



LEGUMBRES

08

*The Mastermix*<sup>®</sup>

# GARBANZOS CON CALLOS

## ELABORACIÓN

- Limpiamos y cortamos la cebolla, los pimientos y el ajo. Se introducen en la jarra de nuestra Mastermix junto con la sal y el comino. Programamos **7 segundos – Velocidad 7**.
- Bajamos con la espátula los restos de comida que hayan quedado pegados a la jarra, incorporamos el aceite y sofreímos **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2**.
- Ponemos el protector de cuchillas junto con las “aspas giratorias”, echamos el tomate sin piel y muy picadito y seguimos sofriendo **7 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Incorporamos el chorizo partido en rodajas no demasiado grandes y rehogamos durante **3 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Una vez hayan quedado todos los ingredientes bien rehogados, agregamos el agua y programamos **11 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**, para llevar a ebullición.
- Para finalizar incorporamos los callos junto con los garbanzos, rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos **8 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.

## INGREDIENTES

400 gr. de garbanzos (cocidos)  
350 gr. de callos de lata (precocinados)  
35 gr. de aceite de oliva  
100 gr. de chorizo  
60 gr. de pimiento rojo  
60 gr. de pimiento verde

200 gr. de tomate maduro  
70 gr. de cebolla  
1 Diente de ajo  
Comino en grano (al gusto)  
400 gr. de agua  
Sal



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

**34**  
MINUTOS

*Mastermix*

# GARBANZOS CON VERDURAS

## ELABORACIÓN

- Pelamos la cebolla y junto con los ajos los introducimos en la jarra de nuestra Mastermix troceándolos durante **7 segundos – Velocidad 6**. Bajamos con la ayuda de la espátula los restos que han quedado adheridos en la pared, echamos el aceite y sofreímos, programando **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Colocamos el protector de cuchillas junto con las” aspas giratorias”. Añadimos todas las verduras picadas muy menuditas (las judías, el calabacín y las zanahorias). Agregamos la mitad del agua (250 gr.) y programamos **8 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Para finalizar añadimos los garbanzos, el tomate frito, el pimentón, la pastilla de caldo y el resto del agua. Rectificamos en sal, cerramos la tapa y programamos **15 minutos a 110 °C de temperatura – Velocidad 1**.

## INGREDIENTES

- 400 gr. de garbanzos cocidos
- 100 gr. de judías verdes
- 250 gr. de calabacín
- 150 gr. de zanahorias
- 80 gr. de cebolla
- 3 Dientes de ajo
- 1 Cucharada de pimentón dulce
- 1 Pastilla de caldo
- 2 Cucharadas de tomate frito
- 500 gr. de agua
- Sal

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

**28**  
MINUTOS

*the* Mastermix®



# JUDÍAS DEL LABRIEGO

## ELABORACIÓN

- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix la cebolla (partida a cuartos), el ajo, y la ñora. Picamos en **6 segundos – Velocidad 6**.
- Bajar los restos que hayan quedado adheridos en las paredes, con la ayuda de la espátula. Incorporamos el aceite rehogando todo en **5 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 2**.
- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”. Añadimos el chorizo, la morcilla y la panceta, sofriendo todo durante **4 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Ponemos las patatas (cortadas a gajos), el agua, el laurel, las cucharadas de tomate frito, la pastilla de caldo y una pizca de sal. Cocemos en **10 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Para finalizar echamos los judiones y programamos **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.

## INGREDIENTES

400 gr de judiones (cocidos de bote)

60 gr de cebolla

1 Diente de ajo

1 Ñora (pimiento rojo seco)

80 gr de chorizo (cortada a rodajas)

60 gr de panceta (cortada a rodajas)

80 gr. de morcilla (cortada a rodajas)

120 gr. de patatas (cortada a gajos)

500 gr. de agua

1 Pastilla de caldo

2 Cucharadas de tomate frito

Sal



INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

**24**  
MINUTOS

*Mastermix*<sup>®</sup>



# LENTEJAS CASTELLANAS

## ELABORACIÓN

- Poner las lentejas en remojo 2 ó 3 horas antes.
- Picar el ajo junto con el comino durante 8 segundos – Velocidad 6.
- Bajar los restos que hayan quedado adheridos a la pared de la jarra. Agregar el aceite y rehogar 2 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 1.
- Colocar el protector de cuchillas y ajustar las “aspas giratorias”. Añadir el chorizo con el jamón y sofreír durante 3 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.
- Incorporamos las zanahorias, el tomate, el pimiento, las patatas y las lentejas. Agregamos el agua, rectificamos en sal y añadimos el pimentón. Cerramos la tapa y programamos 25 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1.
- **Nota:** No todas las legumbres tienen un tiempo exacto de cocción, las hay más duras y otras más tiernas. También influye el tiempo que se tienen en remojo. Observe con la ayuda de la espátula y a través del bocal el tiempo que tardan en ponerse tiernas.

