



SALSAS
04

The Mastermix[®]

CHIMICHURRI

“Por todos es sabida la calidad y exquisitez de las carnes argentinas. Por ello hemos elaborado con nuestra Mastermix una de sus salsas de acompañamiento más populares para cualquier carne a la brasa.”

ELABORACIÓN

- Ponemos en la jarra de nuestra Mastermix el pimentón, el orégano, el laurel, el chile, los dientes de ajo, el tomillo, la sal y la pimienta negra. Trituramos todos los ingredientes en **12 segundos – Velocidad 7**.
- Con la ayuda de la espátula bajamos hacia las cuchillas todos los restos de ingredientes que hayan quedado adheridos a las paredes de la jarra.
- Para finalizar, agregamos el aceite y el vinagre y mezclamos en **5 segundos – Velocidad 5**.
- Meterla en un frasco hermético de cristal en el frigorífico para que se conserve bien durante 10 o 15 días.

INGREDIENTES

- 1 Cucharadita de pimentón (dulce)
- 1 Cucharada de orégano
- 1 Hoja de laurel
- ½ Chile
- 3 Dientes de ajo
- 1 Cucharada de tomillo
- 1 Cucharada de sal
- Pimienta negra (recién molida) al gusto
- 140 gr. de aceite de oliva
- 30 gr. de vinagre de jerez



INGREDIENTE DE GUARNICIÓN

1

MINUTO

Mastermix[®]

GUACAMOLE

ELABORACIÓN

- Limpiamos los aguacates cortándolos a lo largo. Quitamos el hueso y separamos la pulpa de la piel.
- Echamos los aguacates en la jarra de nuestra Mastermix, agregamos la cebolla partida en varios trozos, el ajo, el aceite de oliva y el cilantro. Rociamos con el zumo de limón (si nos gusta más fuerte y queremos dar un toque picante, le añadiremos una pizca de chile o unas cuantas gotas de tabasco).
- Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos **15 segundos – Velocidad 6**.
- Si nos gusta la salsa más fina, seleccionamos función TURBO, dando dos o tres golpes durante unos segundos. Vertemos es una salsaera y servimos.
- **Nota:** Si dejamos uno de los huesos en la salsa, tardará más en oxidarse y no se pondrá oscura.

INGREDIENTES

200 gr. de pulpa de aguacate (aprox. 2 aguacates maduros)
60 gr. de cebolla
1 Diente de ajo
40 gr. de aceite de oliva
2 Ramitas de cilantro
Zumo de ½ limón
Una pizca de chili o unas gotas de tabasco (opcional)
Sal

INGREDIENTE DE GUARNICIÓN

1

MINUTO

the Mastermix®



MAYONESA

ELABORACIÓN

- Ponemos en la jarra de nuestra Mastermix el huevo, el zumo de limón y un poquito de sal. Mezclamos **unos segundos sin tiempo (Velocidad 4)**.
- A continuación, programamos Velocidad 4 (sin tiempo, ni temperatura) y vamos agregando el aceite a través del bocal, pero con el cubilete puesto (de esta manera conseguiremos que vaya cayendo más despacio).
- Cuando haya terminado de echar el aceite, abra la tapa Y comprobará la textura y cremosidad de la salsa.
- **Nota:** Si la mayonesa se le corta, procederemos de la siguiente manera:

Retire de la jarra la mayonesa cortada.

Eche en la jarra 2 cucharadas de agua y programe **2 minutos a 40 °C de temperatura - Velocidad 1**.

Programe **Velocidad 4, sin temperatura ni tiempo**. Vaya incorporando la mayonesa cortada por el bocal poco a poco (con el cubilete puesto).

INGREDIENTES

300 gr. de aceite de girasol (Si desea un sabor más intenso puede sustituirlo por aceite de oliva suave)

1 Huevo entero

Zumo de ½ limón

Sal



INGREDIENTE DE GUARNICIÓN

1

MINUTO

Mastermix[®]

MOJO PICÓN

ELABORACIÓN

- Ponemos en la jarra de nuestra Mastermix, el comino junto con la guindilla. Trituramos **30 segundos- velocidad 6-7-8-9 progresivamente**.
- Añadimos los ajos y el pan ya fritos y programamos **20 segundos- Velocidad 8**.
- Incorporamos el aceite, el vinagre y una pizca de sal durante **10 segundos- Velocidad 5**.
- Comprobar que ha quedado todo bien ligado y verter sobre una salsera.
- Ideal para acompañamiento de carnes y patatas.

