

# Sorbete de mandarinas



## **Ingredientes para 6 personas:**

- 1 kilo de gajos de mandarinas congeladas (1 kilo y me dio de mandarinas)
- 250gr de azúcar o su equivalencia en sacarina si estás a DIETA
- 2 limones pelados, sin nada de parte blanca ni pepitas
- 100gr de agua
- 50 gr de licor limoncello (u otro licor a tu gusto, es opcional, puedes hacerlo sin licor)
- 1 granada desgranada para adornar (opcional)

## **Preparación:**

- 1.- Pela las mandarinas, **separa los gajos** y colócalos en una bandeja, tápala con film transparente o papel de aluminio e introduce **al congelador**. Una vez congelados ya los puedes pasar a una bolsa de plástico y guardarlos de nuevo en el congelador.
- 2.- Pon el azúcar en el vaso y pulveriza **30 segundos en velocidad 5-10**. Si usas sacarina te puedes ahorrar este paso.
- 3.- Agrega el limón, los gajos de mandarina y los líquidos y programa **2 minutos en velocidad 5-10**. Usa la espátula para ayudar en la trituration. Servir.

## Quiche de setas de temporada



- **Ingredientes:** (para 8 personas)

- \* Masa quebrada:

- 250 gr. de harina de repostería
- ½ cucharadita de levadura Royal
- 100 gr. de mantequilla fría en trozos pequeños
- 50 gr. de agua fría
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 huevo batido para pintar la masa

- \* Relleno:

- 1 diente de ajo

- 30 gr. de aceite de oliva
- 180 gr. de setas variadas (de cardo, champiñones, níscalos, ...) limpias y cortadas en trozos
- 200 gr. de nata para cocinar
- 4 huevos
- 150 gr. de queso emmental rallado
- sal y pimienta

▪ **Preparación:**

**1.- Masa quebrada:**

En el vaso de la Thermomix, ponemos la harina, la levadura, la mantequilla, el agua, la sal y el azúcar. Programamos **15 segundos, a velocidad 6**.

Retiramos la masa del vaso, hacemos una bola y la envolvemos en papel film. Dejamos que repose en el frigorífico durante 15 o 20 minutos.

**2.- Relleno:**

Sin lavar el vaso, ponemos el ajo y el aceite. Programamos **3 segundos, a velocidad 5**.

Añadimos las setas y programamos **10 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**. Retiramos del vaso y reservamos.

Echamos la nata, los huevos y el queso, un poco de sal y una pizca de pimienta. Programamos **20 segundos, a velocidad 5** (sin giro a la izquierda).

Incorporamos las setas y mezclamos con la espátula.

### 3.- Montaje:

*Precalentamos el horno a 180°.* Engrasamos un molde de *quiche* de 28 cm. de diámetro con un poco de aceite de oliva, tanto por la base como por los laterales.

Estiramos la masa con un rodillo y cubrimos con ella el molde. Mojamos el borde de la masa con un poco de agua y la apretamos contra el molde para que no se baje al hornearla. Dejamos reposar en el frigorífico durante **15 minutos**.

Pintamos la superficie con huevo batido y pinchamos con un tenedor toda la masa para que no suba durante la cocción. **Horneamos durante 15 minutos, a 180°.**

Sacamos del horno y vertemos el contenido del vaso sobre la tartaleta precocida. Volvemos a meter al horno y dejamos que cuaje durante **25 o 30 minutos, a 180°** (o hasta que esté dorada).

Retiramos la *quiche* del horno, cortamos en porciones y servimos caliente o templada.

## Mini Tartas de queso con mermelada de moras



### Ingredientes:

- 250 gr de queso de untar
- 200 ml de leche
- 180 gr de azúcar
- 200 ml de nata líquida
- 1 sobre de cuajada Royal
- Mermelada de moras, o del sabor que más os guste

### Preparación:

1. Pon el queso de untar y la leche en el vaso y programa **1 minuto, velocidad 2**.
2. Añade el azúcar y la nata y mezcla **10 segundos, velocidad 3**.
3. Echa el sobre de cuajada y programa **10 minutos, 90° velocidad 3**.
4. Vierte la mezcla en los moldes de mini-tartas o en vasitos, flaneras, lo que hayas elegido para presentarlo.
5. Deja reposar en la nevera hasta que cuaje, al menos **3 horas**. Yo lo preparo de un día para otro.
6. En el momento de servir, pon encima la mermelada que hayas elegido dependiendo como lo vayas a presentar. En mi caso, rellene de mermelada el agujero central de las mini-tartas y así a la hora de comer se juntan los sabores.

