



Entrantes
&
aperitivos

02

th Mastermix®



Ajo blanco

Elaboración

- Introducimos las almendras, el ajo y la cucharadita de sal. Picamos en **35 segundos - Velocidad 5**.
- Añadimos la migra de pan bien escurrida y trituramos en **10 segundos - Velocidad 8** (tenemos que conseguir una mezcla consistente, de no ser así, repetiremos la operación anterior).
- A continuación, programamos nuestra *Mastermix* a **Velocidad 5 (sin tiempo, ni temperatura)** y vamos incorporando, poco a poco por el bocal de la tapadera y con el cubilete puesto el aceite en forma de hilo.
- Una vez hayamos vertido todo el aceite, paramos **Velocidad**, dándola por finalizada.
- Agregamos el vinagre junto con el agua y mezclamos **1 minuto - Velocidad 3**.

Para decorar:

- Servimos, rociándola con unas gotitas de aceite, y el cebollino picado acompañando con uvas.

Ingredientes

180 gr. de almendras crudas peladas
1 Diente de ajo (pelado y troceado)
Una cucharadita rasa de sal gorda
90 gr. de migra de pan (sin corteza, del día anterior, previamente remojado)
60 gr. de aceite de oliva

20 gr. de vinagre
1.000 gr. (1 litro de agua)
Para decorar:
Unas gotitas de aceite de oliva
Cebollinos picados
Uva negra (al gusto)



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

481 cal.
por cada 100 gr.


MINUTOS

Mastermix®

Cangrejo de río en salsa picante

Elaboración

Para la salsa:

- Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix* el ajo, la cebolla, el perejil y el aceite. Programamos **4 segundos - Velocidad 5**. Bajamos los restos adheridos en las paredes de la jarra con la ayuda de la espátula. Rehogamos en **5 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Agregamos el laurel, la guindilla, el romero, el tomate triturado, el pimentón y la sal. Sofrémos en **12 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**. Sustituimos el cubilete por el cestillo (para que evapore mejor).
- Para finalizar incorporamos el vino, el agua, rectificamos en sal y añadimos los cangrejos de río. Programamos **10 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Finalizada la función, vertemos en cazuelitas de barro y servimos.

Ingredientes

400 gr. de cangrejos de río (cocidos)

Para la salsa:

4 Dientes de ajo (pelados y troceados)

100 gr. de cebolla (pelados y troceados)

3 ó 4 ramitas de perejil (solo hojas)

50 gr. de aceite de oliva

2 Hojas de laurel

Guindilla (al gusto)

Una pizca de romero

400 gr. de tomate triturado (natural de lata)

1 Cucharita de pimentón dulce

1 Cucharadita de sal gorda

70 gr. de vino blanco

100 gr. de agua

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

210 cal.
por ración

27
MINUTOS

Mastermix®



Chorizos braaseados

Elaboración

- Ponemos el aceite en la jarra de nuestra *Mastermix* y calentamos en 3 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 2.
- Incorporamos los dientes de ajo junto con la guindilla y rehogamos en 3 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 4.
- Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Añadimos el chorizo, el brandy y rehogamos en 4 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1.
- Para finalizar, agregamos el brandy y una pizca de sal y programamos 2 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1.
- Vertemos sobre cazuelitas de barro y servimos.

Ingredientes

40 gr. de aceite de oliva
6 Dientes de ajo enteros (sin pelar y cortados de forma transversal)
1 Guindilla
400 gr. de chorizo (cortado a rodajas)
60 gr. de brandy
Una pizca de sal gorda



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

455 cal.
por cada 100 gr.

