



Fe de erratas
Thermomix-31
*La revolución
en la cocina*



Mi
Thermomix

Fe de erratas:
Thermomix-31. La revolución en la cocina.

Contacto:

Abigail Luque García
620 89 94 75
al@mithermomix.com
www.mithermomix.com

Pasta Choux (Pág.30):

donde dice programe 5 minutos, 100°, velocidad 4, debe decir 8 minutos, 100°, velocidad 4.

Bechamel (Pag. 38 y 39):

Bechamel para cobertura:

donde dice velocidad 3, debe ser velocidad 4.

Bechamel para lasañas:

donde dice velocidad 3, debe decir velocidad 4.

Bechamel para champiñones:

donde dice velocidad 1 ½ , debe ser velocidad 2 ½.

Bechamel con cebolla:

donde dice velocidad 1 ½ , debe ser velocidad 2 ½.

Bechamel de dieta cambiar por:

Ingredientes:

- 50 gr. Aceite.
- 50 gr. Cebolla.
- 600 gr. calabacines pelados.
- 200 gr. leche descremada.
- Sal al gusto.
- Pimienta al gusto.
- Nuez moscada al gusto.
- 4 quesitos descremados.

Preparación:

* Eche el aceite en el vaso y programe 3 minutos, velocidad 1, temperatura varoma.

* Añada la cebolla y los calabacines y rehogue 7 minutos en temperatura varoma y velocidad 1 ½.

* Incorpore la leche y los condimentos y programe 15 minutos, 100°, velocidad 1.

* A continuación triture 15 segundos en velocidad 5. Añada los quesitos y vuelva a triturar 15 segundos en velocidad 5. Compruebe que ha quedado homogéneo de no ser así, programe más a la misma velocidad.



**Mi
Thermomix**

Fe de erratas:

Thermomix-31. La revolución en la cocina.

Contacto:

Abigail Luque García

620 89 94 75

al@mithermomix.com

www.mithermomix.com

Paté de higaditos (Pág. 42):

Ingredientes:

- 500 gr. de higaditos de pollo limpios y sin corazones.
- 30 gr. de brandy para macerar.
- 30 gr. de mantequilla.
- 30 gr. de aceite de oliva.
- 50 gr. de cebolla.
- 150 gr. de jamón de York.
- 150 gr. de bacón.
- 200 gr. de nata líquida para cocinar.
- 1 cucharadita rasa de nuez moscada.
- Sal.
- Una cucharadita rasa de pimienta negra.
- Una pizca de canela.
- 1 clavo machacado.

Preparación:

- * Macere los higaditos de pollo en el brandy un mínimo de dos horas.
- * Ponga en el vaso la mantequilla, el aceite y la cebolla, programe 4 minutos, temperatura varoma velocidad 3 ½.
- * Escorra los higaditos (deseche el brandy de la maceración), añádalos con el resto de los ingredientes, menos la nata, y programe 20 segundos en velocidad 10.
- * Añada la nata, programe 8 minutos, 100°, velocidad 5. Deje enfriar un poco en el mismo vaso y después triture en velocidad 10 hasta que tenga una textura muy fina. Viértalo en una terrina y adorne al gusto.

Bizcochos (Pág. 48 y 49):

Bizcocho cuatro cuartos:

En el primer párrafo de la preparación, donde pone incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle 10 segundos velocidad 1 ½ debe ser velocidad 2 ½.

Bizcocho rápido:

Donde dice programe 12 segundos velocidad 1 ½ debe ser velocidad 2 ½.

Bizcocho genovés:

Donde dice programe 10 segundos velocidad 1 ½ debe ser velocidad 2 ½.

Bizcocho de naranja:

Donde dice mezcle todo 15 segundos en valocidad 1 ½ debe ser velocidad 2 ½.

Plum-cake:

Donde dice mezcle 10 segundos velocidad 1 ½ debe ser velocidad 2 ½ .Donde dice incorpore los frutos reservados y mezcle otros 10 segundos velocidad 1 ½ debe ser velocidad 2 ½ .

Plum-cake de reyes:

Donde dice programe 10 segundos velocidad 1 ½ debe ser velocidad 2 ½ .



