



380 Cal. / por ración

#### INGREDIENTES

- 8 Dientes de ajo.
- 50 gr. de aceite de oliva.
- 900 gr. de alitas (limpias y cortadas en dos partes).
- 1 Cayena.
- ½ Cucharadita de pimentón dulce.
- 100 gr. de vino blanco.
- 150 gr. de tomate frito.
- 1 Pastilla de caldo.
- Una pizca de sal.

## ALITAS DE POLLO A LA DIABLA

- Introducimos los ajos pelados y troceados en la jarra de nuestra *Mastermix*, agregamos el aceite y programamos **5 minutos a 90° C de temperatura - Velocidad 4**.
- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las aspas giratorias.
- Echamos el pollo junto con la cayena, rehogamos **5 minutos a 90° C de temperatura - Velocidad 1**.
- Incorporamos el pimentón, el vino, el tomate frito, la pastilla de caldo y una pizca de sal. Sofreímos en **22 minutos a 100° C de temperatura - Velocidad 1**.
- Para finalizar y favorecer la evaporación, programamos **3 minutos a 90° C de temperatura - Velocidad 1 (sin cubilete)**.
- Vertemos sobre una fuente y servimos.





160 Cal. / por ración

## INGREDIENTES

## Para caramelizar las flaneras:

- 1 Cucharadita de zumo de limón.
- 1 Cucharadita de agua.
- 4 Cucharadas de azúcar.

## Para el flan:

- 60 gr. de chocolate negro troceado.
- 300 gr. de leche entera.
- 100 gr. de nata para montar.
- 60 gr. de azúcar.
- 4 Huevos.

## Para acompañar:

- 100 gr. de frutas variadas (confitadas, o en almíbar).

# FLAN DE CHOCOLATE CON FRUTA CONFITADA

- Pre calentamos el horno a 180°C.

## Para caramelizar las flaneras:

- Ponemos el azúcar sobre un cazo junto con la cucharada de limón y agua. Llevamos a fuego suave sin parar de mover, y hasta conseguir un caramelo claro.
- Repartimos el caramelo en las flaneras, cubriendo la base del recipiente y los laterales. Dejamos enfriar.

## Para el flan:

- Ponemos el chocolate troceado en la jarra de nuestra *Mastermix* y pulverizamos durante **20 segundos - Velocidad 8**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Agregamos la leche junto con la nata y programamos **3 minutos a 100° C de temperatura - Velocidad 2**. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina, dejamos templar y reservamos.
- Sin lavar la jarra, ponemos el azúcar junto con los huevos y batimos **6 minutos a 40° C de temperatura - Velocidad 5** hasta que espumen.
- Añadimos la mezcla reservada y batimos **2 minutos - Velocidad 5 (sin temperatura)**.
- Repartimos los flanes en las flaneras caramelizadas, introduciéndolas en el horno. Cocemos al baño María de 30 a 35 minutos. Dejamos enfriar y desmoldamos.
- Servimos acompañado por la fruta.

**NOTA:** El cuaje de los flanes, dependerá del tamaño de recipiente que utilizemos.





105 Cal. / por ración

## INGREDIENTES

- 240 gr. de azúcar.
- Piel de ½ limón (solo la parte amarilla).
- 250 gr. de almendra molida.
- 40 gr. de harina de repostería.
- 40 gr. de harina fina de maíz (maicena).
- 1 Cucharadita de levadura en polvo.
- 4 Huevos.
- 30 unidades de cápsulas para magdalenas (cuadradas o redondas).

## MARQUESAS

- Pre calentamos el horno a 200° C.
- Ponemos la mitad del azúcar (120 gr.) en la jarra de nuestra *Mastermix* y pulverizamos **30 segundos a velocidad progresiva 5 - 7 - 9**. (Retiramos y reservamos dos cucharadas de azúcar glas en un cuenco, ya que nos servirá para espolvorear en la fase final de la elaboración).
- Agregamos la piel troceada del limón y picamos en **14 segundos - Velocidad 9**. Bajamos los restos de ingredientes hacia las cuchillas con la ayuda de la espátula.
- Incorporamos la almendra molida, la harina de repostería, la harina de maíz y la levadura. Tamizamos en **8 segundos - Velocidad 9**. Retiramos y echamos en un bol, terminamos de mezclar con la espátula y reservamos.
- Sin lavar la jarra, echamos los huevos de uno en uno, y el resto de azúcar (120 gr.). Programamos **5 minutos a 40° C de temperatura - Velocidad 4**. A continuación, volvemos a programar **5 minutos - Velocidad 5 (sin temperatura)**.
- Añadimos la mezcla reservada en el bol y fusionamos con los huevos durante **8 segundos - Velocidad 6**.
- Rellenamos las cápsulas de magdalenas hasta las  $\frac{3}{4}$  partes.
- Bajamos la temperatura del horno a 180° C.
- Introducimos las marquesas de 10 a 12 minutos, hasta que las veamos doradas.
- Sacamos del horno y sobre una rejilla, dejamos enfriar.
- Espolvoreamos con el azúcar glas reservado y servimos.







