg. / Vel. 6**.
2. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula y rehogamos en **6 min. / 90°C / Vel. 1**.
3. Incorporamos el tomate, el pimentón, el colorante y el vino. Sofreímos **7 min. / 100°C / Vel. 1**. (Retiramos el cubilete para favorecer la evaporación del alcohol).
4. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.

Para el arroz:

5. Añadimos el fumet de marisco. Programamos **8 min. / 100°C / Vel. 1**. (En esta receta tiene que tener previamente elaborado el fumet, si no es así, eche la misma cantidad de agua con una pastilla de caldo de pescado).
6. Terminada la cocción echamos el arroz. Programamos **14 min. / 100°C / Vel. 1**. Antes de que finalice el programa (2 minutos antes) vamos incorporándole el resto de las gambas (150 gr.), el perejil, la sal y la pimienta por el bocal de la tapadera.
7. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina, vertemos el arroz sobre una fuente de servir, removemos bien y dejamos reposar unos minutos antes de servir.

Arroz con gurumelos

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(375 Cal. / por ración)

Elaboración
32 minutos

ELABORACIÓN

1. Limpiamos los gurumelos quitándoles la piel fina que los recubre. Enjuagamos arrastrando toda la tierra que haya quedado. Troceamos colocándolos en una fuente y rociamos con el zumo de limón para que blanqueen.
2. Ponemos a calentar agua en una cazuela (800 gr.) y damos un hervor de 5 minutos aprox. a los gurumelos. Filtramos el caldo y escurrimos los gurumelos. Reservamos
3. Echamos el aceite en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* y calentamos en **2 min. / 90°C / Vel.1**.
4. Sin quitar la tapa y por el bocal de la tapadera, incorporamos los ajos machacados, el pimiento y el tomate. Sofreímos **6 min. / 100°C / Vel.1**.
5. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
6. Agregamos el caldo del gurumelo (que teníamos reservado), la sal y la pimienta. Programamos **10 min. / 100°C / Vel.1**.
7. Por el bocal de la tapadera incorporamos el arroz, los gurumelos y el colorante alimentario. Programamos **14 min. / 100°C / Vel.1**.
8. Finalizada la cocción, extraemos la jarra del cuerpo principal de la máquina, dejamos reposar el arroz unos minutos, vertemos en una fuente y servimos.

Nota: El gurumelo es una especie de hongo basidiomiceto comestible y muy apreciado en el oeste de Andalucía, especialmente en Huelva, Sevilla, Córdoba y sur de Extremadura.

Su carne es blanca y compacta. En su etapa joven, el gurumelo presenta una forma hemisférica cerrada y sellada. A medida que va evolucionando, su desarrollo va cambiando de forma y de color, dependiendo de su exposición al sol. Su olor característico es a tierra mojada, lo cual facilita su identificación.

Ingredientes

- 800 gr. de gurumelos (limpios y troceados)
- Zumo de ½ limón
- 800 gr. de agua (para la cocción)
- 60 gr. de aceite de oliva
- 1 Cabeza de ajo entera (pelada y machacada)
- 80 gr. de pimiento rojo (troceado a cubitos)
- 200 gr. de tomate natural de lata (troceado o triturado)
- 350 gr. de arroz (vaporizado o bomba)
- Sal / Pimienta (al gusto)
- Colorante alimentario

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

Y además necesitamos...

- Olla o cazuela (para la cocción)
- Un mortero para el majado

Arroz con pollo al curry

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(382 Cal. / por ración)

Elaboración
32 min. / 10 seg.

Ingredientes

- 100 gr. de champiñones (limpios y troceados)
- 60 gr. de espárragos verde (troceados)
- 70 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 70 gr. de zanahoria (pelada y troceada)
- 2 Dientes de ajo (pelados y troceados)
- 80 gr. de aceite de oliva
- 250 gr. de pechuga de pollo (limpia y cortada en tiras finas)
- 1 Pastilla de caldo de ave concentrada
- ½ Cucharadita de curry
- 750 gr. de agua
- 80 gr. de leche entera (o leche evaporada)
- 280 gr. de arroz basmati
- Sal / Pimienta (al gusto)

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

ELABORACIÓN

1. Ponemos los champiñones, los espárragos, la cebolla, la zanahoria y el ajo en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Picamos **10 seg. / Vel.6**.
2. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
3. Incorporamos el aceite. Sofreímos **5 min. / 90°C / Vel. 1**.
4. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
5. Incorporamos las tiritas finas de pollo, la pastilla de caldo y el curry. Rehogamos en **5 min. / 90°C / Vel. 1**.
6. Añadimos el agua y la leche. Programamos **8 min. / 100°C / Vel. 1**.
7. Finalizada la cocción, programamos **14 min. / 100°C / Vel. 1**. y vamos echando el arroz sin parar la máquina por el bocal de la tapadera. Salpimentamos.
8. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina y vertemos el arroz sobre una fuente. Dejamos reposar unos minutos y servimos.

Nota: Podemos adornar con unos champiñones cocidos de lata y unas puntas de espárragos.

