

SALSAS
04

The Mastermix®



CHIMICHURRI

“Por todos es conocida la calidad y exquisitez de las carnes argentinas. Por ello hemos elaborado con nuestra Mastermix una de sus salsas de acompañamiento más populares para cualquier carne a la brasa”

ELABORACIÓN

- Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix* el pimentón, el orégano, el laurel, el chile, los dientes de ajo, el tomillo, la sal y la pimienta negra. Trituramos todos los ingredientes en **12 segundos - Velocidad 7**.
- Con la ayuda de la espátula bajamos hacia las cuchillas todos los restos de ingredientes que hayan quedado adheridos a las paredes de la jarra.
- Para finalizar, agregamos el aceite y el vinagre y mezclamos en **5 segundos - Velocidad 5**.
- Meterla en un frasco hermético de cristal en el frigorífico para que se conserve bien durante 10 ó 15 días.

INGREDIENTES

1 Cucharadita de pimentón (dulce)
1 Cucharada de orégano
1 Hoja de laurel
½ Chile
3 Dientes de ajo (pelados y troceados)
1 Cucharada de tomillo
1 Cucharada de sal
Pimienta negra (recién molida) al gusto
140 gr. de aceite de oliva
30 gr. de vinagre de jerez



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

50 Cal. por cucharada

1

MINUTO

Mastermix®

GUACAMOLE

ELABORACIÓN

- Limpiamos los aguacates cortándolos a lo largo. Quitamos el hueso y separamos la pulpa de la piel.
- Echamos la pulpa de los aguacates en la jarra de nuestra *Mastermix*, agregamos la cebolla partida en varios trozos, el ajo, el aceite de oliva, el cilantro. Rociamos con el zumo de limón (si nos gusta más fuerte y queremos dar un toque picante, le añadiremos una pizca de chile o unas cuantas gotas de tabasco).
- Rectificamos en sal, y programamos **15 segundos – Velocidad 6**.
- Si nos gusta la salsa más fina, daremos un par de toques con el **Función TURBO**. Vertemos es una salsera y servimos.

Nota: Si dejamos uno de los huesos en la salsa, tardará más en oxidarse y no se pondrá oscura.

INGREDIENTES

200 gr de pulpa de aguacate (aprox. 2 aguacates maduros)
60 gr de cebolla (pelada y troceada)
1 Diente de ajo (pelado y troceado)
40 gr de aceite de oliva
2 Ramitas de cilantro (solo hojas)
Zumo de ½ limón
Una pizca de chile o unas gotas de tabasco (opcional)
Sal

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

23 Cal. por cucharada

1

MINUTO

The Mastermix



MAYONESA

ELABORACIÓN

- Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix* el huevo, el zumo de limón y una pizca de sal.
- Programamos **Velocidad 4 (sin tiempo, ni temperatura)**. Dejamos mezclar durante unos segundos.
- A continuación, y sin parar la máquina, vamos agregando el aceite a través del bocal, pero con el cubilete puesto (de esta manera, conseguiremos que vaya cayendo más despacio, en forma de hilo, emulsionando poco a poco la salsa).
- Una vez hayamos terminado de echar el aceite, dejamos en funcionamiento la máquina unos segundos más, para que el aceite y la salsa queden bien ligados.
- Abrimos la tapa y comprobamos la textura y cremosidad de la salsa.

Nota: Si la mayonesa se le corta, procederemos de la siguiente manera:

- Retire de la jarra la mayonesa cortada.
- Eche en la jarra 2 cucharadas de agua y programe **2 minutos a 40°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Programe **Velocidad 4 (sin tiempo, ni temperatura)**. Vaya incorporando la mayonesa cortada por el bocal de la tapadera, poco a poco (con el cubilete puesto).

INGREDIENTES

1 Huevo entero (fresco)

Zumo de ½ limón

Sal (una pizca)

300 gr. de aceite de girasol (3 cubiletes)

(Si desea un sabor más intenso, podemos sustituirlo por aceite de oliva suave)



120 Cal. por cucharada

5

MINUTOS

Mastermix®

MOJO PICÓN ROJO

ELABORACIÓN

- Pelamos y troceamos los dientes de ajo, introduciéndolos en la jarra de nuestra *Mastermix*. Trituramos en **6 segundos - Velocidad 6**.
- Agregamos la guindilla y el comino y trituramos en **22 segundos - Velocidad 7**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la jarra con la ayuda de la espátula.
- Incorporamos el aceite, el vinagre, la sal y el pimentón. Mezclamos en **25 segundos - Velocidad 5**.
- Para finalizar, terminaremos de ligar la salsa y programaremos **2 minutos - Velocidad 7**.
- Comprobamos que ha quedado todo bien ligado. Verter sobre una salsera.

Nota: El mojo picón rojo es una salsa de origen canario. Su sabor es picante y especiado, por lo que acompaña como el mojo verde a varios platos típicos de las islas, entre ellos las “papas arrugás”, las carnes a la brasa, pollo, conejo...

