



PASTAS &
ARROCES

05

the Mastermix[®]

ARROZ CON COSTILLAS IBÉRICAS

ELABORACIÓN

- Pelamos los ajos metiéndolos en la jarra de nuestra Mastermix y troceándolos en **6 segundos** – **Velocidad 6**.
- Bajamos con la espátula los ingredientes adheridos a las paredes.
- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”. Introducimos el aceite y las costillas y sofreímos en **10 minutos a 100 °C de temperatura** – **Velocidad 1**.
- Agregamos el vino por el bocal de la tapadera y continuamos rehogando en **10 minutos a 100 °C de temperatura** – **Velocidad 1**.
- Incorporamos las judías, el tomate y la sal. Programamos **5 minutos a 100 °C de temperatura** – **Velocidad 1**.
- Agregamos el agua, la pimienta, el colorante alimenticio y el pimentón. Cocemos en **12 minutos a 120 °C de temperatura** – **Velocidad 1**.
- Para finalizar echamos el arroz, el pimienta cortado en tiras y la hoja de laurel. Programamos **12 minutos a 100 °C de temperatura** – **Velocidad 1**.

INGREDIENTES

500 gr. de costillas
200 gr. de arroz (grano largo)
80 gr. de aceite de oliva
50 gr. de vino “solera”
100 gr. de judías verdes
100 gr. de tomates rojos y maduros
3 Dientes de ajo

150 gr. de pimientos rojos (partidos a tiras)
1 Cucharadita de pimentón
Colorante alimenticio (al gusto)
Pimienta negra recién molida
1 Hoja de laurel
1.000 gr. de agua



INGREDIENTES PARA  4 PERSONAS

49
MINUTOS

Mastermix

ARROZ CON MARISCOS

ELABORACIÓN

- **Para el fumet:** Ponemos las cabezas y las cáscaras de las gambas en la jarra de nuestra Mastermix. Reservar la carne. Añadimos 30 gr. de aceite y sofreímos durante **10 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2**. Agregamos el agua, colocamos encima la fuente de la “vaporera” con las coquinas y los mejillones y programamos **20 minutos a 120 °C de temperatura – Velocidad 2**. Colamos el caldo, tiramos las cáscaras y reservamos los moluscos. Lavamos la jarra.
- Echamos el ajo, troceamos en **11 segundos – Velocidad 5**. Añadimos los 40 gr. de aceite de oliva y sofreímos **1 minuto a 100 °C de temperatura – Velocidad 2**. Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”.
- Agregamos el calamar y rehogamos durante **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**. Incorporamos el tomate muy picado y seguimos sofriendo **8 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**. Echamos el arroz y rehogamos **2 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Añadimos el fumet (que teníamos reservado), el colorante, la pimienta negra recién molida y la sal. Sustituimos el cubilete por el cestillo y programamos **15 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Quitar las conchas a las coquinas y los mejillones. Cortar en tiras los pimientos. Cuando falten 2 minutos para que termine el programa sin parar la máquina y a través del bocal, incorporamos los meollos de los mejillones, las coquinas y los pimientos cortados a tiras.
- Finalizada la cocción rociamos el zumo de limón dejándolo reposar un minuto. Servir inmediatamente.

INGREDIENTES

Fumet
250 gr. de gambas
30 gr. de aceite
1 Kg. de agua
400 gr. de coquinas o almejas
300 gr. de mejillón
310 gr. de arroz (grano largo)
40 gr. de aceite de oliva
4 Dientes de ajo

200 gr. de anillas de calamar
170 gr. de tomate maduro
50 gr. de pimiento rojo
50 gr. de pimiento verde
Pimienta negra recién molida (a gusto)
Colorante alimenticio (a gusto)
Sal (a gusto)
Zumo de ½ limón