Arroz oriental

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(302 Cal. / por ración)

Elaboración
27 min. / 10 seg.

ELABORACIÓN

Para el sofrito:

1. Colocamos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*, la cebolla, el pimiento verde, el pimiento rojo, la zanahoria y el ajo. Picamos en **10 seg. / Vel.6**.
2. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
3. Agregamos el aceite. Sofreímos **5 min. / 100ºC / Vel. 1**. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
4. Incorporamos la sepia, las gambas, la salsa de soja, el curry y el jengibre. Salpimentamos y rehogamos **5 min. / 100ºC / Vel. 1**.
5. Vertemos el sofrito en un bol. Reservamos.

Para cocer el arroz:

6. Sin lavar la jarra, echamos el agua y la sal. Colocamos en el interior de la jarra el *cestillo*. Seleccionamos Función **VAPOR / 5 min. / 120ºC / Vel. 4**. Una vez finalizada la función, volvemos a seleccionar Función **VAPOR /12 min. / 120ºC / Vel. 4** y vamos incorporando el arroz por el bocal de la tapadera (que caerá en el cestillo).
7. Removemos el arroz de vez en cuando con la ayuda de la espátula a través del bocal. De esta forma evitaremos que se apelmace, ahuecándolo para facilitar la cocción correcta del arroz.
8. Finalizado el programa, comprobamos el grado de cocción del arroz. Si nos gusta más tierno, daremos unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Vertemos el arroz cocido sobre el sofrito y mezclamos bien todos los ingredientes.

Para acompañar:

9. En una sartén con un poco de aceite, cuajamos la tortilla cortándola en tiritas.
10. Incorporamos la tortilla al arroz y servimos.

Para el sofrito

- 70 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 80 gr. de pimiento verde (troceado)
- 80 gr. de pimiento rojo (troceado)
- 60 gr. de zanahoria (pelada y troceada)
- 1 Diente de ajo (pelado y troceado)
- 50 gr. de aceite de oliva
- 200 gr. de sepia (limpia y cortada en tiras finas)
- 100 gr. de gambas (limpias de piel)
- 40 gr. de salsa de soja
- Una cucharada rasa de curry (en polvo)
- ½ Cucharadita de jengibre (en polvo)
- Sal / Pimienta (al gusto)

Para cocer el arroz

- 300 gr. de arroz (grano largo)
- 900 gr. de agua (para la cocción)
- Sal (al gusto)

Utensilios necesarios

- Cestillo
- Espátula

Para acompañar

- 2 Huevos (para la tortilla francesa)

Arroz thai con langostinos

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(390 Cal. / por ración)

Elaboración
28 min. / 10 seg.

Ingredientes

- 90 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 2 Dientes de ajo (pelados y laminados)
- 80 gr. de zanahoria (pelada y troceada)
- 50 gr. de pimiento verde de asar (troceado)
- 50 gr. de pimiento rojo de asar (troceado)
- 50 gr. de pimiento amarillo de asar (troceado)
- 200 gr. de berenjena (pelada y troceada)
- 80 gr. de aceite de oliva

Otros ingredientes

- 250 gr. de colas de langostinos (limpias de piel y cabeza)
- 30 gr. de soja
- Una cucharadita de azúcar
- Zumo de una lima con su ralladura
- 1 Cayena (opcional)
- 50 gr. de maíz cocido

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

Para cocer el arroz

- 800 gr. de agua (para la cocción)
- 300 gr. de arroz (grano largo)
- Una cucharadita de sal

Utensilios necesarios

- Cestillo
- Espátula

ELABORACIÓN

1. Ponemos todas las verduras en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* por el orden establecido en la receta. Picamos en **10 seg. / Vel. 6**.
2. Bajamos todos los ingredientes adheridos a la pared de la jarra, con la ayuda de la espátula.
3. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas, incorporamos el aceite y sofreímos **7 min. / 100°C / Vel. 1**.

Otros ingredientes:

4. Agregamos los langostinos, la soja, el azúcar, el zumo de lima con su ralladura, la cayena (si le gusta dar un toque picante al arroz) y el maíz. Rehogamos **4 min. / 100°C / Vel. 1**.
5. Una vez finalizado el programa, retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina y vertemos el sofrito sobre un recipiente con tapa. Cerramos y reservamos.

Para cocer el arroz:

6. Sin lavar la jarra, echamos el agua, ajustamos el *cestillo* en el interior y seleccionamos Función **VAPOR /5 min. / 120°C / Vel. 4**.
7. Mientras vamos enjuagando el arroz varias veces bajo el grifo (de esta forma soltará todo el almidón).
8. Agregamos el arroz por el bocal de la tapadera (que caerá sobre el *cestillo*), sazonamos y seleccionamos Función **VAPOR /12 min. / 120°C / Vel. 4**. (Movemos el arroz con la espátula de vez en cuando a través del bocal). De esta forma evitaremos que se apelmace, ahuecándolo para facilitar su cocción.
9. Finalizada la función, extraemos el *cestillo* con la ayuda de la mueca de la espátula destinada a este fin, dejamos reposar unos minutos y mezclamos con el sofrito que habíamos reservado.
10. Rectificamos en sal si lo cree necesario y servimos.

