



PASTAS &
ARROCES

05

The Mastermix®



ARROZ CON COSTILLAS IBÉRICAS

ELABORACIÓN

- Pedimos al carnicero que nos corte las costillas en palitos, troceándolas luego en dos partes. Reservamos.
- Ponemos el pimiento, la cebolla, el ajo, el tomate y el aceite. Picamos en **8 segundos - Velocidad 5**. Bajamos los restos adheridos a las paredes de la jarra con la ayuda de la espátula.
- A continuación, sofreímos en **8 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Incorporamos las costillas y rehogamos en **4 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Agregamos el agua, el vino, salpimentamos y echamos el pimentón. Programamos **7 minutos a 110°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Añadimos las judías. Programamos **10 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Para finalizar, echamos el arroz por el bocal de la tapadera sin abrir la tapa y cocemos durante **10 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Finalizada la cocción, extraemos la jarra del cuerpo principal de la jarra. Dejamos reposar unos minutos y servimos.

INGREDIENTES

300 gr. de costillas (limpias y troceadas)
70 gr. de pimiento rojo (limpio y troceado)
70 gr. de cebolla (limpia y troceada)
4 Dientes de ajo (pelados y troceados)
100 gr. de tomate rojo (cortado a cuartos)
70 gr. de aceite de oliva

650 gr. de agua (para la cocción)
100 gr. de vino blanco
Sal / Pimienta (al gusto)
Una cucharadita de pimentón dulce
100 gr. de judías verdes (deshebradas y troceadas)
200 gr. de arroz evaporado (grano largo)



INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

297 Cal. por ración

30
MINUTOS

Mastermix

ARROZ CON MARISCO

ELABORACIÓN

- Una vez hecho el fumet, filtramos el caldo. Reservamos la carne de las gambas.

Para cocer los moluscos:

- Desbarbamos los mejillones lavándolos con agua fría, enjuagamos las almejas.
- Colocamos los moluscos sobre la fuente vaporera.
- Echamos el agua en la jarra pequeña (1 litro). Programamos **19 minutos a 120°C de temperatura**. Controlaremos en todo momento el tiempo de cocción.
- Finalizado el programa, retiramos y reservamos los mejillones y las almejas en una fuente de servir.

Para el arroz:

- Colocamos en la jarra de nuestra *Mastermix* los pimientos, la cebolla, los ajos y el tomate. Picamos en **8 segundos - Velocidad 5**.
- Bajamos los restos de ingredientes que están adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula. Añadimos el aceite y sofreímos en **8 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Incorporamos las anillas de calamar y rehogamos en **4 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Agregamos el fumet de marisco y programamos **7 minutos a 110°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Añadimos el arroz, salpimentamos y cocinamos en **10 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- A mitad de la cocción, y por el bocal de la tapadera, vamos echando la carne de las gambas que teníamos reservada.
- Finalizada la cocción, extraemos la jarra del cuerpo principal de la máquina. Dejamos reposar unos minutos y vertemos sobre la fuente en la que teníamos reservados los moluscos. Mezclamos bien y rociamos con el zumo de limón.

Nota: Si observa que el arroz tiene poco fumet, durante la cocción podemos agregarle un poco más del que teníamos reservado.

INGREDIENTES

1.000 gr. (1 litro) de fumet de marisco
(ver receta base)

Para cocer los moluscos:

150 gr. de almejas
150 gr. de mejillones
1.000 gr. de agua (para la cocción)
Utensilio: fuente vaporera

Para el arroz:

50 gr. de pimiento verde (troceado)

50 gr. de pimiento rojo (troceado)
70 gr. de cebolla (pelada y troceada)
5 dientes de ajo (pelados y troceados)
150 gr. de tomate rojo (cortado a cuartos)
80 gr. de aceite de oliva
250 gr. de anillas de calamar
800 gr. de fumet de marisco
250 gr. de arroz evaporado
Sal / Pimienta
Zumo de ½ limón

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

234 Cal. por ración

48
MINUTOS

Mastermix



ESPAGUETIS A LA CARBONARA

ELABORACIÓN

- Ponemos la cebolla en la jarra de nuestra *Mastermix*. Picamos **7 segundos - Velocidad 6**.
- Bajamos los restos de ingredientes adheridos a las paredes de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Incorporamos el beicon, el aceite y sofreímos en **5 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**. Retiramos en un cuenco y reservamos.
- Sin lavar la jarra, incorporamos los huevos, la yema, el queso (90 gr.), la sal y la pimienta. Mezclamos **20 segundos - Velocidad 5**. Añadimos la mezcla del sofrito del beicon y la cebolla. Reservamos.