**Mi
Thermomix**

Fe de erratas:
Thermomix-31. La revolución en la cocina.

Contacto:

Abigail Luque García
620 89 94 75
al@mithermomix.com
www.mithermomix.com

Magdalena (Pág. 50):

Ingredientes:

- 250 gr. huevos (cuatro).
- 250 gr. azúcar.
- Ralladura de limón.
- 270 gr. Harina.
- 1 pizca de sal.
- 1 sobre de levadura Royal.
- 125 gr. aceite de girasol.
- 125 gr. mantequilla derretida.

Preparación:

* Precaliente el horno a 250°. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso los huevos y el azúcar. Programe 5 minutos, 37°, velocidad 3. Cuando acabe el tiempo, quite la temperatura y deje la máquina girando en velocidad 3 otros 5 minutos.

* A continuación, baje la velocidad a la 1 ½, eche la ralladura de limón y vaya añadiendo la harina, la sal y la levadura a través del vocal, y mezcle 10 segundos. Por último, incorpore las grasas y mezcle 4 segundos a la misma velocidad.

* Eche la masa en cápsulas para magdalenas, con la ayuda de una cuchara, llenándolas hasta la mitad. Espolvoree azúcar por encima.

* Baje la temperatura del horno a 200° y hornee las magdalenas hasta que hayan subido y estén doradas (unos 10 minutos).

Chocolate a la taza (Pág. 54):

Ingredientes:

- 1 litro de leche.
- 375 gr. chocolate postres Nestlé.

Preparación:

* Vierta en el vaso la leche y programe 5 minutos, 100°, velocidad 2. Cuando termine, añada el chocolate en trozos y programe 10 minutos, 100°, velocidad 4. (Compruebe que ha espesado bien, de no ser así programe unos minutos más).

Puré de patatas (Pág. 56):

Ingredientes:

- 800 gr. de patatas de buena calidad (tipo Holandesa).
- 300 gr. agua.
- Sal al gusto.
- 10 gr. Mantequilla.
- Nuez moscada (opcional).
- Pimienta recién molida (opcional).

Preparación:

*Eche las patatas en el vaso y trocéelas 4 segundos en velocidad 4. Sáquelas, ponga la mariposa en las cuchillas, vuelva a poner las patatas junto con el agua y la sal, y programe 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1, sin poner el cubilete en el bocal para que evapore.

* Acabado el tiempo, incorpore la mantequilla y las especias si quiere aromatizarlo, y triture 5 segundos en velocidad 3. Pare y baje con la espátula el puré. A continuación vuelva a programar velocidad 3 hasta que considere que el puré está homogéneo.



Mi
Thermomix

Fe de erratas:

Thermomix-31. La revolución en la cocina.**Contacto:**

Abigail Luque García
620 89 94 75

al@mithermomix.com

www.mithermomix.com

Sopa de pescado (Pág. 72):

Ingredientes:

Para el recipiente varoma:

- 250 gr. Chirlas.
- 300 gr. filetes de pescado.
- 2 huevos.

Para el fumet:

- 150 gr. Gambas.
- 500 gr. Agua.

Para el sofrito:

- 100 gr. pimiento rojo.
- 100 gr. pimiento verde.
- 150 gr. Cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 200 gr. tomate natural triturado.
- 70 gr. aceite.

Para el resto:

- 500 gr. Agua.
- Sal.
- 1 hoja de laurel.
- Pimienta.
- 60 gr. Arroz.
- Perejil.

Preparación:

* Ponga las chirlas en al agua con sal y reserve. Pele las gambas, ponga las cáscaras y las cabezas con el agua (reserve los cuerpos) en el vaso y programe 5 minutos, 100°, velocidad 4. Cuele y reserve. Lave muy bien el vaso y la tapadera.

* Trocee los pimientos, la cebolla y los ajos durante 4 segundos en velocidad 4. Añada el tomate y triture 15 segundos en velocidad 10. A continuación incorpore el aceite y sofría 7 minutos en temperatura varoma y velocidad 1.