Ensalada de pastas con salsa de yogur

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

(280 Cal. / por ración)

Elaboración
19 min. / 15 seg.

ELABORACIÓN

Para cocer la pasta:

1. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
2. Echamos el agua en la jarra de nuestra *MastermixPlus*. Programamos **9 min. / 100ºC / Vel.1**.
3. Finalizada la función y con el agua en hervor, añadimos la sal, el aceite y volvemos a programar (el tiempo que indique el paquete, que suele ser en pastas más comunes **10 min. / 100ºC / Vel.1**. Vamos añadiendo la pasta poco a poco por el bocal de la tapadera.
4. Sustituimos el cubilete por el *cestillo* para una mejor evaporación.
5. Terminada la cocción, enfriamos la pasta bajo el grifo y escurrimos con la ayuda del *cestillo*. Vertemos la pasta en una ensaladera.

Otros ingredientes:

6. Vamos añadiéndole a la pasta todos los ingredientes por el orden establecido en la receta. Mezclamos bien y dejamos reposar unos minutos.

Para la salsa:

7. Incorporamos todos los ingredientes de la salsa en la jarra (el yogur, el ajo, el zumo, el aceite, la sal, la pimienta y las hojas de hierbabuena). Mezclamos **15 seg. / Vel. 6**.
8. Vertemos la salsa sobre la ensalada, mezclamos bien hasta aderezar toda la pasta y servimos.

Para cocer la pasta

- 1.200 gr. de agua
- Una cucharadita de sal
- Un chorreón de aceite
- 300 gr. de pasta (espirales, macarrones…)

Utensilios necesarios

- Aspas giratorias
- Cestillo

Otros ingredientes

- ½ Cebolla dulce (cortada en taquitos)
- 100 gr. de maíz dulce (cocido de bote)
- 50 gr. de guisantes (cocidos de bote)
- 50 gr. de zanahorias (cocidas de bote)
- 2 Latas de atún en aceite (bien escurridas)

Para la salsa de yogur

- 1 Yogur natural (125 gr.) o griego natural si desea una salsa más cremosa y consistente
- ½ Diente de ajo
- Dos cucharaditas de mostaza
- 20 gr. de zumo de limón o naranja
- 40 gr. de aceite de oliva
- Sal / Pimienta (al gusto)
- 4 ó 5 hojas de hierbabuena

Espaguetis a la carbonara (sin nata)

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(382 Cal. / por ración)

Elaboración
26 min. / 30 seg.

Para la salsa carbonara

- 40 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 200 gr. de beicon en taquitos
- 25 gr. de aceite de oliva
- 2 Huevos frescos
- 1 Yema de huevo
- 90 gr. de parmesano rallado
  +
  10 gr. para espolvorear
- ½ Cucharadita de sal (gruesa)
- Pimienta negra, recién molida
  (al gusto)

Para cocer la pasta

- 1.300 gr. de agua (para la cocción)
- Una cucharada de sal
- 320 gr. de espaguetis

Utensilios necesarios

- Aspas giratorias
- Cestillo

ELABORACIÓN

Para la salsa carbonara:

1. Ponemos la cebolla en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Picamos en **10 seg. / Vel.6**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a las paredes de la jarra con la ayuda de la espátula.
2. Incorporamos el beicon y el aceite. Sofreímos **7 min. / 100°C / Vel. 1**. Retiramos a un cuenco y reservamos.
3. Sin lavar la jarra, incorporamos los huevos, la yema, el queso (90 gr.), la sal y la pimienta. Mezclamos **20 seg. / Vel.5**. Añadimos la mezcla al sofrito del beicon y cebolla. Reservamos.

Para cocer la pasta:

4. Sin lavar la jarra, ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
5. Agregamos el agua y la sal. Programamos **9 min. / 100°C / Vel. 1**.
6. A continuación programamos **10 min. / 100°C / Vel. 1**, y vamos incorporando los espaguetis por el bocal de la tapadera.
7. Finalizada la cocción, escurrimos la pasta con ayuda del cestillo y volcamos en el recipiente con los huevos y el beicon. Mezclamos con la espátula usando movimientos envolventes hasta que la pasta nos quede bien impregnada.
8. Con el calor residual, el huevo cogerá la temperatura necesaria, sin cuajar del todo, manteniendo así su cremosidad. Servimos inmediatamente.

Espaguetis con atún gratinados

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(420 Cal. / por ración)

Elaboración
48 min. / 27 seg.

Gratinado
10 - 12 min.