INGREDIENTES

- 4 Dientes de ajo (pelados y troceados)
- 1 Guindilla ó ½ (al gusto)
- 1 Cucharada de comino en grano
- 150 gr. de aceite de oliva
- 15 gr. de vinagre
- Sal (al gusto)
- 1 Cucharada de pimentón dulce

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

72 Cal. por cucharada

3

MINUTOS

Mastermix®



❧ MOJO PICÓN VERDE ❧

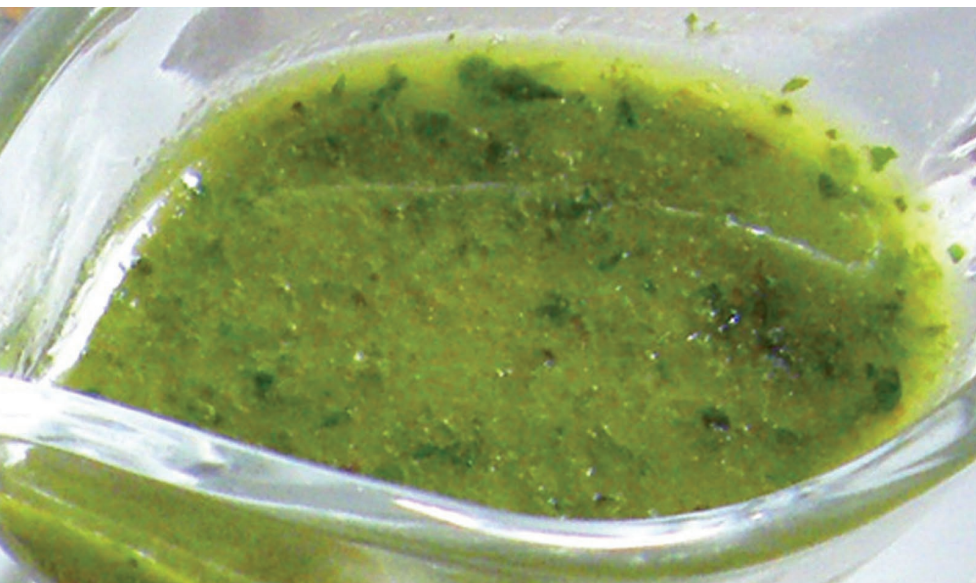
ELABORACIÓN

- Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix* los dientes de ajo, el cilantro, el pimiento, el comino, el vinagre, la sal y el agua. Pulsamos el turbo unos segundos, abrimos la tapa, y con la ayuda de la espátula, bajamos todos los ingredientes hacia las cuchillas.
- Volvemos a pulsar **Función TURBO** unos segundos y bajamos de nuevo los ingredientes adheridos a la pared de la jarra hacia las cuchillas.
- Incorporamos el aceite y programamos **20 segundos - Velocidad 8**.
- Probamos y rectificamos en sal si fuera necesario. Vertemos en un frasco de cristal hermético y metemos en el frigorífico, donde podremos conservarlo de 2 a 4 semanas.

Nota: El mojo verde es ideal para todo tipo de pescados y en guarnición con las famosas “papas arrugás”.

INGREDIENTES

3 Dientes de ajo (pelados y troceados)
30 gr. de cilantro fresco (sin los tallos gruesos y troceados)
60 gr. de pimiento verde (despipado y troceado)
1 Cucharadita de comino en grano
10 gr. de vinagre (de buena calidad)
Sal (al gusto)
15 gr. de agua
200 gr. de aceite de oliva (2 cubiletes)



81 Cal. por cucharada

1

MINUTO

Mastermix®

SALMOREJO

ELABORACIÓN

Para la guarnición:

- En un cazo con agua, ponemos a cocer los huevos. Dejamos enfriar, pelamos y picamos. Reservamos en un cuenco.
- Cortamos el jamón en taquitos menudos. Reservamos.

Para el salmorejo:

- Ponemos en remojo el pan
- Picamos el tomate a trozos regulares (sin pelarlo) y lo echaremos en la jarra de nuestra *Mastermix* junto con el ajo y el pan bien escurrido. Programamos **3 minutos - Velocidad 7**.
- Finalizada la función, agregamos el aceite en forma de hilo por el bocal de la tapadera, con el cubilete puesto, y seguimos mezclando durante **3 minutos - Velocidad 3**.
- Vertemos sobre cuencos individuales, acompañado del jamón y el huevo. Rociamos en la superficie un chorreón de aceite de oliva y servimos.

