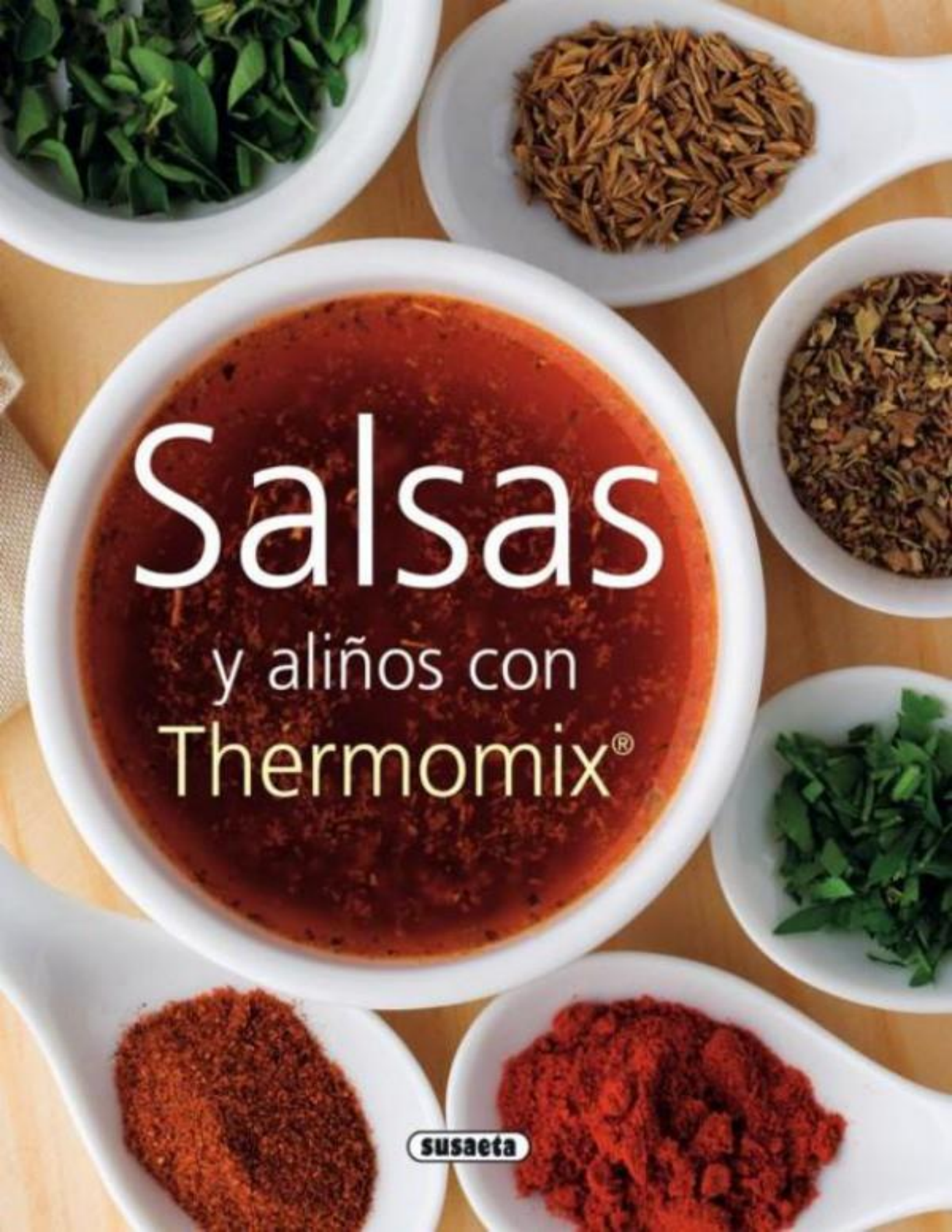


A top-down view of a large white bowl filled with a thick, vibrant red sauce. Surrounding this central bowl are several smaller white bowls containing various ingredients: fresh green herbs (possibly basil or parsley), dried brown seeds (likely fennel or caraway), a dark brown ground spice, bright red paprika, and a reddish-brown ground spice. The entire arrangement is set on a light-colored wooden surface.

