



ENTRANTES &  
APERITIVOS

02

*Mastermix*<sup>®</sup>

# ALMEJAS EN SALSA DE AJOS

## ELABORACIÓN

- Limpiamos las almejas de restos de arena y desechamos las que estén abiertas.
- Pelamos los ajos y junto con el perejil los introducimos en la jarra de nuestra Mastermix. Los troceamos **10 segundos - Velocidad 5**.
- Luego, con la ayuda de una espátula, bajamos hacia las cuchillas todos los restos que hayan quedado pegados en la pared de la jarra.
- Añadimos el aceite y sofreímos **2 minutos a 90 °C de temperatura - Velocidad 2**.
- Metemos las almejas en el cestillo y colocándola en la jarra, cerramos la tapa. Programamos **5 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 2**.
- Incorporamos la pimienta y el vino por el bocal de la tapadera, siguiendo el cocinado durante **7 minutos a 110 °C de temperatura - Velocidad 2**.
- Retiramos el cestillo con las almejas. Reservamos.
- Echamos la harina en la salsa resultante, cerramos la tapa y programamos **8 segundos - Velocidad 5**.
- Para finalizar, vertemos la salsa encima de las almejas y espolvoreamos con perejil seco.

## INGREDIENTES

450 gr. de almejas  
60 gr. de aceite de oliva  
3 Dientes de ajo  
1 Ramita de perejil

50 gr. de vino solera blanco  
1 Pizca de pimienta negra (recién molida)  
½ Cucharadita de harina  
1 Pizca de perejil seco



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

**15**  
MINUTOS

*Mastermix*

# ALMEJAS EN SALSA PICANTE

## ELABORACIÓN

- Limpiamos las almejas de restos de arena y desechamos las que estén abiertas. Reservamos.
- Pelamos los ajos junto con la cebolla partida a cuartos. Los introducimos en la jarra de nuestra Mastermix y los troceamos en **10 segundos - Velocidad 5**.
- Con ayuda de la espátula, bajamos todos los restos que hayan quedado pegados en la pared de la jarra.
- Agregamos el aceite y sofreímos **2 minutos a 90 °C de temperatura - Velocidad 2**.
- Incorporamos el pimiento, el tomate y la cayena, todo bien picado, rehogando durante **3 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 2**.
- Metemos las almejas en el cestillo y colocándolo en la jarra, cerramos la tapa y programamos **5 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 2**.
- Añadimos el vino por el bocal de la tapadera, siguiendo el cocinado durante **7 minutos a 110 °C de temperatura - Velocidad 2**.
- Sacamos el cestillo con la ayuda de la espátula, vertemos las almejas en una fuente y mezclamos con la salsa de tomate.
- Servir inmediatamente.

## INGREDIENTES

80 gr. de aceite de oliva  
450 gr. de almejas  
50 gr. de pimiento  
30 gr. de vino blanco

1 Cayena  
200 gr. de tomate (maduro)  
90 gr. de cebolla  
4 Dientes de ajo

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

**17**  
MINUTOS

by **Mastermix**



# CARACOLES

## ELABORACIÓN

- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix, el comino, el ajo, la cebolla y la ñora. Troceamos en **8 segundos** – **Velocidad 6**.
- Incorporamos las almendras, picándolas durante **5 segundos** - **Velocidad 7**. Añadimos el aceite y rehogamos **5 minutos a 100 °C de temperatura** – **Velocidad 2**. Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”.
- Ponemos el jamón partido a tacos y programamos **3 minutos a 100 °C de temperatura** – **Velocidad 2**.
- Incorporamos el tomate (cortado a taquitos), junto con la cayena, la hoja de laurel y la pastilla de caldo. Seguimos sofriendo durante **8 minutos a 100 °C de temperatura** – **Velocidad 1**. Cuando llegue a la mitad de la cocción, a través del bocal y sin parar la máquina, añadimos el vino.
- Para finalizar agregamos los caracoles y seguimos la cocción **8 minutos a 90 °C de temperatura** – **Velocidad 1**.

## INGREDIENTES

450 gr. de caracoles limpios, purgados y precocinados. (Hay comercios que los venden ya listos para ser guisados y aunque resultan más caros, ahorrarás mucho tiempo).