## INGREDIENTES

- 300 gr. de lentejas (pardinas)
- 30 gr. de aceite de oliva
- 1 Pizca de comino en grano
- 1 Diente de ajo
- 70 gr. de chorizo (cortado a rodajas)
- 30 gr. de jamón (partido a taquitos)
- 50 gr. de zanahorias (cortada a rodajas gruesas)
- 80 gr. de tomate (partido a taquitos)
- 40 gr. de pimiento verde (cortado a tiras)
- 120 gr. de patatas
- Pimentón (1 Cucharadita)
- 750 gr. de agua
- Sal

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

**30**  
MINUTOS

*The* **Mastermix**<sup>®</sup>



# POTAJE DE GARBANZOS

## ELABORACIÓN

- Pelamos los ajos, la cebolla y junto con el comino y la pimienta, lo colocamos todo en la jarra de nuestra Mastermix, troceándolo en **15 segundos – Velocidad 6**.
- Bajar los restos de alimento hacia las cuchillas con la ayuda de la espátula.
- Agregamos el aceite y sofreímos en **5 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 2**. Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las “aspas giratorias”. Incorporamos el chorizo y rehogamos durante **2 minutos a 100 ° de temperatura – Velocidad 2**.
- Añadimos el agua, la pastilla de caldo, la sal, la patata (cortada a gajos pequeños) y el pimentón.
- Cerramos la tapa y dejamos hervir **14 minutos a 110 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Para finalizar agregamos los garbanzos, las acelgas, el laurel y los pimientos a tiras, dejándolo cocer todo en **6 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**.

## INGREDIENTES

2 Dientes de ajo  
60 gr de cebolla  
1 Pizca de comino  
3 Granos de pimienta negra  
30 gr de aceite de oliva  
80 gr de chorizo partido en rodajas  
500 gr de agua  
120 gr de patatas

Una cucharadita de pimentón  
Una pastilla de caldo  
Sal  
400 gr de garbanzos cocidos  
300 gr de acelgas cocidas  
Una hoja de laurel  
25 gr de pimiento rojo (a tiras)  
25 gr de pimiento amarillo (a tiras)



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

**27**  
MINUTOS

*Mastermix*<sup>®</sup>

# PURÉ DE LENTEJAS

## ELABORACIÓN

### Función automática “Soup” – 22 minutos

- Iniciamos el programa Función automática.
- Observará en su pantalla LED; **Tiempo 22 minutos a 100 °C de temperatura (Sin velocidad)**.
- Echamos el aceite junto con la cebolla y los dientes de ajo. Mastermix sofreirá durante 2 minutos. Una señal acústica le avisará de que el proceso de sofrito ha terminado.
- Agregamos el vino y volvemos a pulsar el botón INICIO/STOP. Su robot se pondrá en funcionamiento. En su pantalla aparecerá **20 minutos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**. Rehogará durante 1 minuto y medio. Sonará de nuevo la señal acústica indicando que ha finalizado.
- Será el momento de introducir las lentejas cocidas junto al caldo de pollo, la sal y la pimienta. Salpimentamos. En su pantalla aparecerá **18 minutos – 30 segundos a 100 °C de temperatura – Velocidad 1**. Vuelva a pulsar el botón INICIO/STOP.
- Su Mastermix comenzará el proceso de cocción durante 14 minutos. De nuevo oírás la señal acústica. El proceso de cocción ha finalizado y comenzará a triturar. Bajará a 30 °C de temperatura durante **4 minutos y medio – Velocidad 7**.
- Tritura por espacio de 3 minutos. Sonará de nuevo la señal acústica indicando que el proceso de triturar ha terminado.
- Ahora será el momento de agregar el queso. Vuelva a pulsar el botón INICIO/STOP. Su Mastermix mezclará todos los ingredientes en 1 minuto y 30 segundos y ya estará lista la crema de lentejas para servir.

## INGREDIENTES

50 gr. de aceite de oliva  
150 gr. de cebolla  
3 Dientes de ajo  
500 gr. de caldo de pollo o verdura

25 gr. de vino blanco  
1 Tarro de lentejas cocidas (400 gr.)  
Sal/Pimienta  
100 gr. de queso crema (para untar)

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

**22**  
MINUTOS

*the* Mastermix®