ELABORACIÓN

1. Ponemos las aceitunas en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* y picamos en **7 seg. / Vel.6**. Retiramos a un cuenco y reservamos.
2. Sin lavar la jarra, añadimos el pimiento y las cebollas. Picamos **10 seg. / Vel. 6**. Bajamos los ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
3. Echamos el aceite. Sofreímos en **8 min. / 90°C / Vel. 1**.
4. Añadimos el tomate, salpimentamos e incorporamos el orégano. Programamos **20 min. / 100°C / Vel. 2**.
5. Finalizada la cocción, incorporamos por el bocal de la tapadera las aceitunas y el atún (bien escurridas de aceite). Mezclamos **10 seg. / Vel. 2**. Vertemos sobre un bol y reservamos.

Para la cocción de la pasta:

6. Sin lavar la jarra, ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas y echamos el agua. Programamos 10 min. / 100ºC / Vel. 1.
7. Una vez finalizada la cocción, volvemos a programar (tiempo según indicación del fabricante en el paquete; aproximadamente de 9 a 11 minutos) a 100º / Vel. 1 y vamos incorporando los espaguetis por el bocal de la tapadera.

Para la cobertura:

8. Escurrimos bien la pasta con la ayuda del *cestillo*, mezclamos con la salsa y vertemos sobre una fuente refractaria untada previamente con mantequilla. Precalentamos el horno a 180ºC de temperatura (grill arriba y abajo).
9. Elaboramos la salsa bechamel (ver **Salsa bechamel** en el apartado **Recetas base / Salsas emulsionadas y aderezos fríos** en *Mastermix Plus*).
10. Vertemos la bechamel hasta cubrir toda la pasta, espolvoreamos con queso rallado y gratinamos de 10 a 12 minutos, hasta observar que empieza a dorarse. Sacar y servir.

Ingredientes

- 115 gr. de aceitunas verdes (sin hueso y bien escurridas)
- 150 gr. de pimiento verde (troceado)
- 150 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 60 gr. de aceite de oliva
- 900 gr. de tomate natural de lata (triturado o troceado)
- Sal / Pimienta (al gusto)
- Una cucharadita de orégano (seco en hojas)
- 160 gr. de atún en aceite (dos latas)

Para la cocción de la pasta

- 1.000 gr. de agua (para la cocción de la pasta)
- 320 gr. de espaguetis
- Sal (una cucharadita)

Utensilios necesarios

- Aspas giratorias
- Cestillo

Para la cobertura

- Salsa bechamel (ver Salsa bechamel en el apartado Recetas base / Salsas emulsionadas y aderezos fríos en Mastermix Plus)
- 100 gr. de queso rallado

Y además necesitamos...

- Fuente refractaria (para hornear)
- Mantequilla (para untar el molde)

Fideos chinos

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(350 Cal. / por ración)

Elaboración
45 min. / 10 seg.

Para el fumet

- 800 gr. de gambas o langostinos
- 40 gr. de aceite
- 50 gr. de tomate frito
- 50 gr. de brandy
- 1000 gr. de agua

Para la salsa

- 75 gr. de ajos pelados
- 80 gr. de aceite de oliva suave
- 1 ó 2 guindillas (al gusto)
- ½ Cucharada de pimentón dulce o picante (al gusto)
- ½ Cubilete de perejil picado

Para la cocción de los tallarines

- 1000 gr. del caldo de la cocción del marisco (Fumet)
- 300 gr. de tallarines
- Sal/Pimienta (al gusto)
- Una pizca de cayena en polvo (opcional)

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

ELABORACIÓN

Para el Fumet:

1. Pelamos las gambas colocando las cabezas y los caparazones en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. En un cuenco reservamos la carne.
2. Incorporamos el aceite, el tomate y el brandy. Rehogamos **5min. / 90°C / Vel.1.**
3. Agregamos el agua y dejamos cocer **12 min. / 100°C / Vel.1**.
4. Finalizada la cocción, filtramos el caldo y reservamos. Limpiamos y secamos bien la jarra.

Para la salsa:

5. Introducimos los ajos picándolos en **10 seg. / Vel 6**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
6. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
7. Agregamos el aceite y la guindilla. Sofreímos5 min. / 90ºC/ Vel.1.
8. Añadimos la carne de las gambas, el pimentón y el perejil picado. Rehogamos en **4 min. / 100°C / Vel.1** (Sin cubilete). Retiramos el sofrito en un bol.

Para la cocción de la pasta:

9. Sin lavar la jarra y con las *aspas giratorias* colocadas, incorporamos el fumet, (si no tiene bastante cantidad, agregamos un poco de agua). Programamos **9 min. / 100°C / Vel.1**.
10. Una vez que el caldo haya hervido, volvemos a programar **10 min. / 100°C / Vel.1**. Vamos incorporando los tallarines partidos en dos por el bocal de la tapadera.
11. Finalizada la cocción, retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina, escurrimos bien la pasta volcándola sobre una fuente.
12. Añadimos el sofrito de las gambas, mezclando bien todos los ingredientes.
13. Rectificamos en sal y servimos con un poco de pimienta y una pizca de cayena en polvo.

Nota: También podemos reservar una taza de caldo de la cocción de los tallarines (100 gr. aproximadamente) y mezclamos con la salsa(de esta forma quedará más fluida). A continuación mezclamos con los tallarines.

