



430 Cal. / por 100 gr.

INGREDIENTES

Para la manzana caramelizada:

- 1 Manzana reineta (pelada, descorazonada y cortada en láminas)
- Zumo de limón
- 2 Hojas de gelatina
- 100 gr. de agua + Un poco más para hidratar la gelatina
- 15 gr. de caramelo líquido

Utensilio necesario: Cestillo

- Mousse de queso de cabra
- 3 Hojas de gelatina
- 200 gr. de queso de cabra en rulo (troceado)
- 200 gr. de leche
- Sal / Pimienta (al gusto)

Para la mousse de miel:

- 3 Hojas de gelatina
- 100 gr. de agua
- 150 gr. de miel

MOUSSE DE QUESO DE CABRA, MANZANAS CARAMELIZADAS Y MIEL

Para la manzana caramelizada:

- Pelamos y troceamos la manzana rociándola con el zumo de limón y vamos colocándola en el cestillo.
- Hidratamos las hojas de gelatina en un poco de agua. Reservamos.
- Ponemos el agua en la jarra de nuestra *Mastermix*. Introducimos el cestillo con las manzanas y programamos **5 minutos a 100°C de temperatura – Velocidad 1**.
- Finalizada la cocción, extraemos el cestillo sujetándolo con la muela de la espátula destinada para ello. Reservamos.
- En el agua de la cocción, agregamos el caramelo líquido y las hojas de gelatina. **Mezclamos 20 segundos – Velocidad 2**.
- Cubrimos con las láminas de manzana el fondo de un molde rectangular, vertemos con cuidado el contenido de la jarra y dejamos enfriar hasta que cuaje la gelatina.

Para el mousse de queso de cabra:

- Hidratamos las hojas de gelatina en un poco de agua. Reservamos.
- Introducimos el queso troceado en la jarra junto con la leche. Salpimentamos y programamos **2 minutos a 90°C de temperatura – Velocidad 4**. **Mezclamos 35 segundos – Velocidad 5 (sin tapadera)**.
- Vertemos la mezcla en un bol, dejándola templar.
- Una vez templada, la incorporamos a la primera capa (manzana caramelizada).
- Observe con especial cuidado que haya quedado todo bien cuajado. Extreme la precaución al echarla, para no estropear la primera. Reservamos.

Para la mousse de miel:

- Hidratamos las hojas de gelatina en un poco de agua.
- Ponemos el agua junto con la miel en la jarra y programamos **2 minutos a 90°C de temperatura – Velocidad 2**.
- Incorporamos la gelatina (bien escurrida) y mezclamos en **20 segundos – Velocidad 3 (sin temperatura)**.
- Vertemos la mezcla en un bol, dejándola templar.
- Una vez templada la incorporamos encima del mousse de queso ya totalmente cuajado. Tenga especial cuidado al echarla, amortiguando con una cuchara para que caiga despacio.
- Cubrimos y tapamos el molde.
- Dejamos enfriar en el frigorífico de 5 a 6 horas (aunque lo ideal es dejarla un día).
- Desmoldamos y servimos cortado en porciones.





INGREDIENTES

- 500 gr. de almejas (limpias de arenilla)
- 1 ½ de agua

Utensilio necesario: cestillo

Para el sofrito:

- 80 gr. de aceite de oliva
- 2 Cebollas medianas (peladas y troceadas)
- 3 Dientes de ajo (pelado y troceado)
- 2 Tomates rojos y maduros (rallados)
- Una cucharadita de orégano (seco de bote)
- ½ Cucharadita de pimentón picante (opcional)
- Sal / Pimienta (al gusto)

Para acompañar:

- 1 Rebanada de pan tostado por cada comensal
- Unas hojas de perejil

SOPA DE ALMEJAS

- Lavamos las almejas en agua y sal para que suelten los restos de arenilla que puedan tener. Las colocamos en el cestillo y reservamos.
- Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix* el agua. Programamos **10 minutos a 120°C de temperatura – Velocidad 1**. Una vez el agua haya roto a hervir, introducimos el cestillo con las almejas y una pizca de sal. Programamos **4 minutos a 120°C de temperatura – Velocidad 1**.
- Durante este tiempo de cocción, vaya parando la máquina y retirando aquellas almejas que estén abiertas y continuamos con la cocción.
- Una vez haya finalizado la cocción y estén todas las almejas abiertas, retiramos el cestillo y reservamos el caldo de la cocción.