INGREDIENTES

- 1 cucharada de comino (en grano)
- 1 guindilla
- ½ cabeza de ajos
- 1 rebanada de pan frito (60 gr.)
- 30 gr. de vinagre
- 100 gr. de aceite de oliva
- Sal

INGREDIENTE DE GUARNICIÓN

1

MINUTO

Mastermix®



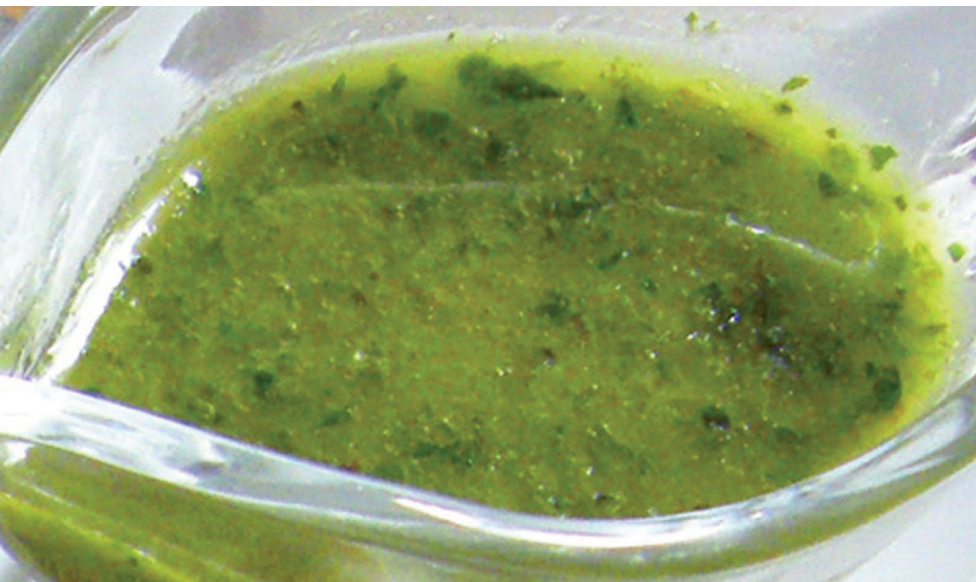
MOJO VERDE

ELABORACIÓN

- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix, el comino junto con el perejil.
- Trituramos **30 segundos** - **Velocidad progresiva 7-8-9**.
- Añadimos los pimientos troceados junto con los ajos y el cilantro. Programamos **20 segundos** - **Velocidad 8**.
- Incorporamos el aceite y el vinagre mezclándolo todo en **10 segundos** - **Velocidad 5**.
- Rectificamos en sal.
- Ideal para el acompañamiento de toda clase de pescados a la plancha y hervidos.

INGREDIENTES

- 1 Cucharada de comino
- 1 Rama de perejil
- ½ cabeza de ajo
- 100 gr. de pimiento verde
- 5 gr. de cilantro (semilla)
- 100 gr. de aceite de oliva
- 30 gr. de vinagre
- Una pizca de sal



INGREDIENTE DE GUARNICIÓN

1

MINUTO

Mastermix[®]

SALMOREJO

ELABORACIÓN

- Ponemos en remojo el pan, cortamos a taquitos el jamón y cocemos los huevos. Reservamos.
- Picamos el tomate a trozos regulares (sin pelarlo) y lo echamos en la jarra de nuestra Mastermix junto con el ajo y el pan bien escurrido. Cerramos la tapa y programamos **4 minutos – Velocidad 7**.
- Finalizada la función, agregamos el aceite por el bocal sin quitar la tapa y seguimos mezclando durante **2 minutos – Velocidad 6**.
- Vertemos sobre cuencos individuales, acompañando del jamón y del huevo duro picado. Rociamos en la superficie un chorreón de aceite de oliva.
- También podemos servirlo acompañado de un cubito de hielo.

