



VERDURAS &
HORTALIZAS
06

The Mastermix[®]

CHAMPIÑONES AL AJILLO

ELABORACIÓN

- Limpiamos bien los champiñones de pieles y tierra que puedan traer adheridas. Cortamos a cuartos y los colocamos en una fuente rociándolos con el zumo de limón, (de esta forma evitamos que se ennegrezcan). Reservamos.
- Ponemos en la jarra de nuestra Mastermix los ajos, que trocearemos en **7 segundos – Velocidad 6**. Bajamos con la ayuda de la espátula los restos que hayan quedado pegados en las paredes.
- Agregamos el aceite y sofreímos en **3 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- A continuación ponemos el protector de cuchillas junto con las “aspas giratorias”, incorporamos los champiñones bien escurridos, el vino blanco, la pimienta machacada o recién molida y la sal. Cerramos la tapa y programamos **9 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Para finalizar disolvemos la harina en el agua, mezclándola bien hasta que quede bien disuelta y no contenga grumos. La añadimos a los champiñones y proseguimos la cocción programando **7 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Depositamos sobre una fuente y espolvoreamos con perejil picado.

INGREDIENTES

500 gr. de champiñones
80 gr. de aceite de oliva
4 Dientes de ajo
100 gr. de vino blanco
Zumo de ½ limón

Pimienta negra (en grano)
Perejil picado
Sal
20 gr. de agua
½ Cucharadita de harina



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

19
MINUTOS
en Mastermix®

EMPANADA DE PUERROS

ELABORACIÓN

- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas guiratorias”.
- Echamos el aceite en la jarra de nuestra Mastermix, incorporamos el beicon partido a taquitos y sofreímos en **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- Mientras, vamos cortando los puerros(solo la parte blanca) en rodajas delgadas.
- Finalizado el programa, anterior y sin abrir la tapa, los incorporamos por el bocal, sofríendolos **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- Incorporamos la pimienta y una pizca de sal y programamos **3 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- Una vez bien rehogado todos los ingredientes, agregamos la nata junto con el queso y programamos **4 minutos a 90 °C – Velocidad 2.**
- Finalizada la cocción dejaremos la tapa abierta unos minutos para reducir la salsa, mientras precalentamos el horno a 200 °C de temperatura.
- Colocamos la masa quebrada en la bandeja del horno sobre un papel de hornear, pinchamos con un tenedor para evitar que suba y la rellenamos con la crema de puerros, espolvoreándole el queso por encima.
- Damos la forma deseada e introducimos en el horno precalentado con anterioridad y sacarla cuando la masa y el relleno empiecen a dorarse.

INGREDIENTES

300 gr. de puerros
180 gr de beicon (cortado a taquitos)
200 gr. de nata para cocinar
10 gr. de aceite

Sal
200 gr. de queso
230 gr. de masa quebrada (brise)
Pimienta en grano (recién molida)

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

17
MINUTOS

the Mastermix®



ENSALADILLA

ELABORACIÓN

- Pelamos y cortamos a dados pequeños las patatas y las zanahorias, incorporamos los guisantes y los colocamos en el recipiente de nuestra “vaporera”. Reservamos.
- Echamos el agua en la jarra y programamos **8 minutos a 120 °C de temperatura- Velocidad 2**.
- Una vez finalizado el programa, con el agua hirviendo, introducimos el cestillo colocando en su interior los huevos.
- Colocamos la “vaporera” con todas las hortalizas ya cortadas y programamos **38 minutos a 120 °C de temperatura- Velocidad 2**.
- Retiramos la “vaporera”, extraemos el cestillo y enfriamos los huevos bajo el grifo.
- Echamos las verduras, en una fuente amplia, sazonamos y dejamos enfriar.
- A continuación echamos en la jarra 3 huevos junto con las aceitunas, troceándolo todo en **3 segundos- Velocidad 4**.
- Incorporamos esta mezcla a las verduras, agregamos el atún desmenuzado y el maíz, mezclamos todo bien, añadimos la mahonesa (ver receta salsa Mayonesa o adquirirla ya elaborada), y ligamos bien todos los ingredientes con la ayuda de la espátula. Rectificamos en sal.
- Adornamos con hojas de lechuga, huevo duro, pepinillos y aceitunas.