75 Cal. / por ración

## INGREDIENTES

## Para el escabeche:

- 2 Perdices (limpias de plumas y vísceras).
- 1 Cebolla grande (pelada y troceada).
- 1 Zanahoria (pelada y cortada a rodajas gruesas).
- 5 ó 6 hojas de laurel.
- ½ Cabeza de ajo.
- 14 Granos de pimienta negra.
- 1 Vaso de vino blanco.
- ¼ Vaso de vinagre.
- 3 Vasos de agua o caldo de carne.
- Tomillo, sal, pimienta (al gusto).

## Para el paté:

- 70 gr. de cebolla (pelada y troceada).
- 3 Dientes de ajo (pelados y troceados).
- 30 gr. de aceite de oliva.
- 10 gr. de mantequilla
- 150 gr. de higadillos de pollo (limpios y troceados).
- 350 ó 400 gr. de carne de perdiz (peso en relación al tamaño del ave).
- 30 gr. de brandy solera.
- 80 gr. de oporto.
- ½ Cucharada de tomillo (seco de bote).
- 180 gr. de nata (para montar).
- 1 Huevo.
- Sal / Pimienta (al gusto).
- Manteca de cerdo (para engrasar).

## PATÉ DE PERDIZ\*

- Ponemos las perdices junto con el resto de ingredientes en una olla a presión y cocinamos de 15 a 20 minutos. Dejamos macerar las perdices toda la noche.

## Elaboración del paté:

- Deshuesamos las perdices sin la piel, picando la carne en trozos muy pequeños. Reservamos.
- Ponemos la cebolla junto con los ajos en la jarra de nuestra *Mastermix* y picamos en **5 segundos - Velocidad 6**. Bajamos los restos adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Agregamos el aceite y la mantequilla, sofreímos en **9 minutos a 90° C de temperatura - Velocidad 1**.
- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las aspas giratorias.
- Incorporamos el hígado y rehogamos en **8 minutos a 100° C de temperatura - Velocidad 1**.
- Retiramos el protector de cuchillas y las aspas giratorias.
- Añadimos la carne de perdiz, el brandy, el oporto, el tomillo, la nata, el huevo y salpimentamos. Programamos **8 minutos a 90° C de temperatura - Velocidad 2**.
- Finalizada la cocción, retiramos la jarra y dejamos enfriar de 40 a 50 minutos.
- Precalentar el horno a 180° C de temperatura.
- Volvemos a insertar la jarra y trituramos en **2 minutos - Velocidad progresiva 5 - 7 - 9**.
- Vertemos la mezcla sobre el molde y cocemos al baño María de 25 a 30 minutos.
- Dejamos entibiar y untamos la superficie con manteca de cerdo.

\*Para elaborar esta receta, las perdices tienen que ser escabechadas el día anterior, dejándolas en maceración toda la noche.





183 Cal. / por ración

## INGREDIENTES

## Para la masa:

- 1 Lámina de masa quebrada (ver "Masa quebrada salada", Receta base) o comprarla refrigerada.

## Para la verdura:

- 1 Manojito de brócoli (300 ó 330 gr.).
- 800 gr. de agua.
- Una pizca de sal.
- Utensilio (cestillo).

## Para el relleno:

- 200 gr. de quesos variados.
- 100 gr. de queso azul.
- 200 gr. de nata para montar.
- 3 Huevos frescos.
- Sal / Pimienta / Nuez moscada (al gusto).

# QUICHE DE BRÓCOLI A LOS TRES QUESOS

- Elaboramos la masa quebrada (ver "Masa quebrada salada", Receta base).
- Limpiamos y retiramos el tallo del brócoli. Escurremos y metemos en el cestillo.
- Echamos el agua con una pizca de sal en la jarra de nuestra *Mastermix*. Calentamos en **7 minutos a 100° C de temperatura - Velocidad 1**.
- Incorporamos el cestillo con el brócoli y cocemos en **12 minutos a 120° C de temperatura - Velocidad 4**. Finalizada la cocción, retiramos el cestillo, ponemos a escurrir y reservamos.
- Precalentamos el horno a 180° C de temperatura.