Para cocer la pasta:

- Sin lavar la jarra, colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Agregamos el agua y la sal. Calentamos en **12 minutos a 110°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Volvemos a programar **10 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**, y vamos incorporando los espaguetis por el bocal de la tapadera.
- Finalizada la cocción, escurrimos la pasta con el cestillo *Mastermix* y volcamos en el recipiente con los huevos y el beicon. Mezclamos con la espátula con movimientos envolventes hasta que la pasta nos quede bien impregnada. Con el calor residual, el huevo cogerá la temperatura necesaria, sin cuajar del todo, manteniendo así su cremosidad. Servimos inmediatamente.

INGREDIENTES

Para la salsa carbonara (sin nata):

40 gr. de cebolla (pelada y troceada)
150 gr. de beicon en taquitos
30 gr. de aceite de oliva
2 Huevos frescos
1 Yema de huevo
90 gr. de parmesano rallado + 10 gr.
para espolvorear

½ Cucharada de sal
Pimienta negra (al gusto)

Para cocer la pasta:

1.300 gr. de agua (para la cocción)
1 Cucharada de sal
320 gr. de espaguetis



INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

323 Cal. por ración

47
MINUTOS
Mastermix®

ESPAGUETIS CON TOMATE

ELABORACIÓN

- Ponemos el ajo, la cebolla, la albahaca y el aceite. Picamos en **7 segundos - Velocidad 5**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- A continuación, rehogamos en **5 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Agregamos el tomate, salpimentamos y sofreímos en **15 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Echamos el agua llevándola a ebullición en **7 minutos a 110°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Para finalizar, programamos **8 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 2**, y vamos agregando los espaguetis a través del bocal de la tapadera.
- Finalizada la cocción, extraemos la jarra del cuerpo principal de la máquina. Dejamos reposar unos minutos y servimos con el queso mozzarella rallado por encima.

INGREDIENTES

2 Dientes de ajo (pelados y troceados)
80 gr. de cebolla (pelada y troceada)
2 Hojas de albahaca fresca
50 gr. de aceite de oliva
500 gr. de tomate natural de lata (troceado)

Sal / Pimienta (al gusto)
500 gr. de agua
250 gr. de espaguetis
100 gr. de queso mozzarella para
espolvorear

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

303 Cal. por ración

35
MINUTOS

Mastermix



ESPAGUETIS GRATINADOS

ELABORACIÓN

- Ponemos las aceitunas en la jarra de nuestra *Mastermix*. Picamos en **3 segundos - Velocidad 5**. Retiramos y reservamos.
- Sin lavar la jarra, echamos el aceite, la cebolla, el pimiento y el ajo. Rehogamos en **4 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Incorporamos el tomate y sofreímos en **15 minutos a 100°C - Velocidad 1**.
- Añadimos el atún (bien escurrido de aceite), el orégano, la sal, la pimienta, la pastilla de caldo y las aceitunas. Programamos **9 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Añadimos el agua llevándola a ebullición en **7 minutos a 110°C de temperatura - Velocidad 2**.
- Para finalizar, programamos **8 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 2**, y vamos agregando los espaguetis por el bocal de la tapadera. Sustituimos el cubilete por el cestillo.
- Precalentamos el horno a 200°C.
- Finalizada la cocción, vertemos sobre una fuente de horno, previamente engrasada. Espolvoreamos con el queso y gratinamos de 10 a 12 minutos.

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| 70 gr. de aceitunas (verdes deshuesadas) | Orégano en hoja (al gusto) |
| 70 gr. de aceite de oliva | Sal / Pimienta (al gusto) |
| 100 gr. de cebolla (pelada y troceada) | 1 Pastilla de caldo concentrado |
| 90 gr. de pimiento verde (troceado) | 450 gr. de agua |
| 1 Diente de ajo (pelado y troceado) | 250 gr. de espaguetis |
| 500 gr. de tomate natural de lata (troceado) | 200 gr. de queso rallado (para fundir) |
| 2 Latas de atún en aceite (180 gr. aprox.) | |



INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS
386 Cal. por ración

43
MINUTOS

10
MINUTOS (horneado)

Mastermix[®]

MACARRONES CHORICEROS

ELABORACIÓN

- Ponemos el jamón junto con el chorizo cortado a tacos en la jarra de nuestra *Mastermix*. Picamos en **15 segundos - Velocidad 6**. Retiramos y reservamos en un cuenco.
- Sin lavar la jarra, introducimos la cebolla, la ñora y troceamos en **9 segundos - Velocidad 5**. Añadimos el aceite y sofreímos **5 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Incorporamos el tomate, la sal y el orégano. Sofreímos **10 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Agregamos el jamón junto con el chorizo y programamos **2 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 2**.
- Añadimos el agua y programamos **7 minutos a 110°C de temperatura - velocidad 1**.
- Para finalizar, incorporamos los macarrones y cocemos en **7 minutos a 120°C de temperatura - Velocidad 1**. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina.
- Dejamos reposar unos minutos y servimos espolvoreados con queso.