### Notas:

- Con estas cantidades, salen doce mini tartas más o menos. Dependerá de cómo sea el molde.

# Crema de Calabaza con Queso Azul



## Ingredientes

- 100 gr cebollas, partidas en trozos
- 50 gr aceite de oliva virgen extra
- 800 gr calabaza, limpia y troceada en dados
- 1000 gr caldo de verduras, o 1000g. de agua con 1 cucharadita de sal
- 100 gr queso cremoso
- 80 gr queso azul no muy curado
- 1 cucharadita sal
- 1 cucharadita pimienta
- cebollino, fresco, picado, (para decorar)
- aceite de oliva, para decorar

## Preparación

1. Ponga la cebolla en el vaso y programe 5 segundos, velocidad 4
2. Añada el aceite y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.**
3. Incorpore los trozos de calabaza y el caldo de verduras y programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.**
4. Espere unos minutos a que baje un poco la temperatura y triture programando **2 minutos, velocidad progresiva 5-10.**

5. Añada los quesos, la sal y la pimienta y programe **2 minutos, velocidad progresiva 5-10**

6. Decore con el cebollino picado y riegue con unas gotas de aceite de oliva virgen.  
Sirva muy caliente.

## Carrilleras en salsa de castañas y risotto de naranja



### **Ingredientes:** Carrilleras en salsa de castañas

- 6 dientes de ajo
- 60g de chalotas
- 50g de aceite de oliva virgen extra
- 1.000g de carrilleras de cerdo ibérico
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra recién molida

- 330g de cerveza
- 1 tarro de castañas de almíbar (440g)

## Risotto de naranja

- 50g de aceite de oliva virgen extra
  - 50g de chalotas
  - 250g de arroz de grano redondo
  - 70g de Pedro Ximenez
  - 350g de zumo de naranja natural
  - ½ cucharadita de colorante
- 
- 12 gajos de naranja (sin piel ni nada de parte blanca)

## Preparación

### Carrilleras en la salsa de castañas

1. Ponga en el vaso los ajos, la chalota y el aceite. Trocee  
**2 segundos, velocidad 7** y sofría **6 minutos, 120 °C , velocidad 1.**  
**(6 minutos, Varoma, velocidad 1).**
  2. Añada las carrilleras, la sal y la pimienta y rehogue  
**10 minutos, 120°C , giro invertido, velocidad cuchara**  
**(10 minutos, Varoma, giro invertido, velocidad cuchara)**
  3. Añada la cerveza y programe **45 minutos, 100°C, giro invertido**  
**velocidad cuchara** . Retire del vaso.
  4. Ponga un bol sobre tapa del vaso y pese 350 g de la salsa de las carrilleras  
.Reserve.
  5. Ponga en el vaso las carrilleras con el resto de la salsa y añada las castañas  
con su con su almíbar. Programe **10 minutos, varoma, giro invertido**  
**velocidad cuchara.**
- Retire del vaso y mantenga caliente.

## **Risotto de naranja**

6. Ponga en el vaso la chalota y el aceite. Trocee 2 segundos, velocidad 5 y sofría **3 minutos, 120°C, velocidad 1.**

**(3 minutos Varoma , velocidad 1.)**

7. Añada el arroz y rehogue

**1 minuto, 120°C , giro invertido, velocidad 1.**

**(1 minuto, Varoma, giro invertido, velocidad 1.)**

8. Añada el vino y programe **1 minuto, Varoma giro invertido, velocidad 1.** sin poner el cubilete para favorecer la evaporación.

9. Añada la salsa de las carrileras reservada, el zumo de naranja y el colorante. Programe **15 minutos, 100°C, giro invertido, velocidad 1.** Retire inmediatamente del vaso y deje reposar (aprox 5 min)

10. Sirva las carrileras con su salsa, acompañe con el risotto y decore con los gajos de naranja.