* Agregue al sofrito el agua, sal, laurel, pimienta y el fumet reservado y programe 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. Mientras tanto, lave las chirlas, envuelva los huevos en film transparente, salpimiente los filetes de pescado y ponga todo en el recipiente varoma.

* Cuando acabe el tiempo programado, eche el arroz, coloque el recipiente varoma sobre la tapadera y programe 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

* Por último, quite el recipiente varoma, eche en el vaso los cuerpos de las gambas y deje reposar. Ponga en una soperas las chirlas y el pescado, vuelque la sopa, trocee los huevos y échelos también, espolvoreando con el perejil troceado. Sirva.



Crema de calabacín (Pág. 76):

En el tercer párrafo, donde dice cuando termine el tiempo, triture 40 segundos en velocidad 7, debe decir: cuando termine el tiempo, espere a que baje la temperatura y triture 40 segundos a velocidad 5-7 progresivamente.

Crema de marisco (Pág. 78):

En la lista de ingredientes, Resto, cambiar: los 400 gr. de agua por 200 gr. y los 300gr. de nata líquida por 100gr.



**Mi
Thermomix**

Fe de erratas:
Thermomix-31. La revolución en la cocina.

Contacto:

Abigail Luque García
620 89 94 75
al@mithermomix.com
www.mithermomix.com

Arroz caldoso (Pág. 114):

En el 3º párrafo, donde dice: a continuación programe 10 minutos, debe decir: a continuación ponga la mariposa en las cuchillas y programe 10 minutos.

Arroz Mediterráneo (Pág. 116):

En el 4º párrafo y antes de eche el arroz, debe decir: ponga la mariposa en la cuchillas, eche el arroz y...

Arroz a la milanesa (Pág. 118):

En el 4º párrafo y antes de eche el arroz, debe decir: ponga la mariposa en las cuchillas y...

Arroz negro (Pág. 120):

En el 6º párrafo debe decir: ponga la mariposa en las cuchillas, añada los calamares...

Arroz de la yaya Elo (Pág. 122):

En el párrafo 4º debe decir: ponga la mariposa en las cuchillas, añada los ingredientes...

Tocino del cielo (Pág. 134):

Ingredientes:

- 250 gr. agua.
- 500gr. azúcar.
- 15 yemas de huevo.
- Caramelo liquido para el molde.

Preparación:

* Ponga en el vaso el agua y el azúcar y programe 17 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Saque este almíbar a un recipiente y muévelo continuamente para que no cristalice. Reserve.

* Eche las yemas en el vaso y mezcle 10 segundos en velocidad 2. Cuando acabe, ponga la maquina en velocidad 2 y eche el almíbar, poco a poco, a través del bocal. Cuele la mezcla y échela en un molde caramelizado de Albal de 16 x 23 cm. Coloque el molde dentro del recipiente Varoma, tápelo bien y cúbralo con papel albal y después con papel de cocina para que absorba el exceso de vapor.

* Ponga en el vaso 1 litro de agua, cierre y coloque encima de la tapadera el recipiente Varoma bien cerrado. Programe 60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

* Déjelo enfriar bien antes de desmoldarlo y sírvalo en pequeñas porciones, colocándolas en cápsulas de trufas.

Nota: Le aconsejamos que haga el caramelo en una sartén antiadherente.



**Mi
Thermomix**

Fe de erratas:
Thermomix-31. La revolución en la cocina.

Contacto:

Abigail Luque García
620 89 94 75
al@mithermomix.com
www.mithermomix.com

Yogur (Pág. 136):

Ingredientes:

- 1 litro leche.
- 1 yogur natural.
- Azúcar

Preparación:

* Ponga en el vaso todos los ingredientes, excepto el yogurt, mezcle 10 segundos en velocidad 4 y programe 3 minutos, 80° velocidad 2 ½ . Cuando termine, añada el yogurt y mézclelo en velocidad 3 unos segundos. Déjelo con el cubilete puesto y sin desmontar el vaso de la máquina, cúbralo con dos paños o una bolsa isotérmica para congelados y déjelo reposar 8 horas.

Nota: Si se desea más denso, añada un cubilete de leche en polvo.

