RECETAS BASE 01

Lh Mastermix®

ARROZ BLANCO DE GUARNICIÓN

ELABORACIÓN

- Ponemos el agua en la jarra de nuestra *Mastermix*. Agregamos la sal o las pastillas de caldo. Introducimos el cestillo (sin el arroz) y dejamos que el agua hierva durante **7 minutos a 120ºC de temperatura - Velocidad 4**.
- Agregamos el arroz por el bocal de la tapadera (que caerá en el cestillo) y programamos **15 minutos a 120ºC de temperatura - Velocidad 4**.
- Durante la cocción, movemos el arroz unas cuantas veces con la espátula a través del bocal de la tapadera.
- Transcurrido los 8 primeros minutos, bajamos la temperatura a 110ºC y colocamos el cubilete en posición invertida, para que evapore mejor.

Nota: Si no le gusta el arroz al dente y lo prefiere un poco más tierno, programamos 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Dada la gran diversidad de arroces existentes en el mercado, el tiempo de cocción variará según el arroz que utilicemos. Comprobaremos a través del bocal, con la ayuda de la espátula, el grado de cocción deseado.

INGREDIENTES

800 gr. de agua (para la cocción)
2 Pastillas de caldo o una cucharada de sal gorda
300 gr. de arroz
Utensilio: cestillo

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

354 Cal. por cada 100 gr.

15
MINUTOS

Mastermix®

CALDO BASE DE JAMÓN

ELABORACIÓN

- Con la jarra bien limpia y seca, ponemos los garbanzos junto con el arroz. Pulverizamos **20 segundos a velocidad progresiva 5 - 7 - 9**. Comprobamos que haya quedado bien fino, de no ser así, podemos repetir la operación.
- Incorporamos las zanahorias y los tomates junto con 200 gr. de agua (2 cubiletes). Trituramos **30 segundos a velocidad progresiva 5 - 7 - 9**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula. Programamos **3 minutos a 90ºC de temperatura - Velocidad 1**.
- Colocamos el jamón, el hueso de cerdo y el hueso de caña en el cestillo.
- Agregamos el resto de agua (1.000 gr.) en la jarra de nuestra *Mastermix*, introducimos el cestillo y programamos **35 minutos a 100ºC de temperatura - Velocidad 2**.
- Finalizada la cocción, extraemos el cestillo con la ayuda de la mueca de la espátula destinada a este uso. Filtramos el caldo y dejamos templar.

INGREDIENTES

5 Garbanzos secos
20 gr. de arroz
20 gr. de zanahoria (pelada y troceada)
80 gr. de tomate (cortado a cuartos)
1.000 gr. de agua + 200 gr. (2 cubiletes) para la cocción

1 Hueso de jamón y recortes
1 Hueso blanco de cerdo
1 Hueso de caña
Utensilio: cestillo

46 Cal. por cada 100 gr.

38
MINUTOS

La Mastermix®

CALDO DE VERDURA

ELABORACIÓN

- Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix* el repollo, el nabo, la zanahoria, la cebolla, el apio, el tomate y el aceite. Picamos en **6 segundos - Velocidad 5**.
- Agregamos el agua, la pastilla de caldo y salpimentamos. Programamos **30 minutos a 100ºC de temperatura - Velocidad 2**.
- Finalizada la cocción, extraemos la jarra del cuerpo principal de la máquina, dejamos templar y filtramos.

INGREDIENTES

100 gr. de repollo (col blanca) cortada a trozos
50 gr. de nabo (pelado y troceado)
100 gr. de zanahoria (pelada y troceada)
50 gr. de cebolla (pelada y troceada)
Una rama de apio (limpio de hebras, cortado a trozos)
1 Tomate pequeño (cortado a cuartos)
30 gr. de aceite de oliva
1.200 gr. de agua (para la cocción)
1 Pastilla de caldo (vegetal o de ave)
Sal / Pimienta (al gusto)

50 Cal. por cada 100 gr.

30
MINUTOS

Mastermix®

COCER PASTAS EN MASTERMIX

ELABORACIÓN

- Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias* en la jarra de nuestra *Mastermix*.
- Echamos el agua y cocemos en **7 minutos a 120ºC de temperatura - Velocidad 1**.
- A continuación, con el agua hirviendo, ponemos las dos cucharadas de sal. Programamos el tiempo que el comerciante estipula para el cocimiento de la pasta y cocemos a **100ºC de temperatura - Velocidad 1**.
- Sin parar la máquina, y por el bocal de la tapadera, vamos añadiendo la pasta, poco a poco.
- Una vez esté cocida, escurrir y cortar el calor bajo el grifo con agua fría, de esta manera, quedará suelta (al dente).
- Acompañamos con la salsa deseada. (Si queremos conservarla caliente y no queremos que se nos apelmace, echaremos un chorreón de aceite y mezclaremos bien con la pasta hasta el momento de servir).

INGREDIENTES

750 gr. de agua (para la cocción)
250 gr. de pasta
2 Cucharaditas de sal (se aconseja una cucharadita por cada 100 gr. de pasta)

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

CONSOMÉ DE GALLINA

ELABORACIÓN

- Limpiamos la gallina de pieles y grasas, introduciéndola en el cestillo junto con la cebolla, el puerro, el nabo y el apio.
- Echamos el agua (1.000 gr.) en la jarra de nuestra *Mastermix*.
- Colocamos el cestillo con la carne en el interior de la jarra y programamos **30 minutos a 110ºC de temperatura - Velocidad 2**.
- A continuación, incorporamos el resto del agua (500 gr.) y la pastilla de caldo. Programamos **35 minutos a 110ºC de temperatura - Velocidad 2**.
- Finalizada la cocción, extraemos el cestillo con la ayuda de la mueca de la espátula destinada a este uso.
- Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina, dejamos templar y filtramos.

