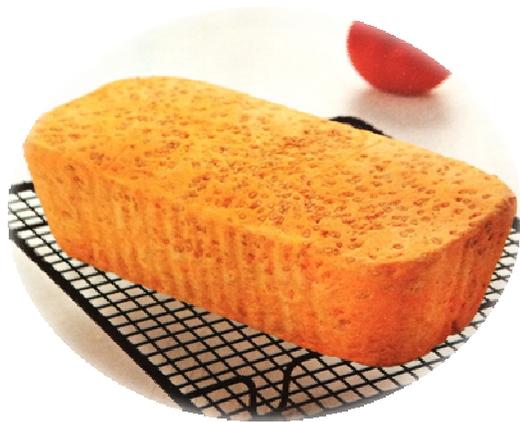

TALLER VAROMA



PAN DE TOMATE CON ORÉGANO

INGREDIENTES

- 1 chorrito de aceite para engrasar
- 180 g de tomate triturado en conserva
- 660 g de agua
- 10 g de levadura prensada fresca o ½ sobre de levadura de panadería deshidratada
- 370 g de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de orégano
- 2 cucharaditas de sésamo



PREPARACIÓN

1. Engrase con aceite un molde de cake de aluminio (de 1 ½ litros) y su tapa y reserve
2. Ponga en el vaso el tomate, 60 g de agua, la levadura, la harina, la sal y 1 cucharada de orégano y una cucharada de sésamo. Amase 2 min 30 seg/ vel espiga. Con las manos engrasadas, retire la masa del vaso sobre la encimera espolvoreada con harina y haga una bola.
3. Aplaste ligeramente la bola de masa, doble un tercio sobre sí misma y presione la unión con los dedos. Vuelva a doblar en el mismo sentido y selle a pellizcos la unión para formar un cilindro. Colóquelo dentro del molde reservado, pinte la superficie con aceite y espolvoree el resto del orégano. Póngale la tapa, envuélvalo en papel de aluminio y deje reposar dentro del recipiente varoma durante aproximadamente 1 hora.
4. Vierta 600 g de agua en el vaso, sitúe el varoma en su posición y programe 45 min/Varoma/vel 1. Deje templar, desmolde sobre rejilla para que se enfríe completamente y utilice a su conveniencia.

PUCHERO

INGREDIENTES

- 40 g de puerro
- 40 g de apio
- 60 g de patata
- 40 g de zanahoria
- Huesos de puchero (cortezas, espinazo, costilla y carcasas de pollo)
- 250 g de pechuga de pollo
- 400 g de garbanzos cocidos de bote
- 150 g de arroz
- 5 flaneras individuales



PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso el puerro, el apio, la patata y la zanahoria y triturar 5 seg/vel 4.
2. En el cestillo poner los huesos (cortezas, espinazo, costilla y carcasas de pollo) y la pechuga de pollo.
3. Rellenar de agua el vaso hasta el tope máximo y programar 35 min/Varoma/Vel.1.
4. Volcar el caldo en una sopera y volver a rellenar de agua hasta el tope máximo del vaso. En cada una de las flaneras ponemos 30 g de arroz y 50 g de caldo y situamos en el recipiente Varoma. Programar de nuevo 35 min/Varoma/Vel 1.
5. Colar el caldo en una sopera y añadir en el vaso 200 gr de ese caldo, un bote de garbanzos cocidos y programar 3 min/giro inverso/Vel Cuchara.

CANELONES DE CALABACÍN Y SALMÓN CON SALSA AL CURRY

INGREDIENTES:

- 300 – 400 g de calabacín tierno y fina con piel
- 250 g de salmón fresco cortado en dados de 2 x 2 cm y salpimentado
- 50 g de vino blanco
- ½ pastilla de caldo de pescado
- ½ cucharadita de curry en polvo
- ¼ cucharadita de semillas de comino
- 40 g de nata líquida
- 40 g de queso quark
- 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra.



PREPARACIÓN:

1. Corte el calabacín por la mitad a lo largo y, con la ayuda de un pelador de verduras, corte láminas longitudinales (reserve el calabacín sobrante). Enrolle alrededor de cada dado de salmón una tira de calabacín remetiéndolo los extremos debajo del salmón al empezar y al terminar. Colóquelos en el recipiente Varoma forrada con papel de hornear.
2. Ponga en el vaso el calabacín reservado (aprox. 150 g) y trocee 3 seg/vel 4.
3. Con la espátula, baje el calabacín hacia el fondo del vaso. Agregue el vino, ½ pastilla caldo, el curry y los cominos. Sitúe el recipiente Varoma con la bandeja en su posición, tape y programe 8-9 min/Varoma/vel 1.
4. Retire el Varoma, añada la nata y el queso al vaso y triture 10 seg/vel 5.
5. Con la espátula, baje la mezcla hacia el fondo del vaso y repita la trituración 10 seg/vel 5. Coloque los canelones en las cucharillas con ½ cucharadita de la salsa en cada uno. Riegue con un poco de aceite de oliva y sirva.