INGREDIENTES

1 Kg. de tomates (rojos y maduros)
200 gr. de pan del día anterior
100 gr. de aceite de oliva virgen extra
1 Diente de ajo

Guarnición:
3 Huevos duros
100 gr. de jamón (cortado a taquitos)
Sal

INGREDIENTE DE GUARNICIÓN

6
MINUTOS
Mastermix®



SALSA CARBONARA

ELABORACIÓN

- Ponemos la cebolla partida a cuartos, el jamón York a tiras, al igual que el beicon, en la jarra de nuestra Mastermix. Troceamos durante **10 segundos** – **Velocidad 7**.
- Bajamos los restos adheridos a las paredes, añadimos el aceite y la mantequilla y sofreímos 5 minutos a **100 °C de temperatura** – **Velocidad 1**.
- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”. Incorporamos la nata, los quesitos, la pimienta y la sal. Cerramos la tapa y dejamos cocer durante **3 minutos a 90 °C de temperatura** – **Velocidad 2**.
- Esta salsa está especialmente indicada para acompañamiento de pastas, aunque también podemos usar como base en la elaboración de pizzas.

INGREDIENTES

150 gr de jamón York
150 gr. de beicon
60 gr. de cebolla
30 gr. de mantequilla
20 gr. de aceite de oliva
200 gr. de nata
2 Porciones de quesitos
1 Pizca de pimienta negra (recién molida)
Sal



INGREDIENTE DE GUARNICIÓN

8

MINUTOS

Mastermix®

SALSA MEDITERRANEA

ELABORACIÓN

- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”.
- Ponemos en la jarra de nuestra Mastermix los tomates cortados a taco junto con los pimientos, las cebollas y una pizca de sal.
- Agregamos el aceite, cerramos la tapa y programamos **20 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- Una vez terminado el programa y para finalizar incorporamos la pastilla de caldo y el vino. Sustituimos el cubilete por el cestillo y seguimos cocinando durante **10 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- **Nota:** Esta salsa está indicada para el acompañamiento de toda clase de pastas (ver elaboración en receta “Cocer pastas en Mastermix”).

INGREDIENTES

900 gr. de tomates rojos y maduros
180 gr. de cebollas
150 gr. de pimientos
70 gr. de aceite de oliva
50 gr. de vino blanco
Una pizca de sal
Una pastilla de caldo

INGREDIENTE DE GUARNICIÓN

30
MINUTOS

the **Mastermix**[®]



SALSA VERDE

ELABORACIÓN

- Pelar los ajos, lavar el perejil y secarlo con un paño o papel de cocina absorbente.
- Introducirlo en la jarra de nuestra Mastermix y picar en **7 segundos – Velocidad 7**.
- Bajar los restos que nos hayan quedado adheridos hacia las cuchillas con la ayuda de la espátula.
- Incorporar el aceite por el bocal de la tapadera y emulsionar lentamente en **9 segundos – Velocidad 5**.
- **Nota:** Esta salsa tiene mucha utilidad en el ámbito de la cocina, sirviendo como base en un sinnúmero de acompañamientos como pescados, carnes y patatas cocidas.
- Si desea emplearla en carnes a la parrilla y le gusta con un toque picante, solo le tiene que añadir junto con el ajo y el perejil una o dos cayenas.

INGREDIENTES

5 ó 6 dientes de ajo
Un manojo de perejil
150 gr. de aceite de oliva



INGREDIENTE DE GUARNICIÓN

1

MINUTO

Mastermix®

TOMATE FRITO

ELABORACIÓN

- Cortar el tomate a daditos pequeños. Reservamos en un bol.
- Echamos el aceite en la jarra de nuestra Mastermix, cerramos la tapa y calentamos durante **2 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- Agregamos el tomate por el bocal de la tapadera. Trituramos en **20 segundos – Velocidad 9.** Bajamos hacia las cuchillas los restos de ingredientes que se hayan quedado pegados en la jarra.
- Iniciamos el frito del tomate programando **45 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.** Cambiamos el cubilete por el cestillo.
- Cuando falten 10 minutos para finalizar el programa incorporamos la cucharada de azúcar por el bocal de la tapadera.
- **Nota:** Esta salsa de tomate tiene una elaboración de tiempo prolongado. Con ello conseguimos una reducción progresiva del tomate, dando como resultado una salsa concentrada ideal para acompañar pastas, arroces, salchichas...

INGREDIENTES

100 gr. de aceite de oliva
1 Kg. de tomate (rojos y bien maduros)
Una pizca de sal
Una cucharada de azúcar

INGREDIENTE DE GUARNICIÓN

47
MINUTOS

the Mastermix®