INGREDIENTES

Para la guarnición:

4 Huevos cocidos (pelados y picados)
100 gr. de jamón serrano (cortado a taquitos)

Para el salmorejo:

1.000 gr. de tomates (rojos y maduros)

1 Diente de ajo (pelado y troceado)

Sal (al gusto)

100 gr. de pan del día anterior (remojado en agua)

100 gr. de aceite de oliva virgen extra

INGREDIENTES PARA **6** PERSONAS

260 Cal. por ración

6

MINUTOS

The Mastermix



SALSA BRAVA

ELABORACIÓN

- Ponemos el agua en la jarra de nuestra *Mastermix* y vamos incorporando todos los ingredientes por el orden establecido, menos el aceite.
- Una vez introducidos en la jarra, trituramos durante **45 segundos - Velocidad 6**.
- Bajamos todos los ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- A continuación, programamos **2 minutos - Velocidad 4** y vamos añadiendo poco a poco, en forma de hilo, el aceite por el bocal de la tapadera y con el cubilete puesto.

Nota: Se sirve en salsera; es un condimento ideal para las patatas fritas (de ahí el nombre de “patatas bravas”), aunque también acompaña bien con carnes braseadas.

INGREDIENTES

50 gr. de agua (1/2 cubilete)
2 Rebanadas de pan de molde (desmenuzadas con las manos)
7 ó 8 dientes de ajo (pelados y troceados)
1 Cucharada de comino en grano
1 Cucharada de orégano seco en hojas
100 gr. de tomate frito (1 cubilete)
1 ó 2 guindillas (al gusto)
1 Cucharadita de pimentón dulce
10 gr. de vinagre
Sal (al gusto)
200 gr. de aceite de oliva



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

86 Cal. por cucharada

3

MINUTOS

Mastermix

SALSA CARBONARA

ELABORACIÓN

- Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix* el aceite junto con la mantequilla y calentamos en **2 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1.**
- Agregamos la cebolla y el beicon programando **10 segundos - Velocidad 5.**
- A continuación, rehogamos en **5 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1.**
- Incorporamos la nata, la sal y la pimienta. Programamos **8 minutos a 120°C de temperatura - Velocidad 1.**

Nota: Esta salsa está especialmente indicada para acompañamiento de pastas, aunque también podemos usarla como base en la elaboración de pizzas y para enriquecer el relleno de canalones y lasañas.

INGREDIENTES

50 gr. de aceite de oliva (sabor suave)
50 gr. de mantequilla
80 gr. de cebolla (pelada y troceada)
200 gr. de beicon
200 gr. de nata (para cocinar)
Sal / Pimienta (al gusto)

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

71 Cal. por cucharada

15

MINUTOS

The Mastermix



SALSA VERDE

ELABORACIÓN

- Pelamos los ajos, lavamos el perejil y secamos con un paño o papel de cocina absorbente.
- Introducimos en la jarra de nuestra *Mastermix* y picamos en **7 segundos - Velocidad 7**.
- Bajar los restos de ingredientes que hayan quedado adheridos en la pared de la jarra hacia las cuchillas con la ayuda de la espátula.
- Programamos **15 segundos - Velocidad 5** y vamos incorporando el aceite por el bocal de la tapadera con el cubilete puesto, emulsionando poco a poco la salsa.

Nota: Esta salsa tiene mucha utilidad en el ámbito de la cocina, sirviendo como base en un sinfín de acompañamientos, como pescados, carnes y patatas cocidas.

Si desea emplearla en carnes a la parrilla, y le gusta con un toque picante, solo tenemos que añadirle junto con el ajo y el perejil una cayena ó ½ chile.

INGREDIENTES

5 ó 6 dientes de ajo (pelados y troceados)

Un manojo de perejil (solo hojas)

150 gr. de aceite de oliva



INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

68 Cal. por cucharada

1

MINUTO

Mastermix®

❧ TOMATE FRITO ❧

ELABORACIÓN

- Ponemos el aceite en la jarra de nuestra *Mastermix*. Calentamos en **3 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Añadimos el ajo, la cebolla y la zanahoria. Trituramos en **20 segundos - Velocidad 5** y programamos **7 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 4**.
- Bajamos todos los ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- A continuación, incorporamos el tomate, el azúcar, la sal, la pimienta y la albahaca. Programamos **40 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 2**.
- Cambiamos el cubilete por el cestillo, colocando encima de la tapadera, de esta forma evaporará mejor y evitaremos salpicaduras.

Nota: Esta salsa de tomate tiene una elaboración de tiempo prolongado. Con ello conseguiremos una reducción progresiva del tomate, dando como resultado una salsa concentrada, ideal para acompañar pasta, arroces y base de fritos y guisos.

INGREDIENTES

80 gr. de aceite de oliva virgen extra
2 Dientes de ajo (pelados y troceados)
80 gr. de cebolla (pelada y troceada)
100 gr. de zanahoria (pelada y troceada)
800 gr. de tomate natural de lata (triturada)
20 gr. de azúcar
Sal / Pimienta / Albahaca (opcional)

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

22 Cal. por cucharada

41

MINUTOS

The Mastermix®

