



27 minutos

58 Cal./por cucharada

INGREDIENTES

- 150 gr. de agua mineral embotellada.
- 350 gr. de azúcar.
- Gasificante (1 sobre morado + 1 sobre blanco).

AZÚCAR INVERTIDO (RECETA BASE)

- Echamos en la jarra de nuestra **Mastermix** el agua, el azúcar y el sobre blanco (ácido tartárico). Programamos **6 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 3.**
- Dejamos reposar con la jarra tapada de 20 a 25 minutos (bajará la temperatura a unos 50 °C).
- A continuación, agregamos el sobre morado (bicarbonato) y mezclamos **1 minuto - Velocidad 3.** Dejamos reposar unos minutos.
- Envasamos en tarros de cristal con cierre hermético y guardamos hasta su utilización.

“El azúcar invertido se usa principalmente en la elaboración de helados, productos de pastelería, cremas y derivados de dulces y bollerías.

El azúcar invertido no es otra cosa que la reacción química de hidrólisis ácida o inversión enzimática. Esta reacción rompe o modifica los elementos básicos que componen el azúcar, que son glucosa y fructosa. Como resultado tendremos un mayor sabor dulce en nuestras elaboraciones, sin el incremento de tanta cantidad de azúcar.

Su uso aumenta la retención de humedad, retrasando el resecamiento de muchos productos alimenticios, por eso es tan usado en repostería. También se utiliza para dar brillo a superficies de tartas, bollos y bizcochos.

- Su uso en heladerías es casi obligado, su principal función se debe al potente efecto anticristalizante que posee, disminuyendo así el grado de congelación del helado, manteniéndolo más cremoso y fácil de manejar”.



4 para personas

25 minutos

295 Cal./ración

INGREDIENTES

- 80 gr. de aceite de oliva + un poco más para engrasar el cestillo.
- 500 gr. de bonito (cortado a tacos).
- Accesorio (cestillo).

Para el escabeche:

- 250 gr. de cebolla (cortada en rodajas gruesas).
- 4 Dientes de ajo con piel (con un corte transversal).
- 90 gr. de zanahorias (cortada en rodajas).
- 1 Hoja de laurel.
- 120 gr. de agua.
- 120 gr. de vino blanco.
- 150 gr. de vinagre (suave).
- 1 Cucharadita de pimienta negra (en grano).
- 1 Cucharadita de orégano (seco en hojas).
- Sal (al gusto).

BONITO EN ESCABECHE

- Engrasamos el cestillo con un poco de aceite, ponemos en el cestillo los trozos de bonito sazonados con un poco de sal y reservamos.

Para el escabeche:

- Colocamos el **protector de cuchillas** y ajustamos las **aspas giratorias** en la jarra de nuestra **Mastermix**.
- Echamos el aceite (80 gr.), la cebolla, los ajos y la zanahoria. Sofreímos **8 minutos a 90 °C de temperatura - Velocidad 1**.
- Agregamos el laurel, el agua, el vino, el vinagre, la pimienta, el orégano y la sal.
- Introducimos en el interior de la jarra el cestillo con el bonito que teníamos reservado y programamos **17 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 1**.
- Finalizada la función, extraemos el cestillo y retiramos el bonito en un recipiente con cierre hermético. Cubrimos con el escabeche y dejamos enfriar antes de meterlo en el frigorífico, donde permanecerá 1 ó 2 días antes de ser consumido.



6/8
porciones

16
minutos

641 Cal./ración

INGREDIENTES

Para la masa:

- 150 gr. de pollo (cocido).
- 30 gr. de jamón serrano.
- 1 Huevo cocido.
- 50 gr. de aceite de oliva.
- 20 gr. de mantequilla.
- 70 gr. de cebolla (cortada a cuartos).
- 100 gr. de harina de repostería.
- 400 gr. de leche (4 cubiletes).
- Sal / Nuez moscada / Pimienta negra (al gusto).

Para el rebozado:

- 2 Huevos batidos.
- Pan rallado.
- Aceite de oliva (para freír).

