

PAN DE JAMÓN



INGREDIENTES

Relleno:

Mantequilla fundida para pintar la masa por dentro

150g de jamón york

10 lonchas de jamón Serrano muy finas

100g de aceitunas verdes sin hueso

50g de pasas de corinto (opcional)

30g de alcaparras

Huevo batido para pintar la barra de pan relleno

Masa:

250g de leche

50g de mantequilla

50g de azúcar

25g de levadura prensada de panadería

500g de harina de trigo

1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN

Relleno:

- 1.- Trocea el jamón york **3 seg / vel 4**. Retira del vaso y reserva.
- 2.- Trocea las aceitunas **3 seg / vel 4**. Retira del vaso y reserva.

Masa:

- 3.- Pon en el vaso la leche, la mantequilla y el azúcar y **mezcla 1 min/ 37º/ vel 2**.
- 4.- Añade la levadura desmenuzada y **mezcla 10 seg/ vel 2**.
- 5.- Agrega la harina y la sal, programa **20 seg/ vel 6 y amasa 3 min/ vaso cerrado y velocidad espiga**.

Hacemos el pan:

- Estira la masa muy fina formando un rectángulo del tamaño de la bandeja de tu horno y pinta la masa con mantequilla fundida.
- Cubre con lonchas de jamón serrano (dejando uno de los bordes libres para sellar en pan).
- ...el jamón york y las aceitunas picadas y si quieres las pasas (opcional)
- Humedece con agua el borde libre para sellar el pan y enrolla empezando por el otro lado, apretando muy bien como si se tratara de un brazo gitano
- Ya solo queda cerrar los bordes de las puntas del pan para sellarlas.
- Pon el pan en la bandeja del horno cubierta de papel de horno. Decora la superficie haciendo unas rayas encima.
- **Deja reposar el pan 1 hora** antes de hornear para que doble su volumen, píntala con huevo batido.
- **Hornea a 180º con el horno precalentado y con calor arriba y abajo a 180º durante 30-40 minutos.**

COCA DE LLARDONS



INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

- 100 gr de agua
 - 100 gr de leche
 - 200 gr de manteca de cerdo
 - 400 gr de harina
 - 20 gr de levadura prensada
 - 200 gr de chicharrones (greixons o llardons)
 - 50 gde piñones
- azúcar para espolvorear

PREPARACIÓN

Trocear los chicharrones **10 seg/ vel 4**. Saque y reserve.

Sin lavar el vaso, ponga la leche, el agua y la manteca y programe **1 min/ 40°C / vel 1**. **Cuando se deshaga la manteca, puede poner en vel 2** (para que el vaso no vibre).

Añada la levadura y la harina y la sal y programe **1 min /vel espiga**.

Introduzca los chicharrones y programe **15 seg / vel espiga**.

Termine de mezclarlos bien con las manos, cuando saque la masa de la máquina. Estírela con las manos sobre una bandeja pincelada en aceite, dejándola muy fina y cubra con los piñones, espolvoree con azúcar a gusto.

Introducirla en el **horno precalentado a 200°C** unos **15 o 20 min**.

COCA DE VIDRE



INGREDIENTES

- **Para la masa:**
- 500 g de harina
- 250 g de agua
- 25 g de aceite de oliva
- 10 g sal
- 10 g de levadura química (royal)
- **Para cubrir:**
- Aceite de oliva
- azúcar
- piñones
- Licor de anís

PREPARACIÓN

Con estas cantidades salen 7 u 8 cocas, ya que deben ser extremadamente delgadas .

1. Ponemos los ingredientes de la masa en el vaso y programamos **2 min/vaso cerrado/velocidad espiga.**
2. Sacamos del vaso y con ayuda del rodillo vamos formando unas

cocas estrechas y alargadas lo más delgadas posible.

3. Pincelamos por encima con aceite de oliva y espolvoreamos generosamente de azúcar por toda la base y colocamos los piñones encima.