INGREDIENTES

600 gr. de patatas
(cortada en dados pequeños)
200 gr. de zanahorias
(cortada en dados pequeños)
120 gr. de guisantes congelados
4 huevos
1.500 gr. de agua

60 gr. de aceitunas
(sin hueso)
2 latas de atún
1 lata de maíz cocido
300 gr. de salsa de mahonesa
Sal



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

47
MINUTOS
Mastermix[®]

ESPINACAS A LA CREMA

ELABORACIÓN

- Descongelamos las espinacas en un escurridor-verduras. De esta manera irá perdiendo toda el agua. Las secamos con un papel de cocina para que absorba toda la humedad, ponemos los ajos pelados en la jarra de nuestra Mastermix, picándolos en **6 segundos – Velocidad 6**. Bajamos con la ayuda de la espátula todos los ingredientes que hayan quedado adheridos a la jarra.
- Añadimos el aceite, rehogando **4 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 1**. Colocamos el protector de cuchillas ajustando las “aspas giratorias”.
- Incorporamos las espinacas bien escurridas con una pizca de sal. Programamos 4 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.
- Vamos precalentando el horno a 180 °C de temperatura, agregamos la leche, la mantequilla, la nuez moscada y la pimienta. Programamos **7 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2**.
- Para finalizar vertemos la mitad de esta crema en una fuente reflectaria (que habremos engrasado previamente con un poco de mantequilla o aceite).
- Cascamos los huevos sobre su superficie y cubrimos con el resto de la crema.
- Espolvoreamos con queso y horneamos durante 10 minutos.

INGREDIENTES

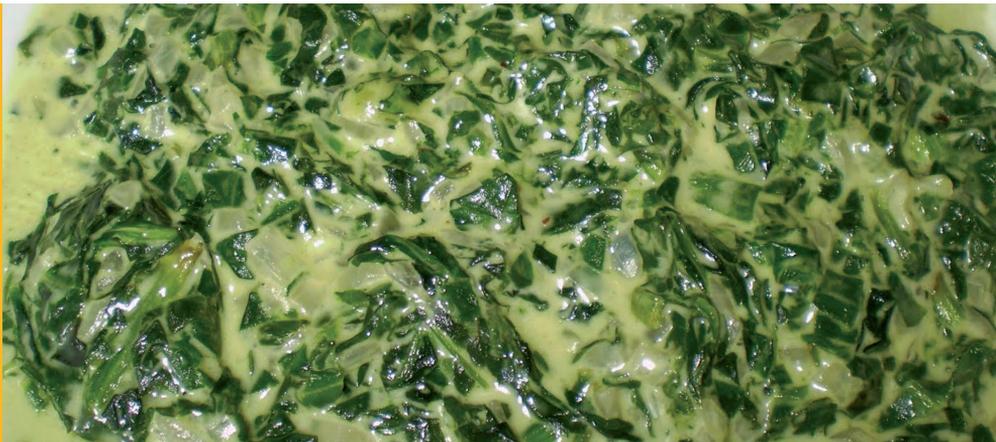
500 gr. de espinacas congeladas
(previamente descongeladas)
3 Dientes de ajo
40 gr. de aceite de oliva
Sal (al gusto)
50 gr. de harina

400 gr. de leche
20 gr. de mantequilla
Una pizca de pimienta blanca
Una pizca de nuez moscada
4 Huevos
70 gr. de queso rallado (para fundir)

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

25
MINUTOS

Mastermix[®]



GAZPACHO ANDALUZ

ELABORACIÓN

- Enjuagamos bien las verduras.
- Ponemos en la jarra de nuestra Mastermix el tomate cortado a cuartos (no hace falta pelarlo), el pimiento, la cebolla, pelamos el pepino y el ajo, agregamos el vinagre y una cucharadita de sal. Cerramos la tapa y trituramos en **30 segundos – Velocidad 5**.
- Con la ayuda de la espátula bajamos todos los ingredientes hacia las cuchillas y seguimos triturando durante **3 minutos – Velocidad 9**.
- Ya con los ingredientes bien mezclados y triturados añadimos el aceite y programamos **3 segundos – Velocidad 7**.
- Para finalizar incorporamos el agua bien fría y batimos en **5 segundos – Velocidad 3**.