INGREDIENTES

300 gr. de gallina (la parte de la pechuga)
60 gr. de cebolla (pelada y troceada)
30 gr. de puerro (las hojas verdes)
30 gr. de nabo (pelado y troceado)
Una rama de apio
Utensilio: cestillo
1.000 gr. de agua + 500 gr. más
1 Pastilla de caldo (concentrada de ave)

36 Cal. por cada 100 gr.

65
MINUTOS

Mastermix®

FUMET DE MARISCO

ELABORACIÓN

- Pelamos las gambas reservando la carne y echando las cabezas y pieles en la jarra de nuestra *Mastermix*.
- Agregamos el aceite, salteándolas durante **4 minutos a 100ºC de temperatura - Velocidad 1**.
- Mientras, en un mortero, majamos el romero con los dientes de ajo, la sal (gruesa) y unos granos de pimienta. Reservamos.
- Incorporamos el tomate, el majado y sofreímos **3 minutos a 100ºC de temperatura - Velocidad 1**.
- Añadimos el agua y dejamos cocer durante **20 minutos a 100ºC de temperatura - Velocidad 1**.
- Terminada la cocción, programamos **25 segundos - Velocidad 5 (sin temperatura)**.
- Retiramos la jarra, dejamos templar y filtramos con la ayuda del cestillo.

INGREDIENTES

200 gr. de pieles y cabezas (aprox. 500 gr. de gambas)
40 gr. de aceite de oliva
100 gr. de tomate natural de lata (triturado o troceado)
Una pizca de romero
2 Dientes de ajo (ligeramente machacados)
Sal / Pimienta (al gusto)
1.200 gr. de agua (para la cocción)

39 Cal. por cada 100 gr.

27
MINUTOS

La Mastermix®

SAL VEGETAL MASTERMIX (RECETA BASE)

"La sal vegetal Matermix, es una mezcla de verduras deshidratadas, hierbas provenzales y especies, que aportan a todos nuestros platos un sabor único. Los guisos ganarán en consistencia gracias al aporte de verduras deshidratadas, las hierbas provenzales darán sabor a los pescados y carnes, que junto con las especies pondrán ese broche final a todas nuestras recetas, consiguiendo un toque exótico y brillante en nuestros platos"

ELABORACIÓN

- Ponemos todos los ingredientes por el orden establecido en la jarra de nuestra *Mastermix*. Programamos **10 segundos - Velocidad 9**.
- Bajamos todos los ingredientes adheridos a las paredes de la jarra con la ayuda de la espátula y volvemos a programar **10 segundos - Velocidad 9**.

INGREDIENTES

50 gr. de verduras deshidratadas (para sopa juliana)
Una cucharada de ajo en polvo
Una cucharada de comino (en grano)
Una cucharada de cúrcuma
½ Cucharada de pimienta negra (en grano)
Una cucharada de pimentón dulce
Una cucharada de sal marina (gruesa)

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

0 Cal.

20 MINUTOS

Mastermix®

SOFRITOS BÁSICO DE MASTERMIX

ELABORACIÓN SOFRITO 1

Tiempo: 5 minutos (35 Cal. por cucharada)

- Ponemos todos los ingredientes en la jarra (pelados y troceados).
- Picamos en **3 segundos - Velocidad 4**. Bajamos los restos de ingredientes hacia las cuchillas. Sofreímos **5 minutos a 90ºC de temperatura - Velocidad 2**.

INGREDIENTES

60 gr. de aceite de oliva
130 gr. de cebolla (pelada y troceada)
2 Dientes de ajo (pelados y troceados)

ELABORACIÓN SOFRITO 2

Tiempo: 7 minutos (40 Cal. por cucharada)

- Ponemos todos los ingredientes en la jarra (pelados y troceados).
- Picamos en **4 segundos - Velocidad 4**. Bajamos los restos de ingredientes hacia las cuchillas. Sofreímos **7 minutos a 90ºC de temperatura - Velocidad 2**.

INGREDIENTES

60 gr. de aceite de oliva
210 gr. de cebolla (pelada y troceada)
2 Dientes de ajo (pelados y troceados)
1 Pimiento verde (70 gr. aprox.) (troceado)
100 gr. de tomate natural de lata (triturado y troceado)

ELABORACIÓN SOFRITO 3

Tiempo: 9 minutos (48 Cal. por cucharada)

- Ponemos todos los ingredientes en la jarra (pelados y troceados).
- Picamos en **6 segundos - Velocidad 5**. Bajamos los restos de ingredientes hacia las cuchillas. Sofreímos **9 minutos a 90ºC de temperatura - Velocidad 2**.

INGREDIENTES

100 gr. de aceite de oliva
100 gr. de cebolla (pelado y troceado)
150 gr. de puerro (pelado y troceado)
70 gr. de pimiento rojo (troceado)
2 Dientes de ajo (pelado y troceado)
300 gr. de tomate natural de lata (triturado y troceado)