Fusilli a la crema de bacalao

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(498 Cal. / por ración)

Elaboración
36 min. / 20 seg.

ELABORACIÓN

Para cocer la pasta:

1. Ajustamos las aspas giratorias sobre las cuchillas, incorporamos el agua y programamos **9 min. / 100°C / Vel. 1**.
2. Añadimos los fusilli por el bocal de la tapadera. Programamos el tiempo indicado en el paquete por el fabricante a **100°C / Vel. 1**.
3. Finalizada la cocción, escurrimos la pasta sobre el *cestillo*. Reservamos.

Para la crema de bacalao:

4. Sin lavar la jarra, ponemos la cebolla junto con el aceite. Picamos**10 seg. / Vel. 6**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula. Sofreímos **5 min. / 90°C / Vel. 1**.
5. Añadimos el bacalao desmigado y salpimentamos. Programamos **4 min. / 90°C / Vel. 1**.
6. Incorporamos la mantequilla y la harina. Mezclamos **10 seg. / Vel. 5**.
7. Añadimos la leche. Programamos **6 min. / 90°C / Vel. 4**.
8. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina.
9. Vertemos la pasta sobre una fuente, mezclamos con la crema de bacalao, espolvoreamos con un poco de perejil y servimos.

Para cocer la pasta

- 1.200 gr. de agua (para la cocción)
- Una cucharadita de sal
- 320 gr. de fusilli

Utensilios necesarios

- Aspas giratorias
- Cestillo

Para la crema de bacalao

- 110 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 50 gr. de aceite de oliva
- 200 gr. de bacalao (desalado, desmigado sin piel, ni espinas)
- Sal / Pimienta blanca molida (al gusto)
- 30 gr. de mantequilla (cortada en taquitos)
- 45 gr. de harina
- 500 gr. de leche
- Perejil picado

Macarrones con carne

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(498 Cal. / por ración)

Elaboración
35 min. / 10 seg.

Ingredientes

- 1 Diente de ajo (pelado y troceado)
- 60 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 60 gr. de zanahoria (pelada y cortada en rodajas)
- 30 gr. de pimiento verde (troceado)
- 60 gr. de aceite de oliva
- 250 gr. de carne picada (½ cerdo, ½ vacuno)
- 500 gr. de tomate natural de lata (a trozos, o triturado)
- Una cucharadita de pimentón dulce de la Vega
- Sal / Pimienta (al gusto)
- 500 gr. de agua
- 1 Pastilla de caldo concentrado de carne
- 300 gr. de macarrones (pluma corta)

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

ELABORACIÓN

1. Ponemos el ajo, la cebolla, la zanahoria y el pimiento. Picamos **10 seg. / Vel. 6**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
2. Echamos el aceite y sofreímos en **6 min. / 100°C / Vel. 1**. Ajustamos las aspas giratorias sobre las cuchillas.
3. Incorporamos la carne picada (desmigándola con la mano y procurando que caiga alrededor de las cuchillas). Rehogamos **4 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Añadimos el tomate, el pimentón y salpimentamos. Sofreímos **8 min. / 100°C / Vel. 1**.
5. Agregamos el agua junto con la pastilla de caldo. Programamos **7 min. / 100°C / Vel. 1**.
6. Para finalizar, incorporamos los macarrones y rectificamos en sal. Programamos **10 min. / 100°C / Vel. 1**. Sustituimos el cubilete por el *cestillo*, colocándolo sobre la tapa para que evapore mejor.
7. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina, vertemos sobre una fuente y servimos.

Macarrones con chorizo y jamón

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

420 Cal. / por ración)

Elaboración
39 min. / 10 seg.

ELABORACIÓN

1. Ponemos el jamón con el chorizo en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* y sujetamos el cubilete con la palma de la mano. Seleccionamos **Velocidad progresiva 5 - 7 - 9** durante unos segundos. Volvemos a repetir la misma función hasta conseguir el troceado deseado.
2. Echamos la picada sobre una fuente y reservamos.
3. Sin lavar la jarra, ponemos la cebolla y la ñora. Picamos **10 seg. / Vel. 6**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
4. Agregamos el aceite y rehogamos **6 min. / 90°C / Vel. 1**. Ajustamos las aspas giratorias sobre las cuchillas.
5. Incorporamos el tomate y el orégano. Sofreímos **12 min. / 100°C / Vel. 1**.
6. Añadimos la picada de jamón y chorizo. Programamos **2 min. / 100°C / Vel. 1**.
7. A continuación echamos el agua junto con la pastilla de caldo, desmenuzándola con las manos. Salpimentamos y programamos **9 min. / 100°C/ Vel. 1**.
8. Para finalizar, volvemos a programar **10 min. / 100°C /Vel. 1**, echando los macarrones por el bocal de la tapadera.
9. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina, vertemos sobre una fuente, dejamos reposar unos minutos. Servimos.