12
MINUTOS

Mastermix®

Croquetas de bacalao

Elaboración

Para la masa:

- Ponemos en remojo el bacalao (mínimo 8 horas antes, cambiándole el agua cada 2 horas).
- Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Echamos la leche junto con el bacalao, bien escurrido y troceado. Cocemos en **8 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Finalizada la cocción, colamos separando el bacalao de la leche. Retiramos y reservamos.
- Sin lavar la jarra, ponemos los ajos, el perejil y el aceite. Programamos **1 minuto - Velocidad 5 (sin temperatura)**.
- Agregamos la mantequilla y sofremos en **3 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a las paredes de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Incorporamos la harina (alrededor de las cuchillas) tostándola durante **1 minuto a 90°C de temperatura - Velocidad 3**.
- Echamos la leche (que teníamos reservada de cocer el bacalao), la nuez moscada, la pimienta y la sal. Mezclamos **15 segundos - Velocidad 5**.
- Para finalizar, añadimos el bacalao (que teníamos reservado) y programamos **2 minutos a 80°C de temperatura - Velocidad 4**.
- Vertemos la masa sobre una fuente de cristal humedecida con un poco de agua y reservamos en el frigorífico un mínimo de 6 horas.

Para la realización:

- Formamos las croquetas y rebozamos pasándolas por huevo batido y pan rallado. Las freímos en abundante aceite caliente dorándolas por ambas caras.

Ingredientes

Para la masa:

- 150 gr. de bacalao (desalado, limpio de piel y espinas)
- 450 gr. de leche (4 cubiletes y medio)
- 3 Dientes de ajo (pelados y troceados)
- 1 Ramillete de perejil fresco (solo hojas)
- 25 gr. de aceite de oliva
- 50 gr. de mantequilla

95 gr. de harina de trigo

Nuez moscada molida (al gusto)

Pimienta blanca molida (al gusto)

Sal

Para la realización:

- 2 Huevos batidos

Pan rallado

Aceite de oliva (para freír)

PARA **6** u **8** RACIONES

158 cal.
por unidad

16
MINUTOS

Mastermix®



Croquetas de restos de cocido

Elaboración

Para la masa:

- En un cazo cocemos el huevo. Retiramos y reservamos. Troceamos la carne del cocido, introduciéndolos en la jarra de nuestra *Mastermix*. Picamos en **10 segundos - Velocidad 5**. Retiramos y reservamos.
- Pelamos, troceamos y picamos el huevo en **6 segundos - Velocidad 5**. Retiramos y reservamos en otro cuenco.
- Ponemos en la jarra el aceite, la mantequilla y la cebolla (cortada a cuartos). Sofreímos en **3 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 4**.
- Incorporamos la harina con especial cuidado, intentando que quede depositada alrededor de las cuchillas y tostamos durante **1 minuto a 90°C de temperatura - Velocidad 3**.
- Agregamos la leche, la sal, la nuez moscada y la pimienta. Mezclamos **10 segundos - Velocidad 5**. A continuación, cocemos en **5 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 5**.
- Para finalizar, programamos **1 minuto a 80°C de temperatura - Velocidad 4**, incorporando por el bocal de la tapadera y sin parar la máquina, el huevo picado junto con la carne.
- Retiramos la masa, vertemos sobre una fuente y dejamos enfriar antes de introducirla en el frigorífico, donde dejaremos reposar de 1 a 2 horas.

Para el rebozado:

- Cortamos pequeñas porciones pasándolas primero por huevo, y luego rebozándolas en pan rallado. Freímos en abundante aceite caliente, dorándolas por ambos lados.

Ingredientes

Para la masa:

- 1 Huevo cocido
- 180 gr. de carne del cocido troceada (pollo, ternera...)
- 50 gr. de aceite de oliva
- 20 gr. de mantequilla
- 70 gr. de cebolla (cortada a cuartos)
- 100 gr. de harina de repostería

400 gr. de leche (4 cubiletes)

Sal / Nuez moscada / Pimienta negra (al gusto)

Para el rebozado:

- 2 Huevos batidos
- Pan rallado
- Aceite de oliva (para freír)



PARA **6** U **8** RACIONES

162 cal.
por unidad

16
MINUTOS

Mastermix®

Ensalada templada de pollo

Elaboración

Para la ensalada:

- Cortamos en juliana las endibias e introducimos en un bol. Reservamos.
- Escurrimos la piña cortándola a trocitos menudos (reservamos una rodaja para adornar) y la mezclamos con la endibia.
- Ponemos el agua en la jarra de nuestra *Mastermix* e introducimos el cestillo. Programamos **10 minutos a 110°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Mientras, sazonamos los filetes de pollo. Una vez finalizada la función, introducimos la carne en el cestillo y cocemos en **7 minutos a 110°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Extraemos el cestillo (con la ayuda de la mueca de la espátula destinada a este uso) y dejamos enfriar el pollo.

Para la salsa:

- Enjuagamos la jarra y secamos. Echamos la mayonesa, el *kéetchup*, la pimienta y el zumo de naranja. Mezclamos **10 segundos - Velocidad 4**.
- Una vez frío el pollo, cortamos a dados, mezclamos con las endibias y la piña y vertemos la salsa por encima. Servimos.

Ingredientes

Para la ensalada:

- 2 Endibias (cortadas en juliana)
- 200 gr. de piña de lata (en su jugo)

Para la cocción:

- 1 Pechuga de pollo (limpia de pieles y grasa, cortada en filetes)
- Sal / Pimienta (al gusto)

800 gr. de agua (para la cocción)

Utensilio (cestillo)

Para la salsa:

- 100 gr. de mayonesa
- 20 gr. de *kéetchup* (una cucharada)
- Una pizca de pimienta molida
- Zumo de $\frac{1}{2}$ naranja

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

203 cal.
por ración

17
MINUTOS

Mastermix®



Gambas cocidas

Elaboración

Para la cocción:

- Ponemos el agua en la jarra de nuestra *Mastermix*. Introducimos el cestillo (para que se caliente) y programamos **12 minutos a 100ºC de temperatura - Velocidad 1**.
- Incorporamos las gambas en el cestillo y cocemos en **2 minutos a 100ºC de temperatura - Velocidad 4**.

Para enfriar:

- Mientras se están cociendo las gambas, ponemos en un bol hondo los cubitos de hielo, que mezclaremos con la sal (40 ó 50 gr.)
- Finalizada la cocción, extraemos el cestillo de la jarra (con la ayuda de la mueca de la espátula destinada a este uso) y lo introducimos en el interior del hielo, donde permanecerá de 4 a 5 minutos.
- Escurrimos las gambas en el mismo cestillo y emplatamos, rociándolas con un poco de sal gorda por encima.

Ingredientes

Para la cocción:

1.300 gr. de agua

300 gr. de gambas frescas

Utensilio (cestillo)

Para enfriar:

1.000 gr. de cubiletes de hielo

40 ó 50 gr. de sal

Una pizca de sal gorda (para espolvorear)



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

105 cal.

por cada 100 gr.

14
MINUTOS

Mastermix®

Gazpacho verde

Elaboración

- Lavamos los pepinos, cortamos los extremos, y sin pelarlos, se cortan en 2 ó 3 trozos, introduciéndolos en la jarra de nuestra *Mastermix* junto con los pimientos verdes a los que limpiaremos de tallos y semillas.
- Agregamos las hojas de perejil y las de cilantro, la migas de pan, el comino, el agua, el aceite, el vinagre y el diente de ajo pelado. Sazonamos y programamos **3 minutos - Velocidad 8**.
- Finalizada la función, introducimos en una jarra y metemos en el frigorífico de 1 a 2 horas antes de servir.

Ingredientes

- | | |
|---|------------------------------|
| 400 gr. de pepinos (de piel fina) | 300 gr. de agua (3cubiletes) |
| 100 gr. de pimiento verde | 80 gr. de aceite de oliva |
| 1 Ramillete de perejil (solo hojas) | 20 gr. de vinagre |
| 8 ó 9 hojas de cilantro (fresco) | 1 Diente de ajo |
| 25 gr. de migas de pan (del día anterior) | Sal (al gusto) |
| 1 cucharadita de comino (en grano) | |

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

203 cal.
por cada 100 gr.