Para el sofrito:

- Sin lavar la jarra, echamos la cebolla y los ajos. Picamos **8 segundos – Velocidad 6**.
- Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Incorporamos el aceite y sofreímos **15 minutos a 90°C de temperatura – Velocidad 1**.
- Incorporamos el tomate y el orégano. Programamos **10 minutos a 90°C de temperatura – Velocidad 1**.
- Finalizada la cocción, incorporamos el pimentón y mezclamos **10 segundos – Velocidad 2**.
- Añadimos el caldo de cocer las almejas y rectificamos en sal. Programamos **18 minutos a 120°C de temperatura – Velocidad 1**.
- Volvemos a introducir el cestillo con las almejas. Programamos **2 minutos a 100°C de temperatura – Velocidad 1**.

Para acompañar:

- Ponemos en cada plato una rebanada de pan tostado y vertemos el caldo bien caliente junto con las almejas.
- Adornamos con unas ramitas de perejil.



PALETILLA DE CORDERO A LAS FINAS HIERBAS



6
personas

1 Hora de maceración
1 Hora de elaboración
20 Minutos de horneado

314 Cal. / por 100 gr.

INGREDIENTES

- 2 Paletillas de cordero lechal (peso aprox. entre los dos: 1.500 - 1.800 gr.)

Para el adobo:

- 5 Dientes de ajo (pelados y troceados)
- 2 ó 3 ramitas de perejil fresco (solo hojas)
- 2 Ramitas de tomillo (solo hojas)
- ½ Cucharadita de romero (solo hojas)
- 7 u 8 bolas de pimienta negra
- 50 gr. de aceite de oliva
- 50 gr. de buen vino blanco (solera o añejo)
- 30 gr. de vinagre
- Sal (al gusto)

Utensilio necesario:

- Fuente vaporera
- Agua para la cocción (2 litros aprox.)
- Bolsa especial de asado

Y además necesitamos...

- Fuente refractaria (para hornear)

- Limpiamos de telillas y grasas las paletillas. Reservamos.

Para el adobo:

- Introducimos en la jarra de nuestra *Mastermix* todos los ingredientes por el orden establecido en la receta. Programamos **9 segundos - Velocidad 5**.
- Introducimos las paletillas en la bolsa de asar y agregamos el adobo, cerrándola herméticamente, dejándola macerar 1 hora.
- Colocamos las paletillas en la fuente vaporera, llenamos la jarra con el agua y ajustamos la fuente vaporera. Programamos **50 minutos a 120°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Finalizada la cocción, volvemos a echar agua en la jarra hasta la medida inicial para reponer el agua perdida por condensación y damos la vuelta a la bolsa para que se cocine el cordero por el otro lado. Programamos **50 minutos a 120°C de temperatura - Velocidad 1**.
- Precalentar el horno a 200°C de temperatura.
- Retiramos las paletillas de la bolsa, colocándolas junto con todo su jugo en una fuente refractaria.
- Rectificamos en sal (si lo cree necesario) y hornearmos de 8 a 10 minutos por cada lado. Dejamos que nos quede bien doradito y crujiente.
- Servimos con una guarnición de patatas, ensalada o arroz.





330 Cal. / por 100 gr.

INGREDIENTES

Para la base de bizcocho:

- 4 Huevos frescos
- 100 gr. de azúcar
- Una pizca de sal
- 100 gr. de harina de trigo
- Una cucharadita de miel
- Una cucharadita de vainilla

Crema pastelera:

- 500 gr. de leche (a temperatura ambiente)
- 3 Huevos frescos (a temperatura ambiente)
- 100 gr. de azúcar
- 50 gr. de harina fina de maíz (maicena)
- 25 gr. de mantequilla

Mazapán:

- 150 gr. de almendras crudas (sin cáscara, ni piel)
- 150 gr. de azúcar
- 1 Clara de huevo

Y además necesitamos...

