

A close-up photograph of a bowl of yellow soup, likely a cream-based soup, garnished with black pepper. A white cream swirl is visible in the center of the soup. The text 'CREMAS & SOPAS 03' is overlaid on the image in a gold color. The 'The Mastermix' logo is at the bottom.

CREMAS &
SOPAS
03

The Mastermix[®]

CREMA DE CALABACÍN

ELABORACIÓN

Función Automática “Soup” – 22 minutos.

- Observará en su pantalla LED – Tiempo **22 minutos a 100 °C de temperatura (sin velocidad)**.
- Accionamos en botón INICIO/STOP y precalentamos la jarra (sin ingredientes) durante 2 minutos.
- Una señal acústica le avisará de que el proceso de precalentamiento ha finalizado. Agregamos el aceite y la cebolla, volviendo a pulsar el botón INICIO/STOP. Su robot se pondrá en funcionamiento. En su pantalla aparecerán **20 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Sofreirá durante **1 minuto y 30 segundos**. Sonará de nuevo la señal acústica indicándole que el sofrito ha terminado.
- Introducimos los calabacines pelados y cortados junto con el agua y una pizca de sal, cerramos la tapa y accionamos de nuevo botón INICIO/STOP. En su pantalla aparecerá **18 minutos y medio a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Su Mastermix comenzará el proceso de cocción durante 14 minutos. De nuevo oír la señal acústica. El proceso de cocción ha finalizado y empezará a triturar. Observará que en la pantalla LED, la temperatura ha bajado a 30 °C de temperatura, triturando a velocidad 7 durante 3 minutos y medio.
- Escuchará de nuevo la señal acústica quedando solo 1 minuto y medio para finalizar el programa. Es el momento de introducir los quesitos y la pimienta blanca. Vuelva a pulsar INICIO/STOP. Su robot se pondrá en marcha. Finalizado el tiempo, su crema estará lista para servir.

INGREDIENTES

30 gr. de aceite de oliva
50 gr. de cebolla
400 gr. de calabacín
400 gr. de agua
Una pastilla de caldo
Pimienta blanca (al gusto)
Sal
4 Porciones que queso para fundir



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

22
MINUTOS

Mastermix[®]

CREMA DE ZANAHORIAS

ELABORACIÓN

Menú automático- Soup

- Rallamos un diente de ajo, extendiéndolos por el pan. Rociamos con aceite de oliva y los enrollamos en forma circular, los envolvemos en papel de aluminio y lo colocamos en la bandeja del horno **10 minutos en función grill**.
- Pelamos las zanahorias cortándolas en rodajas, las patatas a gajos regulares, la cebolla, agregamos el aceite, la mantequilla y echamos el agua, la pastilla de caldo y una pizca de nuez moscada. Cerramos la tapa y programamos **menú automático "Soup"**.
- Finalizada la función, si deseamos más texturizada la crema, programamos **3 minutos en velocidad 5 (sin temperatura)**, hasta conseguir una crema fina y homogénea.
- Sacamos el pan de ajo del horno, quitándole el envoltorio de aluminio; observará que ha quedado como un cilindro, introduzca el jamón.
- Verter el contenido de la crema en platos individuales, adornado con el pan de ajo y el jamón.

INGREDIENTES

250 gr. de zanahorias
300 gr. de patatas
50 gr. de cebolla
20 gr. de aceite de oliva
10 gr. de mantequilla
500 gr. de agua
1 Pastilla de caldo
Una pizca de nuez moscada
Sal

Guarnición:

4 Rebanadas de pan Bimbo (sin corteza)
1 Diente de ajo
50 gr. de jamón serrano
Aceite de oliva
4 Tiras de papel de aluminio

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

22
MINUTOS

the Mastermix®



SOPA DE CABALLAS

ELABORACIÓN

- Echamos la cebolla junto con los ajos y el comino en la jarra de nuestra Mastermix, picamos todo en **6 segundos – Velocidad 6**.
- Con la ayuda de la espátula bajamos todos los restos que hayan quedado adheridos a la jarra. Agregamos el aceite y rehogamos durante **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Colocamos el protector de cuchillas junto con las “aspas giratorias” y agregamos el pimiento, el tomate, la sal y la pimienta recién molida. Cerramos la tapa y programamos **6 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Incorporamos las patatas cortadas a gajos pequeños y el agua. Seguimos cociendo en **7 minutos a 110 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Retiramos las “aspas giratorias” (quedando insertado el protector de cuchillas), ponemos el cestillo con la caballa cortada en rodajas, agregamos el orégano y el vinagre y programamos **7 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.

INGREDIENTES

300 gr. de caballa (1 ó 2 piezas si son pequeñas)

300 gr. de patatas

80 gr. de cebolla

1 Pimiento verde

100 gr de tomate

2 Dientes de ajo

25 gr. de aceite de oliva

1 Pizca de orégano (a gusto)

1 Pizca de comino en grano

10 gr. de vinagre

500 gr. de agua

Sal

Pimienta



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

25
MINUTOS

Mastermix

SOPA DE GALLINA

ELABORACIÓN

- Picar la gallina desechando piel y hueso echándola en la jarra de nuestra Mastermix junto con el ajo, la cebolla y el perejil. Triture todo durante **10 segundos – Velocidad 6**.
- Bajamos con la ayuda de la espátula los restos de comida que hayan quedado adheridos a las paredes de la jarra.
- Incorporamos la mantequilla y el consomé. Dejamos cocer durante **10 minutos a 120 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Servir bien caliente. Podemos acompañarla con picos de pan frito, huevos duros, trocitos de jamón...