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

62
MINUTOS

Mastermix®



ESPAGUETIS A LA CARBONARA

ELABORACIÓN

- Elaborar salsa carbonara según receta “Salsa carbonara”.
- Después de elaborar la salsa carbonara limpiamos la jarra de nuestra Mastermix. Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”, echamos 1.5 Kg. de agua, un puñado de sal y aceite de oliva. Cerramos la tapa dejando hervir el agua durante **12 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Finalizado el tiempo programamos **12 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**. Sin parar la máquina, por el bocal de la tapadera, vamos añadiendo los espaguetis partiéndolos en varios trozos.
- Una vez transcurrido el tiempo del programa, retiramos las “aspas giratorias” y escurrimos bien los espaguetis.
- Servimos en una fuente con la salsa carbonara por encima bien caliente.

INGREDIENTES

450 gr. de espaguetis

1.5 Kg. de agua

Sal

20 gr. de aceite de oliva



INGREDIENTES PARA  4 PERSONAS

33
MINUTOS

Mastermix[®]

ESPAGUETIS GRATINADOS

ELABORACIÓN

- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”.
- Introducimos en la jarra de nuestra Mastermix los tomates cortados a tacos, el pimiento a rodajas, y la cebolla a gajos regulares. Agregamos el aceite y una pizca de sal.
- Cerramos la tapa y programamos **20 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- Agregamos las aceitunas picadas, el atún escurrido sin el aceite, el orégano y rectificamos en sal. Seguimos sofriendo durante **2 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- Incorporamos el agua llevándola a ebullición en **7 minutos a 120 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- Agregamos los espaguetis ya cortados, por el bocal de la tapadera junto con el orégano y la pastilla de caldo.
- Programamos **8 minutos en 100 °C de temperatura – Velocidad 2.** Sustituimos el cubilete por el cestillo.
- Precalentamos el horno a 200 °C de temperatura.
- Una vez finalizado el menú engrasamos una fuente refractaria vertiendo sobre ella los espaguetis cubriéndolos con el queso rallado e introduciéndolos en el horno hasta que el queso quede gratinado.

INGREDIENTES

800 gr. de tomates (bien maduros)
200 gr. de cebolla
170 gr. de pimiento
70 gr. de aceite de oliva
70 gr. de aceitunas (verdes deshuesadas)
Atún en conserva (1 Lata)

Orégano en hojas
Sal
Una pastilla de caldo
300 gr. de espaguetis
400 gr. de agua
200 gr. de queso rallado para fundir

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

37

MINUTOS

the Mastermix®



ESPAGUETIS CON TOMATE

ELABORACIÓN

- Echamos el ajo junto con las cebollas y el aceite. Picamos a **9 segundos – Velocidad 5**. Con la ayuda de la espátula bajamos los restos que hayan quedado adheridos a la pared de la jarra. A continuación sofreímos **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Finalizado el sofrito colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”. Añadimos los tomates bien picaditos y seguimos rehogando **15 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Una vez haya terminado agregamos el agua, la pimienta, el orégano y rectificamos en sal. Programamos **10 minutos a 110 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Finalmente, y una vez terminado el programa, introducimos la pasta.
- Programamos **8 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2**.
- A continuación volcamos la pasta sobre una fuente y espolvoreamos con queso rallado.

INGREDIENTES

250 gr. de espaguetis
500 gr. de tomate (natural o de lata)
50 gr. de aceite de oliva
60 gr. de cebolla
1 Ajo

Orégano
Sal
Pimienta
500 gr. de agua
200 gr. de queso rallado



INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

38
MINUTOS

Mastermix[®]

MACARRONES CHORICEROS

ELABORACIÓN

- Ponemos el jamón y el chorizo cortado a tacos en la jarra de nuestra Mastermix. Picamos con dos o tres golpes en función TURBO. Echamos en una fuente. Reservamos.
- Metemos en la jarra la cebolla partida a gajos junto con la ñora, troceamos **7 segundos – Velocidad 5**. Colocamos el protector de cuchillas junto con las “aspas giratorias”, añadimos el aceite y sofreímos **6 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- A continuación echamos el tomate muy picadito junto con la sal y el orégano y seguimos rehogando **10 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Finalizado el tiempo agregamos el jamón y el chorizo y programamos **2 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2**.
- Añadimos el agua y programamos **8 minutos a 110 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Para finalizar incorporamos los macarrones y cocemos a **7 minutos en 120 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Servimos los macarrones y espolvoreamos con queso.