## Para la masa:

- Cubrimos un molde refractario con la masa quebrada, sellamos los bordes con las manos húmedas y pinchamos la base con un tenedor. Horneamos a 180° C de temperatura de 12 a 15 minutos. Retiramos y reservamos.

## Para el relleno:

- Echamos los quesos en la jarra y rallamos en **7 segundos - Velocidad 7**. Incorporamos la nata, los huevos, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Mezclamos en **15 segundos - Velocidad 6**.
- Colocamos el brócoli que teníamos reservado sobre el molde de masa quebrada. Vertemos el relleno distribuyéndolo bien por toda la superficie. Horneamos de 20 a 25 minutos.





105 Cal. / por ración

# ROSCÓN DE REYES

TIEMPOS: 2 minutos de elaboración - 25 minutos de horneado

## INGREDIENTES

### Azúcar aromatizada:

- 120 gr. de azúcar.
- Piel de 1 limón cortado a tiras (sin la parte blanca).
- Piel de 1 naranja cortada a tiras (sin la parte blanca).

### Masa madre:

- 70 gr. de leche fresca entera.
- 10 gr. de levadura prensada.
- 1 Cucharada colmada de azúcar.
- 130 gr. de harina de fuerza.

### Masa:

- 60 gr. de leche fresca entera.
- 70 gr. de mantequilla (cortada a taquitos).
- 2 Huevos.
- 25 gr. de levadura prensada.
- 20 gr. de agua de aroma de azahar.
- 450 gr. de harina de fuerza.
- Una pizca de sal.

### Decoración:

- 1 Huevo batido (para pincelar).
- Azúcar turrónada (azúcar + agua).
- Fruta confitada (naranjas, ciruelas, guindas...).
- Almendras laminadas o piñones (al gusto).

### Relleno:

- 500 gr. de nata (35 gr. de materia grasa, para montar).
- Una cucharada colmada de queso de untar (tipo Philadelphia).
- 50 gr. de azúcar glas.

Continúa pág. siguiente...





# ROSCÓN DE REYES

## Azúcar aromatizada:

- Ponemos el azúcar en la jarra de nuestra *Mastermix* (la jarra tiene que estar bien seca). Pulverizamos **35 segundos a velocidad progresiva 5 - 7 - 9**.
- Agregamos las cáscaras de naranja y limón, y programamos **20 segundos a velocidad progresiva 5 - 7 9**. Retiramos y reservamos en un cuenco.

## Para la masa madre:

- Introducimos en la jarra todos los ingredientes, y programamos **15 segundos - Velocidad 4**. Retiramos la masa y formamos una bola, introduciéndola en un bol con agua templada (cuando la masa flote en la superficie, estará lista, aproximadamente de 15 a 20 minutos).

## Para la masa:

- Ponemos en la jarra el azúcar aromatizado que teníamos reservada, la masa madre y todos los ingredientes de la masa. Mezclamos en **10 segundos - Velocidad 6**.
- A continuación, seleccionamos **Menú amasar - 3 minutos**.
- Retiramos la masa de la jarra con las manos untadas en aceite, colocándola en una bandeja de horno sobre papel sulfurizado debidamente engrasado. Damos forma de roscón y dejamos reposar de 30 a 40 minutos.
- Precalentamos el horno a 200° C.

## Montaje y decoración:

- Finalizado el tiempo de reposo, pincelamos la superficie del roscón con el huevo batido. Espolvoreamos el azúcar turronada, y colocamos la fruta confitada y los piñones, o almendras laminadas.
- Introducimos el roscón en el horno precalentado, y horneamos a 200° C los 10 primeros minutos. Bajamos la temperatura a 180° C, y seguimos el horneado de 10 a 15 minutos más. Dejamos enfriar sobre una rejilla.

## Relleno (véase en “Recetas base” notas a tener en cuenta antes de montar nata):

- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las aspas giratorias.
- Agitamos bien el brik de nata que tiene que estar bien frío, agregamos la cucharada de queso y seleccionamos **Velocidad 3**, sin programar tiempo. Tenemos que estar muy pendientes a la subida de la nata a través del bocal de la tapadera. Si nos pasamos de tiempo, la nata se convertirá en mantequilla.
- Una vez montada, agregamos el azúcar mezclándola con la ayuda de la espátula.
- Abrimos el roscón de forma transversal y rellenamos con la nata.