3
MINUTOS

Mastermix®



Huevos rellenos

Elaboración

Para la cocción:

- Ponemos el agua en la jarra junto con un chorreón de vinagre.
- Colocamos los huevos en el cestillo e introducimos en la jarra de nuestra *Mastermix*. Cocemos en **20 minutos a 110°C de temperatura - Velocidad 2**.
- Finalizada la cocción, retiramos el cestillo de la jarra (con la ayuda de la mueca de la espátula destinada este uso) y dejamos enfriar los huevos. Enjuagamos y secamos la jarra.

Para el relleno:

- Pelamos y cortamos los huevos en forma transversal. Extraemos las yemas con cuidado (retiramos las yemas de dos huevos para adornar). Reservamos.
- Introducimos en la jarra el atún (escurrido de aceite), 50 gr. de mayonesa, los guisantes y una pizca de sal. Mezclamos en **7 segundos - Velocidad 4**.
- Vertemos la mezcla sobre un recipiente y vamos rellenando los huevos con pequeñas porciones.

Para adornar:

- Colocamos en una fuente sobre un lecho de lechuga cortada en juliana. Cubrimos con el resto de la mayonesa y espolvoreamos por encima las yemas que teníamos reservadas, desmenuzándola con las manos.

Ingredientes

Para la cocción:

800 gr. de agua

Un chorrito de vinagre

6 Huevos

Utensilio (cestillo)

Para el relleno:

2 Latas de atún en aceite

200 gr. de mayonesa

30 gr. de guisantes (cocidos de lata)

Una pizca de sal

Para adornar:

Hojas de lechuga (cortadas en juliana)



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

221 cal.
por ración

27
MINUTOS

Mastermix®

Langostinos al ajillo

Guarnición

Elaboración

- Limpiamos y pelamos los langostinos, retirándoles piel, patas y cabezas (dejamos parte de la cola). Reservamos.
- Echamos el aceite en la jarra de nuestra *Mastermix* y calentamos en **3 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Agregamos los ajos y la guindilla. Sofreímos en **3 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 4**.
- Bajamos los restos de alimentos adheridos a las paredes de la jarra con la ayuda de la espátula y colocamos el *protector de cuchillas* ajustando las *aspas giratorias*.
- Incorporamos los langostinos, el vino, la sal y el perejil seco. Rehogamos en **5 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Finalizada la función, vertemos en pequeñas cazuelitas de barro, espolvoreamos con el perejil y servimos inmediatamente.

Ingredientes

400 gr. de langostinos (crudos)
70 gr. de aceite de oliva
30 gr. de ajo (pelado y troceado)
30 gr. de vino solera
1 Guindilla
Sal gorda (al gusto)
Perejil seco de bote (al gusto)

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

105 cal.
por cada 100 gr.

12
MINUTOS

Mastermix®



Longorones o navajas en salsa marinera

Elaboración

- Ponemos los longorones en agua con sal durante 1 hora (de esta manera soltarán toda la arenilla que puedan contener).
- Untamos con un poco de aceite el cestillo e introducimos los longorones bien enjuagados y escurridos. Reservamos.
- Echamos el aceite en la jarra de nuestra *Mastermix* junto con los ajos y la cebolla. Sofreímos en **6 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 4**.
- Agregamos el vino, el agua, el zumo de limón, la sal, la mitad del perejil picado y el pan rallado. Colocamos el cestillo con los longorones en el interior de la jarra y programamos **12 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 2**.
- Finalizada la función, extraemos el cestillo de la jarra (con la ayuda de la mueca de la espátula destinada a este uso), vaciamos los longorones sobre una fuente, rociamos con la salsa y espolvoreamos con el resto de perejil que tenemos reservado. Servir inmediatamente.