INGREDIENTES

1 Kg. de tomates bien rojos y maduros
100 gr. de pepino
80 gr. de pimiento verde
40 gr. de cebolla
1 Diente de ajo

1 Cucharadita de sal
50 gr. de aceite de oliva
25 gr. de vinagre
250 gr. de agua fría



INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

4

MINUTOS

Mastermix

GAZPACHO DE CEREZAS

ELABORACIÓN

- Limpiamos y deshuesamos las cerezas, introduciéndolas en la jarra de nuestra Mastermix.
- Incorporamos los tomates (no es necesario pelarlos) cortados a cuartos, junto con los pimientos y el ajo.
- Agregamos el aceite de oliva, el vinagre de manzana y una pizca de sal.
- Cerramos la tapa, batiendo todo durante **2 minutos- Velocidad 8**.
- Para finalizar, bajamos con ayuda de la espátula todos los ingredientes adheridos a la pared de la jarra y volvemos a programar **1 minuto - Velocidad 9**.
- Vertemos sobre un recipiente de cristal y metemos en el frigorífico de dos a tres horas antes de servir.
- Se sirve acompañado de unas cerezas.

INGREDIENTES

500 gr. de cerezas
500 gr. de tomates (maduros)
300 gr. de pimientos verdes
25 gr. de aceite de oliva
10 gr. de vinagre de manzana
1 diente de ajo
Sal (al gusto)

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

3

MINUTOS

the Mastermix®



HABAS ESTOFADAS

ELABORACIÓN

- Ponemos en la jarra de nuestra Mastermix la cebolla cortada a cuartos, el ajo y el cilantro. Troceamos en **7 segundos** – **Velocidad 6**.
- Bajamos los alimentos que queden pegados en las paredes con la ayuda de la espátula, añadimos el aceite y sofreímos en **4 minutos a 100 °C de temperatura** – **Velocidad 1**.
- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las aspas giratorias. Echamos el chorizo, la morcilla, el tomate picadito y oreamos **8 minutos a 100 °C de temperatura** – **Velocidad 1** (cuando falten 2 minutos para finalizar el programa y sin parar la máquina, agregamos por el bocal el vino, el pimentón, la pimienta y las dos cucharadas de tomate frito).
- Incorporamos las habas, seguimos cocinando durante **20 minutos a 100 °C de temperatura** – **Velocidad 1** (cuando falten 5 minutos para finalizar la cocción, sin parar la máquina y por el bocal de la tapa, agregamos el agua con la pastilla de caldo diluida y las tiras de pimiento).

INGREDIENTES

500 gr. de habas (del tiempo o congeladas)	2 cucharadas de tomate frito.
50 gr. de aceite de oliva	50 gr de chorizo
150 gr. de cebolla	Sal
1 Rama de cilantro	100 gr. de vino blanco
50 gr. de pimientos rojos (cortados a tiras)	1 Cucharadita de pimentón
50 gr. de pimientos verdes (cortados a tiras)	Pimienta negra (a gusto)
200 gr. de tomate (bien maduro)	200 gr. de agua + 1 pastilla de caldo
50 gr. de morcilla	



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

32
MINUTOS

Mastermix[®]

PURÉ DE PATATAS CON GULAS

ELABORACIÓN

- Pelamos y cortamos las patatas a gajos pequeños. Se introducen en la jarra de nuestra Mastermix y añadimos la mantequilla, la leche y una pizca de sal. Cerramos la tapa y programamos **12 minutos a 90 °C de temperatura - Velocidad 4**.
- A continuación agregamos la pimienta recién molida, rectificamos en sal y seguimos mezclando **5 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 3**.
- Echamos el puré sobre una fuente, limpiamos la jarra y preparamos las gulas según receta “Gulas al ajillo”.
- Una vez finalizado el programa presentamos las gulas sobre el puré de patatas.

INGREDIENTES

Para el puré:

300 gr. de patatas

200 gr. de leche

50 gr. de mantequilla

1 Pizca de pimienta negra recién molida

Sal

Para las gulas:

300 gr. de gulas

100 gr. de aceite

2 Dientes de ajo

1 Cayena

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

15
MINUTOS

the Mastermix