PATATAS ALIÑADAS CON VINAGRETA

INGREDIENTES:

- 500 g de patatas
- 3 huevos
- 30 g de aceitunas negras
- 60 g de aceite de oliva
- 20 gr de vinagre
- 1 cucharadita de sal
- 400 g de agua



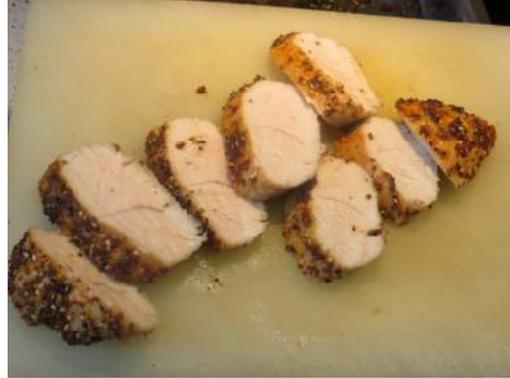
PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el agua, situar en el recipiente Varoma las patatas y los huevos y programar 35 min/Varoma/vel 1.
2. Quitar la piel de las patatas, cortarlas en rodajas junto con los huevos y poner en un recipiente.
3. Hacer la vinagreta añadiendo al vaso las aceitunas negras, el aceite de oliva, el vinagre y la sal y mezclar 10 seg/vel 6.

SOLOMILLO DE PAVO CON ESPECIAS

INGREDIENTES:

- 400 g de agua
- Solomillo de pavo
- Un pellizco de pimienta
- Especias variadas al gusto
- Papel film



PREPARACIÓN:

1. Añadir el agua al vaso, colocar en el recipiente Varoma los solomillos de pavo aderezados con la pimienta y las demás especias y envueltos en papel film y programar 35 min/Varoma/vel 1.

SALCHICHAS DE POLLO, JAMÓN Y QUESO

INGREDIENTES:

- 500 g de carne de pollo
- 70-80 g de queso parmesano
- 1 pellizco de nuez moscada
- 2 pellizcos de pimienta molida
- 2 cucharaditas de sal
- 100 g de jamón
- 500 g de agua



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los trozos de pollo, el queso parmesano, la nuez moscada, la pimienta, la sal y el jamón y pique 10 seg/vel 5.
2. Bajar los restos de las paredes con la espátula y triturar 15 seg/vel 5.
3. Dividir la mezcla en 4 partes y coloque cada una sobre un rectángulo de film transparente, dándole forma de salchicha alargada y gruesa. Envuélvalas procurando que queden bien selladas. Colóquelas en el recipiente Varoma y reserve.
4. Vierta el agua en el vaso, sitúe el Varoma en su posición y programe 12 min/Varoma/vel 1. Retire el Varoma y deje templar las salchichas.
5. Sirva las salchichas templadas y cortadas en rodajas gruesas.

SALSA DE TOMATE ESPECIAL

INGREDIENTES:

- 500 g de tomate
- 30 g de pimiento rojo
- 1 ajo
- Una cucharadita de sal
- Un pellizco de canela
- Un pellizco de clavo
- 15 g de azúcar moreno
- 15 g de miel
- 25 g de vinagre blanco



PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el tomate, el pimiento rojo, el ajo, la sal, el clavo, la canela, el azúcar moreno, la miel y el vinagre blanco y triturar 5 seg/vel 5.
2. Programar 20 m/Varoma/vel 3.

LECHE DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

- 1000 g de agua
- 120 g de almendras crudas



PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el agua y las almendras y programar 35 min/Varoma/vel 1,5.
2. Triturar 1 min/vel 5-10
3. Rellenar hasta 2 litros y mezclar.

BIZCOCHO DE RON CON FRESAS

INGREDIENTES:

- 240 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura
- Media cucharadita de sal
- 120 g de buttermilk
- 2 cucharadas de ron
- 230 g de mantequilla
- 180 g de azúcar moreno
- 100 g de azúcar blanca
- 5 huevos
- Fresas



PREPARACIÓN:

1. Engrasar un molde, ponerle papel vegetal y las fresas picadas.
2. Pesar la harina junto con la levadura y la sal. Reservar.
3. Pesar el buttermilk con las cucharadas de ron. Reservar.
4. Poner en el vaso la mariposa con la mantequilla, el azúcar moreno y el azúcar blanco 4 min/vel 4.
5. Poner vel 2 e ir incorporando los huevos de uno en uno. Quitar la mariposa.
6. Añadir 1/3 de la mezcla de harina y mezclar 6 seg/vel 6.
7. Añadir ½ de la buttermilk y mezclar 6 seg/vel 6.
8. Añadir 1/3 de la mezcla de harina y mezclar 6 seg/vel 6.
9. Añadir ½ de la buttermilk y mezclar 6 seg/vel 6.
10. Añadir 1/3 de la mezcla de la harina y mezclar 6 seg/vel 6.
11. Mezclar 6 seg/vel 6 y repetir si fuera necesario. Poner la mezcla encima de las fresas y cerrar bien con papel film.

12. Situar en el recipiente Varoma y programar 35 min/Varoma/vel 1.5.
13. Dejar enfriar 10 minutos sobre una rejilla.
14. Desmoldar y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla.

MERMELADA DE TOMATE

INGREDIENTES:

- 750 g de tomate
- 300 g de azúcar
- Un pellizco de romero
- Un pellizco de tomillo



PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el tomate, el azúcar, el romero y el tomillo y trocear 5 seg/vel 5.
2. Programar 25-30 min/Varoma/vel 4.