



Salsas 03

The Mastermix®



~ Salsa al curry ~

Elaboración

- Ponemos la cebolla en la jarra de nuestra *Mastermix* y trituramos en **10 segundos** - **Velocidad 7**.
- Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Incorporamos el aceite, rehogando la cebolla en **2 minutos a 90°C de temperatura** - **Velocidad 1**.
- Añadimos el caldo de ave (ver receta base) y calentamos durante **4 minutos a 100°C de temperatura** - **Velocidad 2**.
- Agregamos el zumo de limón, la mostaza y el curry. Sazonamos. Incorporamos la harina y programamos **1 minuto** - **Velocidad 5 (sin temperatura)**.
- Vertemos sobre una salsera.

Nota: Esta salsa es ideal para pastas y verduras. Se puede servir tal cual o gratinarla junto con los ingredientes que tengamos previstos para ello.

Ingredientes

60 gr. de cebolla (pelada y troceada)	1 Cucharada de mostaza
20 gr. de aceite	1 Cucharada de curry
250 gr. de caldo de ave (ver receta base)	25 gr. de harina de trigo
Zumo de ½ limón (filtrado)	Una pizca de sal gorda



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

127 cal.
por cada 100 gr.

8

MINUTOS

Mastermix®

~ Salsa alioli ~

Elaboración

- Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix* el huevo, el zumo de limón, el diente de ajo rallado muy menudito y un poquito de sal. Mezclamos unos segundos sin tiempo en **Velocidad 4**.
- A continuación, programamos **Velocidad 4** (sin tiempo ni temperatura) y vamos agregando el aceite a través del bocal, con el cubilete puesto (de esta manera, conseguiremos que vaya cayendo más despacio en forma de hilo, emulsionando la salsa y haciéndole crear consistencia).
- Cuando haya terminado de echar el aceite, abrimos la tapa y comprobamos la textura y cremosidad de la salsa.

Nota: Salsa ideal para acompañar patatas, carnes y pescados. Podemos agregarle una pizca de perejil picado de bote una vez que la salsa esté realizada.

Ingredientes

300 gr. de aceite de girasol (si se desea un sabor más intenso, podemos sustituirlo por aceite de oliva suave)

1 Huevo entero (clara + yema)

Zumo de ½ limón

1 Diente de ajo rallado

Sal

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

324 cal.
por cada 100 gr.

4
MINUTOS

Mastermix®



~ Salsa bechamel ~

Elaboración

- Introducimos la mantequilla, la harina, la leche y la sal en la jarra de nuestra *Mastermix*.
- Mezclamos **14 segundos - Velocidad 7**.
- Agregamos la pimienta negra recién molida y damos unos toques de nuez moscada.
- Programamos **7 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 5**.
- Una vez finalizada la función, retire la jarra del cuerpo principal del robot y sirva la salsa (o empléela en la elaboración que esté realizando).

Nota: Ideal para gratinar toda clase de pastas y acompañamientos en carnes y pescados.

Ingredientes

40 gr. de mantequilla (a temperatura ambiente)

110 gr. de harina de trigo

420 gr. de leche

½ Cucharada de sal

Pimienta negra recién molida (al gusto)

Nuez moscada rallada (al gusto)



147 cal.
por cada 100 gr.

7

MINUTOS

Mastermix®

~ Salsa para arroces y pastas ~

Elaboración

- Introducimos en la jarra de nuestra *Mastermix* todas las verduras limpias y troceadas; la zanahoria, la cebolla, los champiñones y el apio, peladas y troceadas. Trituramos en **15 segundos a Velocidad 5**.
- Bajamos los restos de los ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Agregamos el aceite y sofreímos **6 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Colocamos el *protector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias*.
- Programamos **10 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**. Añadimos por el bocal de la tapadera la carne picada (desmenuzándola con los dedos), la leche y salpimentamos al gusto.
- A continuación, una vez finalizado el programa, incorporamos el tomate natural, el tomate frito y cocinamos en **20 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Sustituimos el cubilete por el cestillo, de esta forma evaporará mejor.

Ingredientes

80 gr. de zanahoria (pelada y troceada)
60 gr. de cebolla (pelada y troceada)
50 gr. de champiñones (pelados y laminados)
30 gr. de apio (limpio y troceado)
40 gr. de aceite de oliva
100 gr. de carne de cerdo picada

100 gr. de carne de vacuno picada
160 gr. de leche
Sal / Pimienta (al gusto)
250 gr. de tomate natural (triturado)
200 gr. de tomate frito

68 cal.
por cada 100 gr.

36
MINUTOS

Mastermix®