CROQUETAS DE POLLO CON JAMÓN

- Cocemos el huevo. Retiramos y reservamos. Troceamos el pollo junto con el jamón, introduciéndolos en la jarra de nuestra **Mastermix**. Picamos en **10 segundos - Velocidad 5**. Retiramos y reservamos.
- Pelamos, troceamos y picamos el huevo en **6 segundos - Velocidad 5**. Retiramos y reservamos en otro cuenco. Ponemos en la jarra el aceite, la mantequilla y la cebolla (cortada a cuartos). Sofreímos en **3 minutos a 90 °C de temperatura - Velocidad 4**.
- Incorporamos la harina con especial cuidado, intentando que quede depositada alrededor de las cuchillas y tostamos durante **1 minuto a 90 °C de temperatura - Velocidad 3**.
- Agregamos la leche, la sal, la nuez moscada y la pimienta. Mezclamos **10 segundos - Velocidad 5**. A continuación, cocemos en **5 minutos a 90 °C de temperatura - Velocidad 5**.
- Para finalizar, programamos **1 minuto a 80 °C de temperatura - Velocidad 4**, incorporando por el bocal de la tapadera y sin parar la máquina, el huevo picado junto con la carne.
- Retiramos la masa, vertemos sobre una fuente y dejamos enfriar antes de introducirla en el frigorífico, donde dejaremos reposar de 1 a 2 horas.

Para la realización:

- Cortamos pequeñas porciones pasándolas primero por huevo, y luego rebozándolas en pan rallado. Freímos en abundante aceite caliente, dorándolas por ambos lados.



4 para personas

30 minutos

208 Cal./ración

INGREDIENTES

- 1 Pimiento rojo de asar (aprox. 300 ó 350 gr.).
- 1.000 gr. de agua (1 litro).
- 1 Cucharada de sal (gorda).
- Utensilio (cestillo).

Para el acompañamiento:

- 80 gr. de cebollas dulces (cortadas en aros).
- 1 Cucharadita de orégano (seco en hojas).
- 20 gr. de aceitunas verdes (10 ó 12 unidades).
- 2 Latas de atún en aceite.
- 30 gr. de aceite de oliva.
- 5 gr. de vinagre.
- Sal (al gusto).

ENSALADA DE PIMIENTOS (GUARNICIÓN)

- Ponemos el agua y la sal junto con el cestillo en el interior de la jarra de nuestra Mastermix y calentamos en **10 minutos a 110 °C de temperatura - Velocidad 1.**
- Colocamos el pimiento en el interior del cestillo (mire el tamaño y compruebe que entra bien y no entorpece para cerrar la tapa). Programamos **20 minutos a 110 °C de temperatura - Velocidad 1.**
- Finalizada la función, dejamos reposar el pimiento junto con el cestillo en el interior de la jarra hasta que temple (de esta manera lo podremos pelar mejor).
- Pelamos el pimiento cortándolo en tiras finas y colocamos sobre una fuente de servir.
- Incorporamos las cebollas, el orégano, las aceitunas y el atún (escurrido de aceite).
- En un cuenco, emulsionamos el aceite junto con el vinagre y la sal. Vertemos por encima de la ensalada y servimos.





4 para personas

4 minutos

203 Cal./ración

INGREDIENTES

- 400 gr. de pepinos (de piel fina).
- 100 gr. de pimiento verde.
- 1 Ramillete de perejil (solo hojas).
- 8 ó 9 hojas de cilantro (fresco).
- 25 gr. de miga de pan (del día anterior).
- 1 Cucharadita de comino (en grano).
- 300 gr. de agua (2 cubiletes).
- 80 gr. de aceite de oliva.
- 20 gr. de vinagre.
- 1 Diente de ajo.
- Sal (al gusto).

GAZPACHO VERDE

- Lavamos los pepinos, cortamos los extremos, y sin pelarlos, se cortan en 2 ó 3 trozos, introduciéndolos en la jarra de nuestra **Mastermix** junto con los pimientos verdes a los que limpiaremos de tallos y semillas.
- Agregamos las hojas de perejil y las de cilantro, la miga de pan, el comino, el agua, el aceite, el vinagre y el diente de ajo pelado. Sazonamos y programamos **4 minutos - Velocidad 8**.
- Finalizada la función, introducimos en una jarra y metemos en el frigorífico de 1 a 2 horas antes de servir.



6/8

porciones

3 minutos

HELADO DE NARANJA

205 Cal./ración

INGREDIENTES

- 500 gr. de leche evaporada (introducida en el congelador de 5 a 6 horas antes de su utilización).
- 150 gr. de azúcar (110 gr. de azúcar + 40 gr. de azúcar invertido). Ver receta base.
- Zumo de naranja filtrado (aprox. 180 gr.).
- Cáscara de 2 naranjas (sin la parte blanca).
- Unas gotas de esencia de vainilla.
- Unas gotas de colorante (opcional).