INGREDIENTES

120 gr. de jamón serrano (cortado a tacos)
70 gr. de chorizo curado (cortado a tacos)
70 gr. de cebolla (pelada y troceada)
1 Ñora (pimiento rojo seco,
despipado y troceado)
60 gr. de aceite de oliva

500 gr. de tomate natural de lata
(triturado)
Sal (al gusto)
Orégano seco en hojas (al gusto)
450 gr. de agua
250 gr. de macarrones
125 gr. de queso rallado (para espolvorear)

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

379 Cal. por ración

33

MINUTOS

Mastermix



❧ RISSOTO DE BEICON CON NATA ❧

ELABORACIÓN

- Pelamos las cebollas junto con los ajos, picándolas en **5 segundos – Velocidad 5**.
- Bajamos los restos que hayan quedado adheridos a la pared de la jarra. Añadimos el aceite y la mantequilla rehogando en **5 minutos a 90 ° C de temperatura – Velocidad 1**.
- Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Agregamos el beicon sofriéndolo durante **4 minutos a 90 ° C de temperatura – Velocidad 1**.
- Echamos la nata y damos un hervor en **1 minuto a 90 ° C de temperatura – Velocidad 1**.
- Incorporamos el caldo, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Cocemos durante **7 minutos a 110 ° C de temperatura – Velocidad 1**.
- Echamos el arroz por el bocal de la tapadera y cocinamos durante **15 minutos a 100 ° C de temperatura – Velocidad 1**. Sustituimos el cubilete por el cestillo.
- Diez segundos antes de terminar el programa echamos el queso sin parar el robot por el bocal de la tapadera. Extraer la jarra y dejar reposar unos minutos antes de servir.
- Emplatar y rociar perejil picado. Servir inmediatamente.

Nota: Si observa que el arroz está quedando seco, añadiremos un poco más de agua.

INGREDIENTES

100 gr. de cebolla (pelada y troceada)
2 Dientes de ajo (pelado y troceado)
20 gr. de mantequilla
10 gr. de aceite de oliva
160 gr. de beicon (cortado a taquitos)
200 gr. de nata (para cocinar)
800 gr. de caldo (verdura, pollo...)

Una pizca de nuez moscada
Una pizca de pimienta negra
Sal
300 gr. de arroz redondo
60 gr. de queso parmesano
Perejil (para espolvorear)



INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

498 Cal. por ración

32
MINUTOS

Mastermix[®]

RISSOTO DE GAMBAS CON ESPÁRRAGOS

ELABORACIÓN

- Una vez hecho el fumet de marisco, filtramos el caldo. Reservamos la carne de las gambas.

Para el arroz:

- Ponemos la cebolla y los dientes de ajo. Picamos en **6 segundos - Velocidad 5**.
- Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Agregamos el aceite y la mantequilla. Sofreímos en **4 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**. Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Incorporamos el fumet junto con el vino. Programamos **7 minutos a 110°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Agregamos el arroz, salpimentamos y programamos **15 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**. Sustituimos el cubilete por el cestillo.
- Si observamos que el arroz está quedando demasiado seco, añadimos más caldo de fumet de marisco.
- Cuando falte un minuto, sin parar la máquina, y por el bocal de la tapadera, incorporamos la carne de la gamba, los espárragos troceados y el queso parmesano.
- Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina y servimos inmediatamente.

INGREDIENTES

1.000 gr. (1 litro) de fumet de marisco
(ver receta base)

Para el arroz:

70 gr. de cebolla (pelada y troceada)
3 Dientes de ajo (pelado y troceado)
30 gr. de aceite de oliva
45 gr. de mantequilla

800 gr. de fumet de marisco
100 gr. de vino blanco (1 cubilete)
280 gr. de arroz (grano redondo)
Sal / Pimienta (al gusto)
120 gr. de espárragos verdes (cocidos de bote)
40 gr. de queso parmesano

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

469 Cal. por ración

26

MINUTOS

the Mastermix®