Ingredientes

1 malla de longorones de caña corta (aprox. 400 gr.)	100 gr. de vino blanco (1 cubilete)
Utensilio (cestillo)	100 gr. de agua (1 cubilete)
70 gr. de aceite + Un poco más para untar el cestillo	Zumo de $\frac{1}{2}$ limón (aprox. 10 gr.)
20 gr. de ajo (pelado y troceado)	Sal (al gusto)
100 gr. de cebolla (pelada y troceada)	3 Cucharadas colmadas de perejil picado
	1 Cucharada de pan rallado



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

120 cal.
por cada 100 gr.

18
MINUTOS

Mastermix®

Mejillones en cestillo (guarnición)

Elaboración

- Limpiamos los mejillones raspando con la ayuda de un cuchillo las barbas y adherencias de la concha. Enjuagamos bajo el grifo y eliminamos cualquier resto de tierra y suciedad, dejándolos escurrir dentro del cestillo.
- Echamos el agua en la jarra de nuestra *Mastermix*. Introducimos el cestillo con los mejillones y cocemos **14 minutos a 120°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Dejamos reposar unos minutos y servimos.
- Si deseamos aprovechar el caldo como fumet o base para algunas elaboraciones, lo colamos, dejamos enfriar y congelamos.

Nota: Entrante magnífico para cualquier comida; arroces, pastas, ensaladas, cremas, legumbres... En la elaboración de esta receta, también aprovechamos el caldo resultante para realzar sabores en cremas, sopas, arroces, guisos... Son consumidos por sus muchas aplicaciones. Además de ser muy nutritivos, son relativamente bajos en calorías. En esta receta, "Mejillones en cestillo", degustaremos su sabor original, pudiendo ser aliñados con un sinfín de vinagretas.

El tiempo de cocción dependerá de la madurez y el tamaño del mejillón. Si observa que están abiertos, no deje cocer demasiado. Una excesiva cocción del mejillón, los reseca, haciendo encoger su tamaño y jugosidad. Controle el tiempo de cocción mirando a través del bocal de la tapadera.

Ingredientes para guarnición

- 400 gr. de mejillones
(bien limpios y escurridos)
- 400 gr. de agua
- Utensilio (cestillo)

72 cal.
por cada 100 gr

14
MINUTOS

Mastermix®



Paté de atún con anchoas

Elaboración

- En un cazo, cocemos los huevos. Retiramos, pelamos y reservamos.
- Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix* la mantequilla cortada a tacos y programamos **1 minuto a 40ºC de temperatura - Velocidad 1**.
- Incorporamos los huevos partidos en varios trozos, el atún y las anchoas (bien escurridas de aceite) y programamos **25 segundos - Velocidad 6**.
- Bajamos todos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Agregamos la pimienta y una pizca de sal. Mezclamos **20 segundos - Velocidad 5**.
- Vertemos la mezcla resultante en un recipiente con cierre hermético y dejamos reposar en el frigorífico de 1 a 2 horas antes de servir.

Ingredientes

3 Huevos cocidos

150 gr. de mantequilla (a temperatura ambiente)

300 gr. de atún en aceite (bien escurridos de aceite)

2 Latas pequeñas de anchoas (bien escurridas de aceite)

Una pizca de pimienta negra molida

Una pizca de sal (gorda)

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

322 cal.
por cada 100 gr.

2
MINUTOS

Mastermix®



Paté de berenjenas

Elaboración

- Precalentamos el horno a 200°C de temperatura.
- Sin pelarlas, abrimos las berenjenas en sentido longitudinal. Con el mismo cuchillo practicamos unos cortes transversales en la pulpa de las berenjenas, sin llegar a la piel. Sazonamos, colocamos en la bandeja del horno sobre papel sulfurizado y asamos de 25 a 30 minutos (según el tamaño).
- Finalizado el horneado, retiramos, dejándolas templar.
- Sacamos la pulpa de las berenjenas echándola en la jarra de nuestra *Mastermix*, agregamos las latas de atún (una escurrida y la otra con su aceite). Mezclamos **20 segundos - Velocidad progresiva 5 -7**. Comprobamos la trituración y textura del paté e incorporamos la sal y la pimienta.
- Para finalizar, programamos **25 segundos - Velocidad 7**, echando el aceite de oliva, emulsionándolo poco a poco, en forma de hilo, a través del bocal (con el cubilete puesto).
- Sacamos el paté introduciéndolo en recipientes herméticos. Dejamos enfriar en el frigorífico 1 hora como mínimo y servimos con pan tostado.