- Introducimos el brik de leche evaporada en el congelador de 5 a 6 horas antes de su utilización.
- Elaboramos el azúcar invertido (ver receta base).
- Exprimimos las naranjas, filtramos su zumo y reservamos su piel.
- Echamos el azúcar en la jarra de nuestra **Mastemix**, pulverizamos **1 minuto - Velocidad progresiva 5 - 7 - 9**.
- Añadimos las cáscaras de naranja y rallamos en **2 minutos - Velocidad progresiva 5 - 7 - 9**.
- Colocamos el **protector de cuchillas** y ajustamos las **aspas giratorias**.
- Agregamos la leche (semi-congelada), la esencia de vainilla y el colorante (opcional). Programamos **Velocidad 3 (sin tiempo ni temperatura)**. Observaremos como va doblando su volumen (tiempo aproximado: 2 ó 3 minutos como máximo).
- En este tiempo, vamos incorporando, sin parar la máquina y por el bocal de la tapadera el azúcar invertido (poco a poco en forma de hilo).
- Mezclamos bien y finalizamos el programa. Terminaremos de envolver suavemente todos los ingredientes con la ayuda de la espátula. Vertemos la mezcla sobre un tupper e introducimos en el congelador.



1,5 litros

1 minuto

401 Cal./ración

INGREDIENTES

- 250 gr. de chufa.
- 180 gr. de azúcar.
- Una tira de piel de limón (solo la parte amarilla).
- Una pizca de palo de canela.
- 1.300 gr. de agua (muy fría).

HORCHATA DE CHUFA

- Lavamos las chufas enjuagándolas bien bajo el grifo de agua fría.
- Escurrimos y echamos las chufas en un recipiente cubriéndolas de agua. Serán puestas en remojo de 8 a 10 horas para conseguir su rehidratación. Renovaremos el agua cada 3 ó 4 horas.
- Pasado el tiempo de remojo, y ya rehidratada la chufa, enjuagamos, escurrimos y echamos en la jarra de nuestra **Mastermix**.
- Agregamos el azúcar, la piel del limón y la canela. Trituramos **20 segundos - Velocidad progresiva 5 - 7 - 9**.
- Bajamos los restos de los ingredientes adheridos a la pared de la jarra con la ayuda de la espátula y volvemos a programar **10 segundos - Velocidad 9**.
- Agregamos 300 gr. de agua (de la que tenemos prevista) y programamos **25 segundos - Velocidad progresiva 5 - 7 - 9**.
- Echamos el resto del agua (1.000 gr.) y mezclamos durante **25 segundos - Velocidad 4**.
- A continuación, tamizamos y filtramos el líquido utilizando un colador de tela.
- Metemos en el frigorífico por espacio de unas horas y servimos bien fría.



4 para personas
20 minutos

HUEVOS RELLENOS

221 Cal./ración

INGREDIENTES

- 800 gr. de agua.
- Un chorrito de vinagre.
- 6 Huevos.
- Utensilio (cestillo).

Para el relleno:

- 2 Latas de atún en aceite.
- 200 gr. de mayonesa.
- 30 gr. de guisantes (cocidos de lata).
- Una pizca de sal.

Para adornar:

- Hojas de lechuga (cortadas en juliana).

- Ponemos el agua en la jarra junto con un chorreón de vinagre.
- Colocamos los huevos en el cestillo e introducimos en la jarra de nuestra **Mastermix**. Cocemos en **20 minutos a 110 °C de temperatura - Velocidad 2**.
- Finalizada la cocción, retiramos el cestillo con la ayuda de la muela de la espátula y dejamos enfriar los huevos. Enjuagamos y secamos la jarra.
- Pelamos y cortamos los huevos en forma transversal. Extraemos las yemas con cuidado (reservamos las yemas de dos huevos para adornar). Reservamos.
- Introducimos en la jarra el atún (escurrido de aceite), 50 gr. de mayonesa, los guisantes y una pizca de sal. Mezclamos en **7 segundos - Velocidad 4**.
- Vertemos la mezcla sobre un recipiente y vamos rellenando los huevos con pequeñas porciones.
- Colocamos en una fuente sobre un lecho de lechuga cortada en juliana. Cubrimos con el resto de la mayonesa y espolvoreamos por encima las yemas que teníamos reservadas, desmenuzándola con las manos.



4 para personas

1 minuto

149 Cal./ración

INGREDIENTES

- 20 gr. de sésamo (tostado).
- 400 gr. de garbanzos (cocidos de bote).
- 60 gr. de agua.
- 30 gr. de zumo de limón (filtrado).
- 40 gr. de aceite de oliva.
- 40 gr. de yogur griego.
- ½ Cucharadita de sal.

Para adornar:

- Unos cuantos garbanzos (sin moler).
- Un chorreón de aceite de oliva.
- Una pizca de pimentón dulce.
- Unas hojas de menta.

