



134 Cal. / x 100 gr.

INGREDIENTES

- 8 Palitos de mar (troceados)
- 3 Quesitos en porciones
- 1 Lata de atún en aceite
- 1 Chorrito de aceite del atún
- Dos cucharadas de mayonesa
- Unas gotitas de brandy

Además necesitamos...

- 10 gambas o langostinos cocidos y pelados
- 10 Tartaletas
- Una manga pastelera

CANAPÉ DE MARISCO

- Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix* los palitos de mar, el queso, el atún escurrido (guardaremos un poquito de aceite y lo incorporaremos al resto de ingredientes), la mayonesa y unas gotitas de brandy. **Trituramos en 30 segundos – Velocidad 5 - 6 progresivamente.**
- Comprobamos que esté todo integrado, y si no es así, bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula y **mezclamos unos minutos más.**
- Dejamos reposar en el frigorífico una hora y lo introducimos en una manga pastelera.
- Rellenamos las tartaletas y acompañamos el canapé con un langostino cocido.





INGREDIENTES

Para hacer el caldo:

- Una pechuga de pollo (deshuesada y limpia de piel)
- 150 gr. de garreta de ternera
- 200 gr. de jamón serrano (deshuesado y recién cortado)
- Un trozo de costilla salada
- ½ Patita de cerdo (cortada en dos partes)
- 1 Pastilla de caldo de carne
- 3 Litros de agua (la vamos a poner en dos veces)

Utensilio necesario: Cestillo

Para hacer la sopa:

- Una cucharada de mantequilla
- ½ Cucharada de harina
- 200 gr. de nata líquida de cocinar
- Un buen ramillete de hierbabuena (solo hojas)

Y además necesitamos...

- Una lámina de hojaldre
- 1 Huevo batido (para pincelar el hojaldre)
- Tazones de consomé (aptos para el horno)

CALDO NAVIDEÑO EN COSTRA DE HOJALDRE

Para hacer el caldo:

- Colocamos en el cestillo todos los ingredientes, llenamos la jarra de nuestra **Mastermix** con 1,5 litros de agua aproximadamente y programamos **45 minutos a 110°C de temperatura - Velocidad 1.**
- Finalizada la cocción, retiramos el cestillo con la ayuda de la muela de la espátula destinada a este fin. Vertemos el caldo en una tartera y volvemos a echar otro litro y medio de agua aproximadamente.
- Colocamos de nuevo el cestillo en el interior de la jarra y volvemos a programar **45 minutos a 110°C de temperatura - Velocidad 1.**
- Finalizada la segunda cocción, retiramos el cestillo y unificamos el caldo con el otro reservado en la tartera.
- Retiramos la carne y vamos cortándola a cubitos. Reservamos.

Para hacer la sopa:

- Ponemos la mantequilla en la jarra y programamos **1 minuto a 90°C de temperatura - Velocidad 1.**
- Añadimos la harina y cocemos en **1 minuto a 90°C de temperatura - Velocidad 1.**
- Finalizada la función, volvemos a programar **10 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 1** y vamos inmediatamente incorporando todo el caldo que quepa en la jarra. Incorporamos la nata y la hierbabuena. Dejamos reposar unos minutos.
- Agregamos la carne mezclándola con la espátula. Rectificamos en sal.
- Precalentamos el horno a **180°C de temperatura.**
- Servimos la sopa en los tazones, distribuyendo en cada una de las porciones caldo y carne por igual.
- Con ayuda de un cortapasta, vamos cortando el hojaldre en círculos con un diámetro aproximado a los tazones de consomé.
- Cubrimos los tazones con los círculos de hojaldre, intentando que se fije bien a los laterales y no se hunda.
- Pincelamos con huevo batido toda la superficie del hojaldre y horneamos de **10 a 12 minutos**, o hasta que vea que el hojaldre ha subido y está dorado.
- Servir bien caliente.





153 Cal. / por 100 gr.

INGREDIENTES

Ingredientes para 6 personas:

- 2 Solomillos ibéricos (cortado a medallones gruesos)
- Sal / Pimienta (al gusto)
- Tres cucharadas de aceite de oliva

Utensilio necesario:

- Plancha para asar

Salsa Pedro Ximénez:

- 350 gr. de vino Pedro Ximénez
- 150 gr. de nata líquida
- 100 gr. de zumo de naranja filtrado
- Sal / Pimienta (al gusto)
- 60 gr. de pasas
- Una cucharadita rasa de maicena

SOLOMILLO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ

- Limpiamos los solomillos de telillas y grasas, cortamos en medallones gruesos y salpimentamos.
- Ponemos el aceite sobre la plancha a fuego alto y esperamos que alcance la máxima temperatura. Doramos los medallones por ambas caras. No los mantenga mucho tiempo; se trata de dorarlos por fuera (encostrarlos o sellarlos) y quedarlos jugosos por dentro. Vamos haciéndolos por tandas y reservamos.

Salsa Pedro Ximénez:

- Echamos el vino en la jarra de nuestra *Mastermix* y programamos **20 minutos a 110°C de temperatura - Velocidad 2**. Sustituimos el cubilete por el cestillo (de esta forma favoreceremos la evaporación y facilitará la reducción del vino).
- Finalizada la función, comprobamos que el vino se haya reducido a la mitad aproximadamente.
- Colocamos el protector de cuchillas y las aspas giratorias.
- Añadimos la nata, la maicena disuelta previamente en el zumo de naranja y las pasas.
- Salpimentamos y programamos **8 minutos a 100°C de temperatura - Velocidad 2**.
- Sustituimos el cubilete por el cestillo.
- Vertemos la salsa sobre la carne o servimos en salsa para que cada comensal se sirva la cantidad que quiera.