4. Metemos en el horno precalentado a 200°C arriba y abajo, unos 15 min., vigilando que queden muy tostadas pero con cuidado de que no se quemen.

5. Inmediatamente cuando las sacamos del horno pulverizamos con anís dulce (con un spray) para que así cristalice.



COCA DE SANT JOAN CON CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

- 100 g de azúcar
- la piel de una naranja
- 2 huevos
- 65 g de mantequilla
- 120 g de leche
- 30 g licor de anís, o agua de azahar
- 30 g de levadura, de panadería
- 460 g de harina
- 1 huevo, para pincelar
- azúcar turrónada, (azúcar y unas gotas de agua , o agua de azahar)
- frutas confitadas para decorar, para decorar

PREPARACIÓN

1. Rallar el azúcar **30 seg/ velocidad progresiva 5-10**
2. Añadir la piel de naranja y rallar **30seg/velocidad progresiva 5-10**
3. Añadir los huevos, la mantequilla, la leche. la levadura y el anís,

mezclar **4 seg/ vel 3**, y programar **2 min /37°C/ vel 2**.

3. Añadir la harina, mezclar **4 seg/ vel 6** y amasar **2 min/ velocidad espiga**. Dejar reposar en el vaso tapado hasta que doble (sin prisas). Encender el horno a 180° poniendo dentro un recipiente con agua.

4. Estirar la masa sobre papel vegetal, pintar con huevo, adornar con las frutas y dejar que doble de nuevo y antes de hornear poner el azúcar turronado.
Poner en el horno aproximadamente entre 12 y 15 min.

5. Dejar enfriar y cortar por la mitad y añadir la crema pastelera que previamente se hará en el Thermomix y se habrá enfriado.
También se puede rellenar con nata o chocolate.
Si no la quieres cortar, adornar con la crema pastelera por encima de la coca.

CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 500g de leche
- 100g de azúcar
- 50g de maizena
- 1 cucharadita de café de azúcar vainillado

PREPARACIÓN

En primer lugar realizaremos la crema pastelera, para dejarla enfriando mientras preparamos la masa de la coca.

Añade todos los ingredientes al vaso y **programa 7 min. 90°C velocidad 4**. Una vez lista, vuelca la crema en un recipiente y tápalo con film transparente, haciendo que éste entre en contacto con la crema para que no se forme costra.

NARANJA CONFITADA

INGREDIENTES

- 2 naranjas a rodajas
- 150 g azúcar Moreno
- 150g azúcar refinado (blanco)
- gotas de limón
- 100 g de agua

PREPARACIÓN

Colocamos la mariposa y ponemos todos los ingredientes en el vaso y programamos **15min/ temperatura varoma/giro a la izq./vel. cuchara**

COCKTAIL PIÑA



INGREDIENTES

- 1 lata de piña tropical de 1 kilo (en su jugo)
- 100 g de azúcar
- 6 cubitos
- 2 limones (sin piel blanca, ni amarilla, ni pepitas)
- ½ bote de jugo de piña
- 1 botella de cava

PREPARACIÓN

- Poner **todos** los ingredientes, excepto el cava, en el vaso Thermomix
- **Triturar 2 minutos a velocidad 10.**
- Finalizado el tiempo, **añadir la botella de cava** en el vaso Thermomix y mezclar bien con la espátula.

Servir en una jarra de cristal .

PIÑA COLADA

Ingredientes:

500g de hielo

350g de piña natural o 1 lata de 500g de piña sin su jugo

150g de azúcar

1 bote de leche de coco (400g)

100 – 200g de ron

Coco rallado, para decorar las copas

Descripción:

- 1. Ponga el hielo, la piña y el azúcar en el vaso. Triture programando 2 min., vel progresiva 5-10.**
- 2. Añada la leche de coco y el ron y mezcle 5 seg, vel 3.**
- 3. Invierta la copa y moje el borde con agua, luego apoye sobre el coco rallado para que se pegue a los bordes. Sirva la piña colada en las copas decoradas.**