Para cocer la pasta

- 60 gr. de chorizo (cortado a dados)
- 70 gr. de jamón (cortado a dados)
- 60 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 1 Ñora (pimiento rojo seco)
- 60 gr. de aceite de oliva
- 500 gr. de tomate natural de lata (troceado o triturado)
- Una pizca de orégano
- 600 gr. de agua
- 1 Pastilla de caldo concentrado
- Sal / Pimienta (al gusto)
- 300 gr. de macarrones

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

Macarrones con tomate y salchichas

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(420 Cal. / por ración)

Elaboración
40 min. / 10 seg.

Ingredientes

- 100 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 1 Diente de ajo (pelado y troceado)
- 60 gr. de aceite de oliva
- 200 gr. de salchichas Frankfurt (cortada a rodajas gruesas)
- 900 gr. de tomate natural de lata (triturado)
- ½ Cucharita de albahaca (en hojas secas de bote)
- Sal / Pimienta (al gusto)
- Una cucharadita rasa de azúcar
- 500 gr. de agua caliente (para la cocción)
- 350 gr. de macarrones

Utensilio necesario

- Aspas giratorias
- Cestillo

ELABORACIÓN

1. Ponemos la cebolla junto con el ajo y el aceite de oliva. Picamos en **10 seg. / Vel. 6**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con ayuda de la espátula. A continuación, sofreímos durante **8 min. / 90°C / Vel. 1**.
2. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
3. Añadimos las salchichas. Rehogamos en **2 min. / 100°C / Vel. 1**.
4. Agregamos el tomate, la albahaca, salpimentamos y echamos el azúcar. Sofreímos **15 min. / 100°C / Vel. 1**. (Sustituimos el cubilete por el *cestillo* para favorecer la evaporación y evitar salpicaduras).
5. Echamos el agua caliente. Programamos **5 min. / 100°C / Vel. 1**.
6. Finalizada la función, volvemos a programar **10 min. / 100°C / Vel. 1** y vamos incorporando los macarrones por el bocal de la tapadera.
7. Comprobamos que la pasta esté *al dente*, extraemos la jarra del cuerpo principal de la máquina, vertemos los macarrones sobre una fuente y servimos.

Macarrones marinados

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(430 Cal. / por ración)

Elaboración
14 min. / 24 seg.
(+ tiempo de cocción de la pasta)

ELABORACIÓN

Para cocer la pasta:

1. Podemos hervir la pasta en una olla aparte con agua y sal o hervirla en la máquina. (Ver **Cocer pasta** en *Mastermix Plus* en apartado **Recetas base / Cocer arroces y pastas en *Mastermix Plus***.

Para la salsa:

2. Pelamos las gambas y reservamos su carne.
3. Ponemos los palitos de cangrejo en la jarra. Picamos **12 seg. / Vel. 6**. Retiramos y reservamos en un bol.
4. Sin lavar la jarra, echamos el puerro, la cebolla y los dientes de ajo. Picamos **12 seg. / Vel. 6**.
5. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula y añadimos el aceite. Sofreímos **5 min. / 100ºC / Vel. 1**. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
6. Incorporamos el vino. Dejamos evaporar en **4 min. / 100ºC / Vel. 1**. (sin cubilete puesto, de esta forma evaporará más rápido).
7. Agregamos la nata, el agua y las gambas. Salpimentamos y programamos **5 min. / 100ºC / Vel. 1**.
8. Finalizado el programa retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina, vertemos la salsa en un bol y añadimos los palitos de cangrejo y la pasta mezclando bien todos los ingredientes con movimientos envolventes. Rectificamos en sal.
9. Dejamos reposar unos minutos, espolvoreamos con perejil picado y servimos.

Para cocer la pasta

- 300 gr. de macarrones
- 600 gr. de agua
- Una cucharadita de sal

Para la salsa

- 200 gr. de gambas peladas
- 180 gr. de palitos de cangrejo
- 40 gr. de puerro (limpio, troceado, solo la parte blanca)
- 40 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 2 Dientes de ajo (pelado y troceado)
- 50 gr. de aceite de oliva
- 100 gr. de vino blanco
- 180 gr. de nata (para cocinar)
- 100 gr. de agua
- Sal / Pimienta (al gusto)
- Perejil picado (seco de bote) para espolvorear

Utensilios necesarios

- Aspas giratorias
- Cestillo

Rissoto de setas variadas

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(356 Cal. / por taza)

Elaboración
21 min. / 10 seg.

Ingredientes

- 90 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 2 Dientes de ajo
- 50 gr. de aceite de oliva
- 350 gr. de arroz (de grano corto para rissoto)
- 160 gr. de vino blanco
- 200 gr. de setas variadas (champiñones,boletus, níscalos…)
- 850 gr. de agua
- 1 Pastilla de caldo concentrado (de verdura o ave)
- Sal / Pimienta (al gusto)

Otros ingredientes

- 10 gr. de mantequilla
- 50 gr. de queso parmesano rallado
- Perejil picado (para espolvorear)

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

ELABORACIÓN

1. Ponemos la cebolla junto con los dientes de ajo en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Picamos **10 seg. / Vel. 6**.
2. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
3. Agregamos el aceite. Sofreímos **3 min. /100°C / Vel. 1**. Colocamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
4. Incorporamos el arroz y el vino. Rehogamos **2 min. / 100°C / Vel. 1**.
5. Añadimos las setas, el agua (con la pastilla de caldo bien disuelta. Salpimentamos y programamos **16 min. / 100°C / Vel. 1**).
6. Finalizada la cocción, retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina.
7. Vertemos el arroz sobre una fuente y mezclamos con la mantequilla y el queso ayudándonos con la espátula con movimientos envolventes.
8. Servimos y espolvoreamos el perejil picado.