INGREDIENTES

Prepare el caldo base (receta “Consomé de gallina”)

300 gr. de carne (gallina cocida)

20 gr. de cebolla

Perejil seco de bote

1 Diente de ajo

35 gr. de mantequilla

700 gr. de consomé de gallina

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

11
MINUTOS

Mastermix



SOPA DE JAMÓN

ELABORACIÓN

- Echamos 1.5 Kg. de agua en la jarra de nuestra Mastermix.
- Colocamos en el cestillo el jamón, los recortes y la cebolla. Introducimos el cestillo en la jarra, cerramos la tapa sin cubilete. Pelamos las patatas y las zanahorias cortándolas en rodajas. Limpiamos los espárragos, cortándoles el tallo más duro.
- Envolvemos los huevos en film transparente e introducimos todo en nuestra vaporera. Colocamos la vaporera sobre la jarra de nuestra Mastermix y programamos **55 minutos a 110 °C de temperatura - Velocidad 2**.
- Una vez finalizada la función colaremos el caldo del jamón agregándole las patatas, las zanahorias, los espárragos y le picamos el huevo duro.
- Servir bien caliente en cuencos individuales.

INGREDIENTES

1.5 Kg. de agua
60 gr. de cebolla
600 gr. de hueso de jamón y recortes
300 gr. de patatas
200 gr. de zanahorias
50 gr. de espárragos
3 Huevos



INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

55
MINUTOS

Mastermix

SOPA JULIANA

ELABORACIÓN

- Ponemos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias” en la jarra de nuestra Mastermix. Agregamos el caldo. (Si no tenemos caldo podemos añadir agua enriqueciéndola con dos pastillas de caldo y añadiéndole un poco de aceite). Cerramos la tapa y dejamos hervir durante **12 minutos a 120 °C de temperatura – Velocidad 2**.
- Cortamos todas las verduras en juliana y las echamos a través del bocal. Dejamos cocer durante **15 minutos a 100 °C de temperatura –Velocidad 1**.
- **Nota:** Esta sopa la podemos acompañar con picatostes de pan o picándole un huevo duro.

INGREDIENTES

- 500 gr. de caldo (de jamón, pollo...)
- 60 gr. de cebolla
- 100 gr. de puerro
- 100 gr. de col
- 100 gr. de nabo con sus tallos y hojas
- 120 gr. de patatas
- 80 gr. de tomate maduro
- 20 gr. de aceite

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

27

MINUTOS

Mastermix®



SOPA CON CARACOLAS

ELABORACIÓN

- Colocamos el protector de cuchillas, ajustamos las “aspas giratorias” e introducimos el caldo que tengamos en disposición.
- Ponemos a hervir durante **7 minutos a 120 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- Agregamos un buen manojo de hierbabuena y programamos **1 minuto a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.** Finalizado el programa y con la ayuda de la espátula retiramos la hierbabuena.
- Incorporamos la pasta y ajustamos el tiempo según la pasta que quiera cocer y las recomendaciones del fabricante a **100 °C de temperatura – Velocidad 1.**

INGREDIENTES

800 gr. de caldo (de puchero o gallina)

150 gr. de pasta (caracola)

Un manojo de hierbabuena



INGREDIENTES PARA  4 PERSONAS

14

MINUTOS

Mastermix

SOPA DE INVIERNO

ELABORACIÓN

- Con la jarra y las cuchillas bien secas, echamos los garbanzos y el arroz pulverizándolos durante **25 segundos – Velocidad de 5 a 9 de forma alternativa.**
- Abrimos la tapa y con la ayuda de la espátula arrastramos los ingredientes hacia las cuchillas. La textura tiene que ser harinosa. Si es preciso, repetiremos la acción anterior hasta conseguir la textura deseada.
- Incorporamos las verduras y las picamos **20 segundos – Velocidad de 5 a 9 de forma alternativa.**
- Agregamos 200 gr de agua y la pastilla de caldo, calentamos en **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- En el cestillo colocamos el pollo, la costilla, el hueso de jamón y el espinazo de cerdo. Lo introducimos en la jarra y echamos el agua restante. Cerramos la tapa y cocemos durante **45 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- **Nota:** Para evitar derrames, incline un poco el cubilete o sustitúyalo por el cestillo. Pasados los primeros 30 minutos, baje la temperatura 90 °C y cocerá de una forma lenta y tradicional.
- Si queremos sacar otra jarra de caldo, cuele la primera con la ayuda del cestillo. Añada a la jarra 1000 gr. de agua y vuelva a colocar el cestillo con la carne añadiendo una pastilla de caldo y programando otros **45 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2.**

INGREDIENTES

250 gr. de pollo (un trasero)
60 gr. de costilla salada
60 gr. de hueso de jamón
60 gr. de espinazo de cerdo

8 gr. de garbanzos secos
20 gr. de arroz seco
20 gr. de zanahorias
20 gr. de apio

20 gr. de cebolla
20 gr. de puerros
20 gr. de tomate
1 Pastilla de caldo de pollo
1.200 gr. de agua

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

96
MINUTOS

the **Mastermix**[®]

