

A close-up photograph of several sliced green onions (scallions) arranged on a light-colored wooden cutting board. The slices are cut lengthwise, showing the characteristic green rings and white centers. The background is softly blurred, focusing attention on the fresh vegetables.

**RECETAS  
BASE  
01**

*The Mastermix*<sup>®</sup>

# ARROZ BLANCO DE GUARNICIÓN

*“El arroz nos sirve en guarnición de múltiples platos, siendo un buen acompañamiento para carnes en salsa, albóndigas, salchichas, pescados... Usted con su Mastermix podrá aromatizarlo de la forma que más le guste o simplemente cocerlo en agua con sal y elaborar fantásticas ensaladas.”*

## ELABORACIÓN

- Poner el agua en la jarra de nuestra Mastermix. Agregar la sal y añadir una cucharadita de manteca de cerdo. Introducir el cestillo (sin el arroz) y dejar que el agua hierva durante **7 minutos a 120 °C de temperatura - Velocidad 4.**
- Finalizado el tiempo agregamos el arroz por el bocal (que caerá en el cestillo) y programamos **15 minutos a 120 °C de temperatura - Velocidad 4.** Mover con la espátula a través del bocal el arroz unas cuantas veces durante su cocción.
- Transcurridos los 8 primeros minutos, baje la temperatura a 110 °C y coloque el cubilete en posición invertida para que evapore mejor.
- **Nota:** Si no le gusta el arroz “al dente” y le gusta un poco más tierno, programe 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad.
- Dada la gran diversidad de arroces existentes en el mercado, el tiempo variara según el arroz que utilicemos, compruebe a través del bocal con la ayuda de la espátula, el grado de cocción deseada.

## INGREDIENTES

300 gr. de arroz (grano largo)

800 gr. de agua

2 Pastillas de caldo (o 1 cucharada de sal gorda)

1 Chorreón de aceite de oliva o ½ cucharadita de manteca de cerdo (opcional)



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

**27**  
MINUTOS  
*Mastermix*<sup>®</sup>

# 👉 CALDO BASE DE JAMÓN 👈

*“Sencillo pero indispensable para enriquecer el sabor de sopas, guisos, croquetas, cremas de verdura, purés, etc. Congélelo en pequeñas porciones y téngalo siempre a mano.”*

## ELABORACIÓN

- Echamos el agua en la jarra de nuestra Mastermix. Colocamos en el cestillo los huesos y recortes de jamón. Cerramos la tapa e iniciamos la cocción en **20 minutos a 120 °C de temperatura - Velocidad 1.**
- Finalizado el tiempo retiramos la tapa y quitamos la espuma que se haya formado en la superficie (Espumamos).
- Volvemos a cerrar la tapa y proseguimos la cocción en **45 minutos a 90 °C de temperatura - Velocidad 2.**

## INGREDIENTES

500 gr. de hueso de jamón y recortes  
1.5 Kg. de agua

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

**65**

MINUTOS

the **Mastermix**®



# CALDO DE VERDURA

*“Ideal para consomé, acompañándolo de pasta degustaremos una sopa suave muy enriquecida en sabor, sin aportarnos nada de grasa. Si trituramos los ingredientes tendremos una succulenta crema de verduras. También potencia el sabor de todos los platos de cuchara, lentejas, garbanzos, carnes, pescados. Es el caldo más afín a todos sus guisos.”*

## ELABORACIÓN

- Ponemos el agua en la jarra de nuestra Mastermix. Agregamos las zanahorias partidas en rodajas gruesas, la cebolla cortada a gajos regulares, el puerro y el apio partido en varios trozos y el tomate a cuartos.
- Para finalizar, incorporamos el aceite de oliva y la pastilla de caldo. Cerramos la tapa y programamos 45 minutos a 110 °C de temperatura - Velocidad 1.

## INGREDIENTES

- 1.2 Kg. de agua
- 2 Zanahorias medianas
- 1 Cebolla mediana
- 1 Puerro (solo la parte blanca)
- 1 Rama de apio (limpio de hebras)
- 1 Tomate (maduro)
- 25 gr. de aceite de oliva
- 1 Pastilla de caldo



INGREDIENTES PARA  4 PERSONAS

45

MINUTOS

Mastermix®

# CONSOMÉ DE GALLINA

## ELABORACIÓN

- Echamos un litro de agua en la jarra de nuestra Mastermix.
- Colocamos en el cestillo la pechuga de gallina, la rama de apio cortada en varios trozos, la cebolla, el puerro y el nabo. Cerramos la tapa y programamos **35 minutos a 120 °C de temperatura - Velocidad 2**.
- A continuación echamos por el bocal la pastilla de caldo y el agua restante, siguiendo la cocción durante **35 minutos a 110 °C de temperatura - Velocidad 2**.