Sushi

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(68 Cal. / por unidad)

Elaboración
27 minutos

Reposo antes de cortar
15 minutos

ELABORACIÓN

Para el aliño:

1. Ponemos todos los ingredientes del aliño en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Programamos **4 min. / 80ºC / Vel. 2**. Retiramos de la jarra vertiéndolo sobre un bol y dejamos enfriar (este aliño tiene que ser preparado con antelación, para no echarlo caliente sobre el arroz. Sobrará algo de cantidad que podremos guardar en el frigorífico introducido en un bote de cristal con cierre hermético. Puede conservarse de 25 a 30 días).

Para el arroz:

2. Ponemos el agua en la jarra. Programamos **8 min. / 110ºC / Vel. 1**.
3. Mientras que el agua se va calentando, introducimos el arroz en el *cestillo* y lo lavamos bajo el grifo, moviéndolo con cuidado hasta que observe que el agua sale clara. (Es importante que hagamos este proceso para que el arroz salga con la consistencia y textura deseada).
4. Finalizada la cocción del agua, introducimos el *cestillo* con el arroz en la jarra. Programamos **15 min. / 100ºC / Vel. 2**. (Debemos remover el arroz varias veces con la espátula a través del bocal de la tapadera. De esta forma se ahuecará y ventilará mejor durante el proceso de la cocción).
5. Volcamos el arroz en un recipiente (no metálico), y con la ayuda de la espátula, movemos el arroz para ir aireándolo.
6. Vamos incorporando, de una en una, siete cucharadas del aliño (que tenemos reservado) y mezclamos bien para que nos quede el arroz bien impregnado.

Montaje:

7. Forramos la esterilla de bambú con film transparente.
8. Ponemos una lámina de alga nori sobre el film transparente (observe las líneas que tienen las láminas de alga nori, ya que deben ser colocadas en horizontal al igual que las líneas de la esterilla).
9. Con las manos humedecidas (bien en agua, o con un poco de aliño), cogemos pequeñas porciones de arroz y vamos extendiéndolas sobre las láminas de alga nori.

Para acompañar:

10. Vamos colocando sobre el arroz los ingredientes elegidos, algo de marisco o pescado, verduras y un toque de mayonesa.
11. Para finalizar (y con la ayuda de la esterilla), vamos enrollando. Una vez que tengamos el relleno envuelto, apretamos para que quede todo bien compacto y sellemos los bordes con un poco de agua.

Para el aliño

- 240 gr. de vinagre de arroz
- 80 gr. de azúcar
- 40 gr. de sal

Para el arroz

- 1.000 gr. de agua
- 350 gr. de arroz "especial sushi"

Utensilios necesarios

- Cestillo
- Espátula

Para rellenar

- Pescado, marisco, salmón, palitos de cangrejo, huevas, atún, verduras variadas (aguacates, zanahorias, pepino, calabacín…)

Para acompañar

- Pasta de wasabi, salsa de soja, salsa agridulce, mayonesa…

Y además necesitamos...

- Una esterilla de bambú
- 5 ó 6 láminas de algas nori
- Film transparente

Tabulé marroquí

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(183 Cal. / por 150 gr.)

Elaboración
5 min. / 20 seg.

Para preparar el cuscús

- 250 gr. de cuscús
- 280 gr. de agua
- 8 gr. de zumo de limón filtrado
- Una cucharada de perejil (seco de bote)
- ¼ Cucharadita de comino molido
- 30 gr. de aceite de oliva
- Una pizca de sal

Para las hierbas aromáticas

- 1 Diente de ajo (pelado y troceado)
- Un ramillete de perejil fresco (solo hojas)
- Un ramillete de hierbabuena (solo hojas)
- Un ramillete de cebollino (troceado)
- Una cucharadita de zumo de limón filtrado

Como guarnición

- 2 Cebolletas (peladas y troceadas)
- ½ Pimiento rojo (troceado)
- ½ Pimiento verde (troceado)
- 100 gr. de aceitunas negras (deshuesadas)
- 20 gr. de aceite de oliva
- 15 gr. de zumo de limón filtrado
- ¼ Cucharadita de comino
- Pimienta recién molida (al gusto)
- Sal
- 2 Tomates maduros (cortados a taquitos)

ELABORACIÓN

Para preparar el cuscús:

1. Echamos el cuscús en un bol.
2. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* el agua, el zumo de limón, el perejil, el comino, el aceite y la sal. Programamos **5 min. / 100°C / Vel. 1**.
3. Vertemos sobre el cuscús, removemos ligeramente con una cuchara de palo hasta conseguir que quede bien impregnada. Tapamos con un paño de cocina y dejamos reposar.
4. Pasados cinco minutos, volvemos a remover con cuidado para que nos quede el grano suelto.