Ingredientes

800 gr. de berenjenas

2 Latas de atún en aceite (aprox. 100 gr.)

Sal / Pimienta (al gusto)

20 gr. de aceite de oliva

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

189 cal. por cada 100 gr

30

MINUTOS (horneado)

1

MINUTO (elaboración)

Mastermix®



• Paté de marisco •

Elaboración

- En un cazo, cocemos el huevo, retiramos, pelamos y reservamos.
- Introducimos los palitos de cangrejo cortándolos en varios trozos en la jarra de nuestra *Mastermix*.
- Agregamos la mayonesa, el atún (escurrido en aceite), el huevo duro cortado en varios trozos y los quesitos. Mezclamos todos los ingredientes en **2 minutos - Velocidad 4**.
- Bajamos los restos de ingredientes adheridos a las paredes de la jarra con la ayuda de la espátula.
- A continuación, incorporamos la sal junto con la pimienta. Programamos **1 minuto - Velocidad 6**.
- Colocamos el paté en un molde introduciéndolo en el frigorífico de 30 a 40 minutos antes de servir.
- Servimos como aperitivo acompañado de pan tostado o en bocadillos para los más pequeños.

Ingredientes

1 Huevo cocido

10 palitos de cangrejo (aprox. 140 gr.)

100 gr. de mayonesa (dos cucharadas soperas colmadas)

80 gr. de atún en aceite (una lata)

2 Quesitos en porciones

Sal / Pimienta (al gusto)



PARA **4** Ó **6** PERSONAS

206 cal.
por cada 100 gr.

3
MINUTOS

Mastermix®

Paté de salmón ahumado

Elaboración

- Introducimos en salmón junto con la nata y el queso en la jarra de nuestra *Mastermix*. Programamos **30 segundos - Velocidad 5**.
- Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la jarra con la ayuda de la espátula.
- Incorporamos la sal, la pimienta y el eneldo. Mezclamos **35 segundos - Velocidad 5**.
- Ponemos la crema resultante en un recipiente de cierre hermético e introducimos en el frigorífico, dejándolo reposar de 2 a 3 horas.
- Servimos y colocamos sobre el paté unas tiras de salmón ahumado.

Ingredientes

200 gr. de salmón ahumado (troceado)

50 gr. de nata líquida (para montar)

60 gr. de queso de untar natural (tipo *Philadelphia*)

Una pizca de sal (gorda)

Una pizca de pimienta negra molida

1 Cucharadita de eneldo (fresco o seco)

Salmón en tiras (para decorar) (25 gr. aprox.)

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

324 cal.
por cada 100 gr.

1

MINUTO

Mastermix®



Paté de sardinas

Elaboración

- Echamos las sardinas (escurridas de aceite) en la jarra de nuestra *Mastermix*, incorporamos los quesitos, la mayonesa y programamos **20 segundos - Velocidad 6**.
- Bajamos los ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Agregamos la pimienta, el tabasco y una pizca de sal. Mezclamos en **20 segundos - Velocidad 5**.
- Vertemos la mezcla resultante en un recipiente con cierre hermético y dejamos reposar en el frigorífico de 1 a 2 horas.
- Servimos y colocamos adornando el paté unas sardinillas en aceite, bien escurridas.

Ingredientes

2 Latas de sardinas en aceite

7 Quesitos en porciones

2 Cucharadas colmadas de mayonesa

Una pizca de pimienta negra molida

5 ó 6 gotas de tabasco (opcional)

Una pizca de sal (gorda)

Sardinillas (para decorar)

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

319 cal.
por cada 100 gr.