492 Cal. / x 174 gr.

INGREDIENTES

- 1 Taza de café frío (bien cargado)
- Un chorreón de licor amaretto
- 3 Huevos (emplearemos 3 yemas y 2 claras)
- Una pizca de sal
- 3 Cucharadas colmadas de azúcar
- 250 gr. de queso mascarpone
- 20 Bizcochos de soletilla o bizcocho genovés
- Cacao puro en polvo (para espolvorear)

Y además necesitamos:

- Grosellas y hierbabuena (para decorar)

VASITOS DE TIRAMISÚ

- Preparamos un café fuerte y consistente, dejamos enfriar y añadimos un chorreón de licor amaretto. Reservamos.
- Separamos las claras de las yemas:

Primer paso:

- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las aspas giratorias.
- Echamos las claras, la sal y montamos en **2 minutos - Velocidad 4 (sin cubilete)**.
- Retiramos y vertemos sobre un recipiente hondo. Reservamos.

Segundo paso:

- Sin lavar la jarra, introducimos las yemas con el azúcar. Batimos durante **40 segundos - Velocidad 4**. Añadimos el mascarpone. Programamos **20 segundos - Velocidad 3**.

Tercer paso:

- Vertemos las yemas con el mascarpone sobre las claras reservadas y mezclamos despacio con movimientos envolventes con la ayuda de la espátula. Reservamos.

Para montar el tiramisú:

- Preparamos los vasos o copas que vayamos a utilizar.
- Colocamos y disponemos los bizcochos de soletilla en la base como primera capa.
- Los impregnamos de café con ayuda de una cuchara. Cubrimos con una capa generosa de crema de *mascarpone*. A continuación volvemos a poner otra capa de bizcocho, impregnando de nuevo en café.
- Para finalizar ponemos otra de crema y espolvoreamos el cacao en polvo por toda la superficie.
- Introducimos en el frigorífico. A la hora de servir, adornamos con unas grosellas y unas hojas de hierbabuena.
- Servir bien frío.





327 Cal. / por 100 gr.

INGREDIENTES

- 370 gr. de leche condensada (una lata pequeña)
- 80 ml. de whisky
- Una cucharadita de esencia de vainilla
- 80 gr. de café consistente (recién hecho)

CREMA DE WHISKY (BAILEYS CASERO)

- Ponemos todos los ingredientes por el orden establecido en la receta en la jarra de nuestra *Mastermix* y programamos **20 segundos – Velocidad 3.**
- Introducimos la mezcla resultante en una botella de cristal previamente esterilizada y guardamos en el frigorífico.

Nota: Se conserva en el frigorífico durante 3 ó 4 semanas. Recuerde que hay que agitarlo antes de servir. Si no tiene café o no lo usa, puede sustituirlo por una cucharadita de café soluble.





120 Cal. / por unidad

INGREDIENTES

- 350 gr. de harina de repostería
- 50 gr. de almendras molidas

Otros ingredientes:

- 150 gr. de azúcar
- 120 gr. de manteca de cerdo (a temperatura ambiente)
- ½ Cucharadita de canela molida
- Un chorrito de anís
- Azúcar glas para espolvorear (30 gr. aprox.)

Y además necesitamos...

- Bandeja de hornear / Papel sulfurizado
- Cortapasta (de distintas formas; cilíndrica, estrellada...)

POLVORONES DE ALMENDRA

- Pre calentamos el horno a 140°C de temperatura.
- Mezclamos la harina junto con la almendra, horneándola de 25 a 30 minutos. En este proceso de tueste, removeremos la mezcla de vez en cuando con la ayuda de la espátula.
- Retiramos del horno y dejamos enfriar. Hay que dejarla en reposo un mínimo de 10 a 12 horas, por eso es recomendable hacer este paso el día anterior.

Otros ingredientes:

- Ponemos el azúcar en la jarra de nuestra *Mastermix*. Pulverizamos en **35 segundos - Velocidad progresiva 5 - 7 - 9**. Retiramos y reservamos (guardamos un poco para espolvorear).
- Sin lavar la jarra, echamos la manteca de cerdo, la canela, el anís y 120 gr. de azúcar. Incorporamos la harina y las almendras tostadas. Programamos **15 segundos - Velocidad 6**.
- Terminamos de mezclar con la ayuda de la espátula, formamos una bola, la envolvemos con film transparente y dejamos reposar en el frigorífico 1 hora.
- Colocamos la masa entre dos láminas de film transparente y estiramos con la ayuda de un rodillo, dejándola con un grosor aprox. de 1,5 cm.
- La cortamos con un cortapasta y vamos colocando los polvorones en la bandeja de horno sobre papel sulfurizado.
- Pre calentamos el horno a 200°C de temperatura, solo el grill.
- Introducimos la bandeja con los polvorones y horneamos de 12 a 15 minutos. Observe, y una vez que vea que empiezan a agrietarse estarán listos para ser retirados del horno.
- Una vez fríos se espolvorean en abundante azúcar glas.