INGREDIENTES

250 gr. de macarrones
60 gr. de cebolla
500 gr. de tomates maduros
120 gr. de jamón serrano
60 gr. de chorizo
60 gr. de aceite de oliva

1 Ñora (pimiento rojo seco)
Orégano (al gusto)
125 gr. de queso rallado
Sal
450 gr. de agua

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

33

MINUTOS

The Mastermix



❧ RISSOTO DE GAMBAS CON ESPÁRRAGOS ❧

ELABORACIÓN

- Despojamos a las gambas de piel y cabezas, reservamos la carne y echamos las cáscaras en la jarra de nuestra Mastermix.
- Agregamos un litro de agua, incorporamos el cestillo con los espárragos y cocemos durante **11 minutos a 120 °C de temperatura – Velocidad 2**. Finalizada la función colamos el caldo, sacamos los espárragos y reservamos.
- Limpiamos la jarra, introducimos la cebolla partida a cuartos junto con el ajo y picamos en **10 segundos – Velocidad 5**.
- Añadimos la mantequilla, el aceite y sofreimos durante **3 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Colocamos el protector de cuchillas, ajustamos las “aspas giratorias” y agregamos el arroz, dejándolo rehogar durante **3 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Incorporamos el vino y programamos **1 minuto a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- A continuación añadimos el agua de cocer las cáscaras y los espárragos y programamos **17 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Retiramos el cubilete y lo sustituimos por el cestillo. Salpimentamos y dejamos cocer.
- Cuando falte 1 minuto para finalizar el programa, añadimos por el bocal de la tapa las gambas, los espárragos y el queso. Servir inmediatamente.

INGREDIENTES

1 Kg. de agua
250 gr. de gambas
120 gr. de espárragos
300 gr. de arroz
70 gr. de cebolla
1 Diente de ajo

100 gr. de vino blanco
45 gr. de mantequilla
30 gr. de aceite de oliva
40 gr. de queso parmesano
Sal (una cucharada)
Pimienta recién molida (al gusto)



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

35
MINUTOS

Mastermix®

❧ RISSOTO DE BEICON CON NATA ❧

ELABORACIÓN

- Pelamos las cebollas junto con los ajos, picándolas en **2 segundos – Velocidad 5**.
- Bajamos los restos que hayan quedado adheridos a la pared de la jarra. Añadimos el aceite y la mantequilla rehogando en **5 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”.
- Agregamos el beicon sofríendolo durante **4 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Echamos la nata y damos un hervor en **1 minuto a 90 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Incorporamos el caldo, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Cocemos durante **7 minutos a 110 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Echamos el arroz por el bocal de la tapadera y cocinamos durante **15 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**. Sustituimos el cubilete por el cestillo.
- Diez segundos antes de terminar el programa echamos el queso sin parar el robot por el bocal de la tapadera. Extraer la jarra y dejar reposar unos minutos antes de servir.
- Emplatar y rociar perejil picado. Servir inmediatamente.

INGREDIENTES

100 gr. de cebolla
2 Dientes de ajo
20 gr. de mantequilla
10 gr. de aceite de oliva
160 gr. de beicon
200 gr. de nata (para cocinar)
800 gr. de caldo (verdura, pollo...)

Una pizca de nuez moscada
Una pizca de pimienta negra
Sal
300 gr. de arroz redondo
60 gr. de queso parmesano
Perejil (para espolvorear)

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

32

MINUTOS

The Mastermix