Yemas (Pág. 138):

Ingredientes:

- 12 yemas de huevo.
- 200 gr. azúcar.

Preparación:

* Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche en el vaso las yemas y el azúcar y programe 15 segundos en velocidad 3. A continuación programe 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

* Saque rápidamente del vaso a un recipiente plano. Deje enfriar y forme las yemas, envolviéndolas en azúcar glass y colocándolas en cápsulas de trufas.

Nota: Si quiere hacer la mitad de la receta, mezcle 10 segundos en velocidad 3 y después programe 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Leche frita (Pág. 138):

Ingredientes:

- 1 litro leche.
- 150 gr. harina.
- 150 gr. azúcar.
- 1 cucharadita de maicena.
- 1 palo canela.

Preparación:

* Eche todos los ingredientes en el vaso, excepto la canela, y mezcle 10 segundos en velocidad 4.

* Ponga la mariposa en las cuchillas. Eche el palo de canela y programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 1/2. Deje después 2 minutos más sin temperatura y a la misma velocidad.

* Eche la mezcla en una fuente grande para que quede de un grosor de 1 dedo, aproximadamente.

* Cuando esté fría, pártala en cuadrados, páselos por harina y huevo y fríalos en abundante aceite caliente hasta que estén dorados.

* Espolvoree la leche frita con azúcar y canela.

Nota: También puede rebozarla con harina, pan rallado y huevo o con harina, galletas trituradas y huevo.



Mi
Thermomix

Fe de erratas:

Thermomix-31. La revolución en la cocina.**Contacto:**

Abigail Luque García
620 89 94 75

al@mithermomix.com

www.mithermomix.com

Crema Catalana (Pág. 140):

Ingredientes:

- 1 litro leche.
- 10 yemas de huevo.
- 200 gr. azúcar.
- 40 gr. de maicena.
- 1 cucharadita azúcar vainillado.
- 1 pellizco sal.
- 1 piel de limón.
- 1 palo canela.

Preparación:

* Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso todos los ingredientes menos la piel de limón y canela. Mezcle 15 segundos en velocidad 3 1/2.

* Añada la piel de limón y la canela y programe 11 minutos, 90°, velocidad 2.

* Cuando termine, programe otros 2 minutos a la misma velocidad, sin temperatura.

* Si tiene espuma, vuelva a programar 2 minutos, 90°. Velocidad 2.

Nota: Si se cortase, eche 1/4 cubilete de leche fría y mezcle 2 minutos en velocidad 2.

Buñuelos (Pág. 148):

Ingredientes:

- 250 gr. de agua.
- 50 gr. de mantequilla.
- 50 gr. de manteca de cerdo.
- Un pellizco de sal.
- 5 gr. de azúcar.
- 5 gr. de levadura.
- 170 gr. de harina.
- 4 huevos grandes.
- Aceite para freír.



Preparación:

* Vierta en el vaso el agua, la mantequilla, la manteca, la sal y el azúcar y programe 8 minutos, temperatura 100°, velocidad 4.

* A continuación, añada la levadura y la harina de golpe, y programe 15 segundos, velocidad 4. Deje enfriar ligeramente, retirando el vaso de la peana.

* Coloque de nuevo el vaso, bata los huevos ligeramente, programe velocidad 4 y vaya añadiendo los huevos batidos, poco a poco. Deje reposar la masa durante unos minutos.

* Seguidamente, ponga una sartén honda con abundante aceite. Cuando no esté todavía muy caliente, vaya echando montoncitos de masa con ayuda de una cucharita. Téngalos un rato con la sartén apartada del fuego para que se inflen y después vuelva a poner la sartén al fuego hasta que estén dorados. Póngalos en una fuente sobre papel absorbente y deje enfriar. Repita la misma operación hasta acabar con toda la masa.

* Rellene los buñuelos de crema pastelera, o nata montada u otra crema de su gusto; ponga el relleno en una manga pastelera y pinché en cada buñuelo con la boquilla para rellenarlos fácilmente. Espolvoree con azúcar glass.