## INGREDIENTES

300 gr. de gallina (La parte de la pechuga)  
1 Rama de apio  
60 gr. de cebolla (Media pieza)  
30 gr. de puerro (solo la parte blanca)  
30 gr. de nabo  
Una pastilla de caldo  
1000 gr. de agua + 400 gr. más

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

70

MINUTOS

Mastermix®



# ELABORAR PASTA EN MASTERMIX

*“La pasta es un alimento que no debe faltar en nuestra dieta. Su compuesto a base de harina, de trigo y otros elementos en menor cantidad (sodio) lo hacen ideal para una dieta sana y equilibrada. Cabe destacar que aporta una fuente alta de carbohidratos y un mínimo de proteínas y grasas. De ahí sus grandes propiedades para el organismo.”*

## ELABORACIÓN

- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las aspas giratorias.
- Ponemos el agua en la jarra de nuestra Mastermix junto con la cucharada de aceite y la sal. El agua hervirá en **7 minutos a 120 °C de temperatura - Velocidad 1**.
- A continuación programar el tiempo en el que el comerciante estipula el cocimiento de la pasta, añadir la sal y cocer a **100 °C de temperatura - Velocidad 1**.
- Una vez esté cocida escurrir y cortar el calor bajo el grifo de agua fría. De esta manera quedará suelta (al dente). Acompáñela con la salsa deseada.

## INGREDIENTES

750 gr. de agua

250 gr. de pasta

1 Cucharada de aceite

2 Cucharaditas de sal (Se aconseja una cucharadita por cada 100 gramos de pasta)



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

**15**  
MINUTOS

*Mastermix*

# FUMET DE MARISCO

*“Ideal para enriquecer arroces, guisos y salsas. Se elabora principalmente con las cabezas y cáscaras de gambas y langostinos.”*

## ELABORACIÓN

- Pelamos las gambas, reservando la carne y echando las cabezas y pieles en la jarra de nuestra Mastermix. Agregamos el aceite, salteando durante 5 minutos a **100 °C de temperatura - Velocidad 1**.
- Introducimos el tomate cortado a dados, el romero, los ajos y la pimienta. Seguimos sofriendo durante 3 minutos a **110 °C de temperatura - Velocidad 1**.
- Cubrimos de agua y dejamos cocer durante **35 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 1**.
- Para finalizar trituramos **20 segundos - Velocidad 5** y colamos el caldo con ayuda del cestillo.

## INGREDIENTES

- 200 gr. de pieles y cabeza
- 30 gr. de aceite de oliva
- 100 gr. de tomates maduros
- 1 Ramita de romero
- 2 Dientes de ajo
- 3 Granos de pimienta
- 1.500 gr. de agua

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

43

MINUTOS

Mastermix®



# FUMET O CALDO DE PESCADO

*“Caldo básico para enriquecer todas las elaboraciones cuyo ingrediente principal sea el pescado, como base en salsas enriqueciéndole el sabor y la textura, en guisos y paellas. El pescado de roca o pescados blancos económicos, incluso cabezas y espinas nos sirven para elaborar un buen fumet de pescado.”*

## ELABORACIÓN

- Limpiamos bien el pescado de tripas y escamas lavándolo bajo el grifo. Reservamos.
- Cortamos las verduras a trozos no demasiado pequeños. Los introducimos en la jarra de nuestra Mastermix.
- Agregamos el pescado bien limpio, el aceite y cubrimos con el agua. Cerramos la tapa, cocinando durante **40 minutos a 100 °C de temperatura-Velocidad 1**.
- Si queremos conseguir un fumet que tenga más consistencia, trituramos por espacio de **30 segundos - Velocidad 5**, colando el caldo con ayuda del cestillo.

## INGREDIENTES

300 gr. de pescado  
1.5 Kg. de agua  
40 gr. de zanahoria  
40 gr. de puerro  
50 gr. de cebolla  
3 o 4 granos de pimienta  
1 Ramillete de perejil  
20 gr. de aceite de oliva



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

**40**  
MINUTOS

*Mastermix*<sup>®</sup>

# SOFRITO BÁSICO DE MASTERMIX

*“Los sofritos son la base indispensable en cualquier plato de cuchara que requiera llevar los ingredientes tomate, cebolla, pimiento... Nuestra Mastermix le ofrece la posibilidad de hacerlo en cantidades que usted pueda conservar en un frasco de cristal dentro del frigorífico o incluso congelados e ir utilizando a medida que lo vaya necesitando.”*

## ELABORACIÓN

- Colocamos al protector de cuchillas y ajustamos las aspas giratorias. Echamos el aceite en la jarra de nuestra Mastermix y sofreímos el ajo laminado y la cebolla durante **3 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 2.**
- Agregamos el pimiento y seguimos rehogando **3 minutos a 100 °C - Velocidad 1.**
- Para finalizar incorporamos el tomate y programamos **25 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 1.**
- Si nos gusta más reducido programamos una vez terminado el tiempo, y sin el cubilete: **10 minutos a 110 °C de temperatura - Velocidad 1.**
- Finalizado el menú, dejamos enfriar. Si queremos texturizar más la salsa programamos **1 minuto - Velocidad progresiva de 1 a 9.**
- **Nota:** Este menú también lo podemos hacer en función AUTO.

## INGREDIENTES

800 gr. de tomate (rojos y maduros)  
300 gr. de pimiento  
500 gr. de cebolla  
100 gr. de aceite  
3 Dientes de ajo  
Sal

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

42

MINUTOS

Mastermix®