3 Dientes de ajo  
1 Ñora (pimiento rojo seco)  
1 Cucharadita de comino (en grano)  
60 gr. de cebolla  
25 gr. de almendras crudas  
35 gr. de aceite de oliva

50 gr. de jamón (cortado a tacos)  
250 gr. de tomate (rojo y maduro)  
1 Cayena  
1 Pastilla de caldo  
1 Hoja de laurel  
50 gr. de vino solera  
Sal (a gusto)



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

**24**  
MINUTOS

*Mastermix*

# GULAS AL AJILLO

## ELABORACIÓN

- Pelamos los dientes de ajo. Programamos **9 segundos - Velocidad 5** y a través del bocal echamos los ajos junto con la cayena.
- Con ayuda de la espátula, bajamos los restos de alimentos adheridos a las paredes hacia las cuchillas. Agregamos el aceite y rehogamos durante **3 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 3**.
- A continuación añadimos el pimentón y seguimos rehogando **20 segundos a 100 °C de temperatura - Velocidad 1** (lo justo para que el pimentón no se oscurezca). Colocamos el protector de cuchillas junto con las "aspas giratorias."
- Para finalizar rectificaremos en sal, echamos las gulas y mezclamos todo durante **35 segundos - Velocidad 1** (Sin temperatura).
- Servimos inmediatamente en una fuente de barro.

## INGREDIENTES

300 gr. de gulas al natural  
100 gr. de aceite de oliva  
2 Dientes de ajo  
1 Cayena  
½ Cucharadita de pimentón  
Sal

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

**5**

MINUTOS

Mastermix



# HABAS "ENZAPATAS"

*“Entre Abril y Mayo es el mejor momento para desgranar las habas. Las habas “enzapatás” son un plato muy típico del sur de Andalucía. Como aperitivo se puede degustar caliente o fría, siendo una tapa muy popular en bares y restaurantes.”*

## ELABORACIÓN

- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las aspas giratorias. Ponemos el agua en la jarra de nuestra Mastermix, agregamos el poleo, los ajos tiernos y las dos cucharadas de sal. Cerramos la tapa y ponemos a cocer durante **7 minutos a 120 °C de temperatura - Velocidad 2.**
- Incorporamos las habas por el bocal de la tapadera, siguiendo la cocción en **15 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 1.**
- Las habas tienen que quedar enteras con la piel bien adherida a la carne. Cuando la guarde, reserve una taza del agua de la cocción y si no la va a consumir, manténgala dentro del líquido para que no se resequen.

## INGREDIENTES

- 1.000 gr. de agua
- 500 gr. de habas desgranadas
- Un buen manojo de poleo
- 2 Ajos tiernos
- 2 Cucharaditas de sal



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

22

MINUTOS

Mastermix®

# MANTEQUILLA DE LECHE

## ELABORACIÓN

- Para elaborar mantequilla es muy importante que la nata esté fría. Métala en el frigorífico o un rato en el congelador.
- Colocamos la nata en la jarra de nuestra Mastermix. Programamos (**sin tiempo ni temperatura**) **Velocidad 6**. Entonces irá notando que primero sube la nata, y luego, pasados unos minutos, apreciará que ha cambiado el sonido del proceso de batido dentro de la jarra. Abrimos la tapa y comprobamos que el suero se ha desprendido de la materia grasa.
- Volcamos la mantequilla en el cestillo y lavamos bajo el grifo de agua fría, hasta que el agua salga limpia.
- Echamos la mantequilla en un cuenco pequeño, colocamos una gasa y presionamos un poco con la espátula para quitar el exceso de líquido y la secamos bien. Colocamos sobre un molde o recipiente y metemos en el frigorífico.
- **Nota:** Esta es una receta de la mantequilla básica, a partir de ella, podemos aromatizarla, con los sabores que más nos guste.
- Tiene una durabilidad de 15 días, refrigerado en el frigorífico y admite ser congelado.

## INGREDIENTES

500 gr. de nata “35 % materia grasa para montar” (Ingrediente para 200 gr. de mantequilla)

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

1

MINUTO

by Mastermix®



# MIGAS CON CHORIZO

## ELABORACIÓN

- Desmenuzamos el pan con las manos a trozos regulares. Ponemos la mitad del pan en la jarra de nuestra Mastermix, dándole 2 ó 3 golpes **TURBO**. Echamos sobre una fuente y volvemos a repetir el proceso con el resto del pan hasta que esté todo picado.
- Templamos el agua y disolvemos la sal, rociando el pan en forma de lluvia. Tenga especial cuidado con el agua, si le echa demasiada, se le apelmazarían. Mezclamos bien y tapamos con un paño para evitar que se reseque.
- Ponemos el aceite, dejamos calentar durante **4 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 2**. Agregamos el chorizo, la panceta y el ajo (sin pelar con un corte lateral) en la jarra de Mastermix. Refreímos todo durante **8 minutos a 110 °C de temperatura - Velocidad 2**.
- Terminada la función colamos el aceite y reservamos los ajos y la carne.
- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las aspas giratorias. Echamos el aceite y el pan y programamos **10 minutos a 110 °C de temperatura - Velocidad 2**.
- Retiramos las “aspas giratorias” y programamos **10 minutos a 100°C de temperatura- Velocidad 2**.
- Paramos la máquina cada 2 ó 3 minutos y con la ayuda de la espátula ir moviendo los ingredientes.
- Incorporar el chorizo, la panceta y programar **5 minutos a 100°C de temperatura – Velocidad 1**.
- Cuando falten 1 minutos, antes de finalizar, añadir los ajos y la carne.