1

MINUTO

Mastermix[®]



Salmorejo de brevas con ahumados

Elaboración

- Enjuagamos bien las brevas introduciéndolas en la jarra de nuestra *Mastermix*.
- Agregamos los tomates, el pan, el vinagre, el ajo y la sal. Programamos **3 minutos - Velocidad progresiva 5 - 7 - 9**.
- Para finalizar, programamos **1 minuto - Velocidad 5**. Sin parar la máquina por el bocal de la tapadera, con el cubilete puesto, vamos incorporando el aceite poco a poco en forma de hilo.
- Dejamos enfriar metido en el frigorífico de 2 a 3 horas.

Para guarnición:

- Servimos en cuencos individuales acompañado de brevas cortadas a cuartos y un chorreón de aceite. Podemos agregarle unos ahumados cortados en finas tiras.

Ingredientes

500 gr. de brevas (con piel, cortadas a cuartos)

500 gr. de tomates (rojos y maduros cortados a cuartos)

100 gr. de pan (del día anterior)

20 gr. de vinagre

1 Diente de ajo

Sal (al gusto)

100 gr. de aceite de oliva (virgen extra)

Para guarnición:

2 Brevas cortadas a cuartos

50 gr. de ahumados (atún, palometa, bacalao, salmón...) (opcional)

Un chorreón de aceite

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

255 cal.
por ración


4
MINUTOS

Mastermix®



•Sopa fría de melón•

Elaboración

- Pelamos, quitamos las pipas y cortamos a tacos el melón. Una vez limpio, pesaremos 500 gr. y lo introduciremos en la jarra de nuestra *Mastermix*. Trituramos en **1 minuto - Velocidad 9**.
- Incorporamos el yogur griego y el azúcar. Mezclamos **25 segundos - Velocidad 5**.
- Vertemos sobre un recipiente guardándolo en el frigorífico.
- Servimos muy frío junto con los taquitos de jamón y decorado con unas hojas de hierbabuena.

Ingredientes

500 gr. de melón (limpio de piel, sin pipas y cortado a tacos)

1 Yogur griego azucarado (120 gr. aprox.)

1 Cucharada de azúcar

100 gr. de jamón serrano (cortado a dados)

Hojas de hierbabuena (para decorar)



PARA **6** U **8** RACIONES

180 cal.
por ración.

2
MINUTOS

Mastermix®

Tortilla de patatas con cebolla

Elaboración

- Pelamos y cortamos las patatas junto con las cebollas en dados pequeños. Enjuagamos, escurrimos y reservamos (cada una por separado).
- Ponemos el aceite en la jarra de nuestra *Mastermix* y calentamos en **4 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Echamos las cebollas pochándolas durante **7 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Agregamos las patatas, el agua y la sal. Programamos **10 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1**. Sustituimos el cubilete por el cestillo (de esta forma evaporará mejor).
- Finalizada la programación, vertemos sobre un escurre-verduras para que suelte el exceso de líquido.

Para el cuaje:

- Sin lavar la jarra vamos incorporando los huevos con una pizca de sal. Batimos en **15 segundos - Velocidad 3**.
- En un bol, mezclamos los huevos con las patatas, procurando que las patatas nos queden bien impregnadas. Rectificamos en sal si fuera necesario.
- En una sartén antiadherente, echamos el aceite y cuajamos la tortilla dorándola por ambos lados.

Ingredientes

400 gr. de patatas (cortadas a dados)
180 gr. de cebolla (cortada a dados)
140 gr. de aceite de oliva
120 gr. de agua
1 Cucharadita de sal

Para el cuaje:
5 huevos frescos
Una pizca de sal
2 Cucharadas de aceite de oliva

PARA **6** U **8** PERSONAS

204 cal.
por ración

21
MINUTOS

Mastermix®