HUMMUS

- En una sartén a fuego medio, tostamos el sésamo hasta que adquiera un ligero color dorado (no deje que se tueste demasiado, o el sabor le resultará ligeramente amargo). Retiramos y reservamos.
- Ponemos los garbanzos en la jarra de nuestra **Mastermix**, enjuagados y escurridos. Incorporamos el sésamo tostado, el agua, el zumo de limón, el aceite, el yogur y la sal. Trituramos **1 minuto - Velocidad progresiva 5 -7 -9**. Si no gusta con una textura más fina, volvemos a repetir el paso anterior.
- Vertemos sobre una fuente de servir, rociamos con un poquito de aceite, colocamos los garbanzos, la menta y espolvoreamos con el pimentón dulce.

Nota: Si encuentra el hummus muy espeso, podemos añadirle un poco más de agua. Mezclaríamos **unos segundos en Velocidad 5** hasta que la mezcla sea más fluida.



4 para personas
1 minuto

324 Cal./ración

INGREDIENTES

- 200 gr. de salmón ahumado.
- 50 gr. de nata líquida (para montar).
- 60 gr. de queso de untar natural (tipo Philadelphia).
- Una pizca de sal (gorda).
- Una pizca de pimienta negra molida.
- 1 Cucharadita de eneldo (fresco o seco).
- Salmón en tiras (para decorar).

PATÉ DE SALMÓN AHUMADO

- Introducimos en salmón junto con la nata y el queso en la jarra de nuestra **Mastermix**. Programamos **30 segundos - Velocidad 5**.
- Bajamos los restos de ingredientes adheridos a la jarra con la ayuda de la espátula.
- Incorporamos la sal, la pimienta y el eneldo. Mezclamos **35 segundos - Velocidad 5**.
- Ponemos la crema resultante en un recipiente de cierre hermético e introducimos en el frigorífico, dejándolo reposar de 2 a 3 horas.
- Servimos y colocamos sobre el paté unas tiras de salmón ahumado.



4 para personas

30 minutos

309 Cal./ración

INGREDIENTES

- 4 peras conferencia medianas (recias y con rabito).
- Utensilio (cestillo).

Para el almíbar:

- Las peladuras de las peras.
- Piel de ½ limón (sin la parte blanca).
- Piel de ½ naranja + su zumo.
- Un trozo de canela en rama.
- 1 Cucharada de miel.
- 150 gr. de azúcar.
- 600 gr. de vino tinto.

PERAS AL VINO TINTO

- Pelamos las peras quedándolas enteras y sin quitarles el rabito. Reservamos las pieles.
- Introducimos las peras de pie, con el rabito hacia arriba en el cestillo (según tamaño, caben 4 unidades). Reservamos.
- Ponemos las pieles de las peras en la jarra de nuestra **Mastermix**, agregamos la piel de limón, la piel de naranja y su zumo, la canela, la miel, el azúcar y el vino.
- Colocamos el cestillo con las peras en el interior de la jarra y programamos **30 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 1**.
- Finalizada la función, extraemos el cestillo con la ayuda de la muela de la espátula y dejamos enfriar las peras.

Para reducción del vino:

- Vaciamos el contenido de la jarra sobre un cazo, poniéndolo al fuego fuerte de 5 a 6 minutos. Filtramos y acompañamos las peras sobre una base de reducción al vino y acompañadas por unas hojas de menta.



6/8

personas

30 minutos

204 Cal./ración

INGREDIENTES

- 180 gr. de aceite de oliva.
- 280 gr. de cebolla (cortada a dados).
- 700 gr. de patatas (cortadas a dados).
- 50 gr. de agua.
- 1 Cucharadita de sal.

Para el cuaje:

- 6 ó 7 huevos frescos.
- Una pizca de sal.
- 2 Cucharadas de aceite de oliva.

TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA

- Pelamos y cortamos las patatas junto con las cebollas en dados. Enjuagamos, escurrimos y reservamos (cada una por separado).
- Ponemos el aceite en la jarra de nuestra **Mastermix** y calentamos en **5 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 1.**
- Colocamos el protector de cuchillas y ajustamos las aspas giratorias.
- Echamos las cebollas pochándolas durante **10 minutos a 90 °C de temperatura - Velocidad 1.**
- Agregamos las patatas, el agua y la sal. Programamos **15 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 1.** Sustituimos el cubilete por el cestillo (de esta forma evaporará mejor).
- Finalizada la programación, vertemos sobre un escurridor-verduras para que suelte el exceso de líquido.

Para el cuaje:

- Sin lavar la jarra vamos incorporando los huevos con una pizca de sal. Batimos en **15 segundos - Velocidad 3.**
- En un bol, mezclamos los huevos con las patatas, procurando que las patatas nos queden bien impregnadas. Rectificamos en sal si fuera necesario.
- En una sartén antiadherente, echamos el aceite y cuajamos la tortilla dorándola por ambos lados.