- Bandeja / Papel sulfurizado (para hornear)
- Azúcar glas (para espolvorear)
- Soplete de cocina (para caramelizar)

PONCHE SEGOVIANO

Para la base de bizcocho:

- Pre calentamos el horno a 180°C de temperatura.
- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las aspas giratorias.
- Ponemos los huevos, el azúcar y la sal. Blanqueamos durante **6 minutos a 40°C de temperatura - Velocidad 3.**
- Una vez haya doblado su volumen, incorporamos la harina (previamente tamizada), la miel y la vainilla. Mezclamos en **20 segundos - Velocidad 2.** Terminamos de mezclar con la espátula con movimientos envolventes.
- Vertemos en la bandeja de hornear sobre papel sulfurizado, extendiéndolo de forma uniforme hacia todos los lados.
- Horneamos de 10 a 12 minutos.
- Una vez finalizado el horneado, sacamos el bizcocho del horno, dejamos enfriar y cortamos la plancha a lo largo, en tres partes iguales. Reservamos.

Crema pastelera:

- Introducimos todos los ingredientes por el orden establecido en la receta y programamos **8 minutos a 90°C de temperatura - Velocidad 4.**
- Finalizada la crema, la retiramos a un cuenco cubriéndola con film transparente y dejamos enfriar.
- Lavamos y secamos la jarra.

Mazapán:

- Ponemos el azúcar en la jarra de nuestra *Mastermix*. Pulverizamos **25 segundos - Velocidad 9.** Retiramos y reservamos.
- Introducimos las almendras. Molemos en **15 segundos - Velocidad 8.** Bajamos los restos adheridos a la pared con la ayuda de la espátula.
- Agregamos el azúcar y la clara de huevo. Mezclamos en **10 segundos - Velocidad 5.** Hacemos una bola envolviéndola en film transparente. Reservamos.

Para el montaje:

- Cortamos los bordes de las tres planchas e igualamos todos los lados.
- Rellenamos con la crema pastelera la primera y segunda plancha y cubrimos con la tercera.

Mazapán:

- Espolvoreamos un poco de azúcar glas sobre una lámina de papel sulfurizado y vamos estirando la masa del mazapán con ayuda de un rodillo.
- Introducimos la mano por debajo del papel, volteamos con mucho cuidado y depositamos el mazapán sobre la tercera plancha. Recortamos los bordes.
- Espolvoreamos generosamente el azúcar glas sobre la superficie. Con un palo de madera u otro utensilio de cocina, hacemos sobre el mazapán pequeñas muelas y quemamos las líneas con un soplete de cocina.





INGREDIENTES

- 3 Limas ó 150 gr. de zumo de limón (troceados con su piel)
- 120 gr. de azúcar moreno
- 150 gr. de ron blanco
- 1 ó 2 latas de refresco de limón o limonchelo (bien fríos)
- 3 Cucharadas de hojas de menta
- 350 gr. de hielo picado

MOJITO

- Troceamos las limas introduciéndolas en la jarra de nuestra *Mastermix*. Trituramos en varios golpes a **Velocidad TURBO (2 segundos aproximadamente)**.
- Filtramos el líquido resultante con la ayuda del cestillo.
- Enjuagamos la jarra y agregamos el resto de los ingredientes. Programamos **35 segundos – Velocidad progresiva 5 – 7 – 9**.
- Servimos inmediatamente en copas y decoramos con rodajas de lima y hojas de menta.





533 Cal. / por 100 gr.

INGREDIENTES

- 200 gr. de azúcar
- Piel de 1 limón (solo la parte amarilla)
- 200 gr. de almendras (peladas y tostadas sin sal)
- Una pizca de canela

Y además necesitará...

- 1 Caja de madera o molde para turrónes
- Papel sulfurizado

TURRÓN DE ALMENDRA

- Ponemos el azúcar en la jarra de nuestra *Mastermix* y pulverizamos en **30 segundos – Velocidad progresiva 5 – 7 – 9**. (Para pulverizar el azúcar, compruebe que la jarra está bien seca).
- Añadimos la piel del limón y programamos **30 segundos – Velocidad progresiva 5 – 7 – 9**.
- Agregamos las almendras tostadas y trituramos **20 segundos – Velocidad 8**. Esta función la repetiremos de 3 a 4 veces hasta que observe que la almendra se va hacia las paredes de la jarra y haya soltado su aceite natural, unificándose con el resto de ingredientes. Cada vez que reiniciemos el programa, tendremos que volver a bajar los ingredientes hacia las cuchillas, hasta obtener un serrín ligeramente untuoso.
- Forramos las cajas con papel sulfurizado.
- Vertemos la masa sobre el molde, unificamos y alisamos con el reverso de una cuchara, espolvoreamos una pizca de canela y cerramos la caja.
- Dejamos reposar durante unos días. Desmoldamos y servimos en porciones.