## INGREDIENTES

300 gr. de pan de telera (del día anterior)  
½ Cabeza de ajos (de dientes grandes)  
125 gr. de aceite de oliva  
60 gr. de agua templada

1 Cucharada de sal  
30 gr. de chorizo  
30 gr. de panceta



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

**37**  
MINUTOS

*Mastermix*<sup>®</sup>

# 👉 PATÉ DE JAMÓN COCIDO 👈

## ELABORACIÓN

- Cortamos el jamón y las anchoas en trocitos y las introducimos en la jarra de nuestra Mastermix junto con los granos de pimienta. Cerramos la tapa y giramos dos veces a 5 segundos en función **TURBO**.
- Bajamos con la ayuda de la espátula, los restos de alimentos que quedan adheridos a la pared de la jarra.
- Agregamos la mayonesa y el queso y seguimos mezclando **15 segundos - Velocidad 6**.
- Si nos gusta una textura más fina, repetimos el paso anterior.
- Servir untado en pan tostado, adornado con unos brotes germinados o aceitunas rellenas.

## INGREDIENTES

200 gr. de jamón cocido  
80 gr. de anchoas en conserva de Santoña  
60 gr. de queso cremoso (tipo porciones)  
2 Cucharadas de mayonesa  
4 Granos de pimienta negra

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

**2**

MINUTOS

Mastermix®



# TOMATES RELLENOS

## ELABORACIÓN

- Lavamos los tomates cortándoles la parte superior y los vaciamos con una cucharita vaciadora de hacer bolas, o con un cuchillo de punta redondeada. Cortamos un poquito de la parte inferior (así se podrán quedar de pies). Colocamos sobre papel absorbente boca abajo durante 30 minutos. De esta forma eliminará toda el agua.
- Picamos la vulva, añadimos sal y escurrimos en un colador. Reservamos.
- Introducimos en la jarra de nuestra Mastermix el pimiento verde cortado a trozos junto con el pimiento rojo, la pulpa del tomate, los palitos de cangrejo, la cebolla, el huevo duro y el atún bien escurrido. Salpimentamos. Cerramos la tapa y picamos en **20 segundos – Velocidad 3**.
- Comprobamos que esté todo picadito, y si le gusta más menudo programamos unos segundos más a la misma velocidad.
- Incorporamos la mayonesa y mezclamos en **15 segundos – Velocidad 3**.
- Rellenamos los tomates e introducimos en el frigorífico antes de servirlos.

## INGREDIENTES

- 4 Tomates (del mismo tamaño. Rojos pero recios)
- 40 gr. de pimiento verde
- 40 gr. de pimiento rojo
- 20 gr. de pulpa de tomate vaciado
- 30 gr. de cebolla tierna
- 90 gr. de palitos de cangrejo
- 1 Huevo duro
- 1 Lata de atún
- Mayonesa (2 Cucharadas)
- Sal/Pimienta



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

1

MINUTO

*Mastermix*<sup>®</sup>

# TORTILLAS DE BACALAO

## ELABORACIÓN

- Ponemos el bacalao en remojo como mínimo 8 horas cambiándole el agua varias veces. (También es posible comprarlo ya desalado “listo para cocinar”).
- Desmigamos el bacalao echándolo en la jarra de nuestra Mastermix junto con la cebolla, los ajos y el perejil. Trituramos todo durante **10 segundos - Velocidad 9**.
- Bajamos los restos de las paredes hacia las cuchillas. Agregamos la leche, mezclando durante **3 minutos - Velocidad 5**. Sin parar el programa, con la máquina en marcha, vamos incorporando poco a poco la harina mezclada con la levadura.
- Para finalizar programamos **1 minuto a Velocidad progresiva 3-4-5** sucesivamente, para que nos quede todo bien ligado.
- Calentamos el aceite y con la ayuda de una cuchara vamos cogiendo pequeñas porciones, dorándolas por ambas caras.

## INGREDIENTES

200 gr. de bacalao (desalado y desmigado)

160 gr. de leche

120 gr. de cebolla

110 gr. de harina

Perejil

3 Dientes de ajo

1 Paquete de levadura (17 gr.)

Aceite para freír

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

**2**

MINUTOS

by *Mastermix*