Para las hierbas aromáticas:

5. Sin lavar la jarra, introducimos todos los ingredientes por el orden establecido en el apartado y programamos **10 seg. / Vel. 6**. Retiramos y reservamos en un bol.

Como guarnición:

6. Sin lavar la jarra ponemos la cebolleta, los pimientos (rojo y verde), las aceitunas, el aceite, el limón, el comino, la pimienta y la sal. Troceamos **10 seg. / Vel. 5**. (Si desea los trozos más pequeños programaremos unos segundos más).

Para preparar la ensalada:

7. Vertemos sobre el cuscús las hierbas aromáticas que teníamos reservadas. Incorporamos los ingredientes de la guarnición y para finalizar agregamos los tomates cortados a cubitos. Rectificamos en sal si lo cree conveniente.
8. Mezclamos bien y reservamos en el frigorífico hasta el momento de servirlo.

Tallarines al ajillo con gambas

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(386 Cal. / por ración)

Elaboración
33 min. / 10 seg.

ELABORACIÓN

1. Ponemos los ajos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Picamos **10 seg. / Vel. 6**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
2. Incorporamos el aceite y la guindilla. Sofreímos **8 min. / 100°C / Vel. 1**. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
3. Agregamos las gambas y el perejil picado. Rehogamos **5 min. / 100°C / Vel. 1**. (Unos segundos antes de finalizar el programa, echamos el pimentón, la sal y la pimienta a través del bocal de la tapadera). Retiramos y reservamos en un bol.

Para cocer la pasta:

4. Sin lavar la jarra volvemos a colocar las *aspas giratorias* y echamos el agua. Programamos **9 min. / 100°C / Vel. 1**.
5. A continuación, programamos **11 min. / 100°C / Vel. 1** y vamos añadiendo la pasta por el bocal de la tapadera.
6. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina y escurrimos la pasta con la ayuda del *cestillo*.
7. Volcamos la pasta sobre una fuente, añadimos el sofrito de gambas, mezclamos bien y servimos espolvoreando un poco de perejil picado.

Ingredientes

- 80 gr. de ajo (pelados y troceados)
- 90 gr. de aceite de oliva
- 1 Guindilla
- 400 gr. de gambas peladas
- Perejil picado (un cubilete, solo hojas)
- ½ Cucharadita de pimentón picante
- Sal / Pimienta (al gusto)

Para cocer la pasta

- 1.500 gr. de agua
- 350 gr. de tallarines
- ½ Cucharadita de sal

Utensilios necesarios

- Aspas giratorias
- Cestillo

Tortiglioni con chistorra

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

(403 Cal. / por ración)

Elaboración
30 min. / 10 seg.

Ingredientes

- 140 gr. de cebolla (pelada y troceada)
- 1 Diente de ajo (pelado y troceado)
- 60 gr. de pimiento verde (troceado)
- 60 gr. de aceite de oliva
- 450 gr. de tomate natural de lata (troceado o triturado)
- ½ Cucharadita de orégano en hoja (seco de bote)
- 200 gr. de chistorra (cortada en rodajas, no demasiado gruesas)
- 1 Pastilla de caldo concentrado (de carne o de ave)
- 460 gr. de agua (para la cocción)
- 250 gr. de tortiglioni
- Sal/ Pimienta (al gusto)
- 125 gr. de queso rallado (opcional)

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

ELABORACIÓN

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*, la cebolla, el ajo y el pimiento. Picamos **10 seg. / Vel. 6**.
2. Bajamos los restos de ingredientes hacia las cuchillas con la ayuda de la espátula.
3. Agregamos el aceite. Rehogamos **5 min. / 90°C / Vel.1**.
4. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
5. Incorporamos el tomate junto con el orégano. Sofreímos **10 min. / 100°C / Vel.1**.
6. Añadimos la chistorra y la pastilla de caldo (desmenuzada con las manos). Rehogamos **5 min. / 100°C / Vel. 1**. A continuación incorporamos el agua. Programamos **7 min. / 100°C / Vel. 1**.
7. Terminada la función, programamos (el tiempo de cocción que marque el fabricante en el paquete) a **100°C / Vel. 1**, y vamos agregando la pasta por el bocal de la tapadera.
8. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina, vertemos la pasta sobre una fuente y servimos (si se desea, espolvoreamos con queso rallado).

Nota: El tiempo de cocción de la pasta irá en función al grosos y tamaño de ésta. Una vez que el agua rompe a hervir (100ºC de temperatura) echaremos la pasta por el bocal de la tapadera y programaremos el tiempo que el fabricante recomienda en el paquete. La temperatura siempre será de 100ºC y la velocidad 1, a no ser que la receta indique otras funciones.