Sugerencia: Si prefiere hacer buñuelos salados, al preparar la masa, añádale migas de bacalao, desalado y escurrido, en este caso no deberá rellenarlos.



**Mi
Thermomix**

Fe de erratas:

Thermomix-31. La revolución en la cocina.

Contacto:

Abigail Luque García

620 89 94 75

al@mithermomix.com

www.mithermomix.com

Arroz con leche (Pág. 156) por:

Ingredientes:

- 1 1/2 litros leche.
- 200 gr. arroz.
- 1 piel de limón.
- 1 palo canela.
- 230 gr. Azúcar.
- 70 gr. mantequilla.

Preparación:

- * Ponga la mariposa en las cuchillas.
- * Eche en el vaso todos los ingredientes, excepto el azúcar y la mantequilla, y programe 45 minutos, 90°, velocidad 1.
- * Añada el azúcar y la mantequilla y vuelva a programar 10 minutos, 90°, velocidad 1.
- * Viértalo en una fuente y déjelo enfriar. Sírvalo espolvoreado con canela en polvo.



soufflé de queso | tartar de bonito | crema fría de pepino | salmorejo de mango | salpicón de mar | pasta caprichosa | pastel de verduras | brazo de gitano de patata | arroz de la yaya elo | crema de invierno | macarrones con tomate | ajoblanco | pisto | ensalada de pimientos | vichyssoise | minestrone | churros de pescado | mejillones rellenos | lenguado al estragón | gratinado de merluza | pechuga de pavo rellena | solomillo relleno de manzanas | carpaccio de salmón y merluza | pechuga de pollo en salsa de curry | foie de pato con salsa pedro ximenez | cinta de lomo con sorpresa | solomillo relleno de manzanas | pavo relleno de navidad | troncos de calabacín rellenos de bacalao a la nata | rollo de carne picada | tronco relleno de mousse de salmón y gambas cubierto de bechamel al aroma de mar | milhojas de ibérico regadas con salsa de membrillo | corazones de merluza con eneldo al vapor y guarnición | nidos de tomate con lenguado sobre lecho de arroz | calamares en su tinta | crema catalana | natillas | brazo de gitano | tiramisú | flan | tarta de manzana rápida | bizcocho de naranja | tulipas con sorbete de fresas | concha de chocolate con nata y fresas | helado cremoso de limón | donuts | helado rápido de chocolate | dulce de leche | racimo de frutas al cointreau | soufflé de albaricoque | bizcocho de la abuela | alfajores | gratinado de manzana | polvorones | bizcocho navideño | sorpresa de fresas | roscón de reyes | turrón de chocolate | tarta navideña | plum-cake de reyes | cuajada | yogur | fresones rellenos | batido de fresas | magdalenas | tarta de kiwi | biscuit de café y dátiles | mousse de turrón | pudín de brevas sobre crema inglesa al aroma de romero | helado de nueces | bavaroise de turrón | tortitas americanas | bizcocho de plátanos | pannetone sencillísimo | empanada de bonito | pan de leche | paté de quesos | atún con ensalada | mejillones en salsa picante | pizza 4 quesos | pan de nueces | salsa rosa | alioli | sorbete de tomate | batido de mango | huevos rellenos | sorbete de frutas | paté de granda | salsa verde con cilantro | pasta fresca al huevo | mayonesa con remolacha cocida | ensalada torbellino | aperitivos de atún | guarnición de lombarda | ensalada de pepino y yogur | queso fresco | torta de sardinas | espinacas con salsa templada | café pelusita de Dios | homazo | pastel de ortigas | masa de churros | pan napolitano | crema al cava | croquetas de gambas | pisto casero | nocilla | agua de valencia | masa para empanada sin levadura | tronco de aguacate | mousse de fresas | tocino del cielo | granizado de esmeralda | crema de calabaza | crunch thermomix | bacalao dorado | ensalada griega | paté en farina...



estas y muchas más recetas en...

www.mithermomix.com

publicidad



**Mi
Thermomix**

Fe de erratas:
Thermomix-31. La revolución en la cocina.

Contacto:

Abigail Luque García
620 89 94 75
al@mithermomix.com
www.mithermomix.com