Salsas

y aliños con
Thermomix®

susaeta

Introducción

Salsas

Salsa picante estilo oriental

Salsa de cacahuete

Salsa especiada para asados

Salsa de yogur griego

Salsa pesto

Salsa de cebolla

Coulis de tomate

Salsa de membrillo

Salsa concentrada de tomate pera

Salsa de vino y mandarina

Salsa verde

Tapenade

Salsa chutney de mango y pera

Salsa de setas

Salsa de remolacha y almendra

Salsa a la mostaza

Salsa de naranja y frutos secos

Salsa para pasta

Salsa de pimiento rojo

Ajoatao

Salsa romesco

Salsa alioli

Besamel

Salsa barbacoa

Guacamole

Hummus

Salsa de queso azul

Salsa templada de frutos secos

Salsa a las finas hierbas

Salsa de cebolla confitada

Mojo verde

[Salsa tártara](#)

[Crema inglesa](#)

[Salsa rosa](#)

[Mayonesa de leche y cebolla](#)

[Muselina](#)

[Mojo picón](#)

[Salsa de coco y curri](#)

[Salsa César](#)

[Chimichurri](#)

Aliños

[Vinagreta de ajo con hierbas aromáticas](#)

[Vinagreta de anacardo](#)

[Vinagre de hierbabuena](#)

[Vinagreta china](#)

[Vinagreta de tomate cherry](#)

Nota: Todas las recetas de este libro están pensadas para el modelo TM31 de Thermomix®.

Introducción



Las salsas son a menudo el factor determinante que aporta un sabor característico a platos sencillos que, de este modo, admiten un sinfín de variantes sorprendentes y deliciosas. Platos básicos de patata, arroz, pasta, carne y pescado pueden convertirse en creaciones extraordinarias con la simple ayuda de una salsa bien elaborada. El arte está en conseguir una buena armonía de sabores agradables.

Características de las salsas

Las salsas generalmente se elaboran a partir de tres elementos básicos imprescindibles:

Los líquidos

Los líquidos principales de las salsas son:

- La leche
- Los caldos, que pueden ser de carne, pescado, ave o verduras
- El tomate, generalmente tomate triturado
- La mantequilla

Los espesantes

Existen diferentes tipos de agentes para espesar:

- La patata
- La harina
- La harina tostada

- El roux, una preparación de harina con grasa, en sus tres variantes: blanco, rubio y oscuro

- La yema de huevo

Los sazonadores

Son los que determinan el sabor dominante de la salsa. Pueden ser verduras y especias combinadas de mil maneras.

Salsas madre

En un intento de clasificar las salsas, se han establecido dos categorías: las salsas madre y las salsas emulsionadas. Las salsas madre son unas salsas básicas a partir de las que se puede elaborar la mayoría de las derivadas.

- Las cinco salsas madre son:

La besamel, preparada a base de leche y un roux blanco.

La salsa de tomate, a base de tomate triturado.

La salsa española, un caldo oscuro de carne, ligado con un roux.

La demi glace, derivada de la salsa española, pero con vino tinto y más concentrada.

La velouté, una salsa con textura aterciopelada, elaborada a base de un caldo y un roux rubio.

Salsas emulsionadas

Estas salsas se elaboran a partir de la emulsión de dos ingredientes como, por ejemplo, el agua y el aceite. Hay emulsiones estables y emulsiones inestables. Para conseguir una emulsión estable se suele emplear yema de huevo.

- Salsas emulsionadas estables:

La salsa holandesa, una salsa estable caliente, a base de yemas de huevo.

La mayonesa, una salsa estable fría, elaborada con yema de huevo y aceite.

- Salsas emulsionadas inestables:

Son las vinagretas, que se elaboran mezclando un líquido ácido, como vinagre o jugo de limón, con aceite o algún otro tipo de grasa, sin crear una emulsión estable. A la vinagreta básica se le pueden añadir distintos ingredientes adicionales como mostaza, tabasco,

especies aromáticas, hierbas frescas, frutos secos, fruta, vegetales, etc.

Salsas derivadas

A partir de las salsas madre y de las salsas emulsionadas se ha creado una gran cantidad de salsas derivadas:



De la besamel: Mornay, aurora, nantua, soubisse.

De la salsa de tomate: Barbacoa, provenzal, boloñesa.

De la salsa española: Perigourdine, robert, cazadora, cumberland.

De la demi glace: Périgueux, marsala u oporto, diablo, bordalesa.

De la velouté: Suprema, chaud-froid, vino blanco, alemana.

De la salsa holandesa: Muselina, maltesa.

De la mayonesa: Salsa tártara, rosa, verde, chantilly.

Un tipo de salsa para cada plato



Para platos de verduras se recomiendan las salsas a base de leche, ligeras de sabor, que respetan y realzan el sutil sabor de las hortalizas.

Para platos de carne se emplean salsas a base de caldo, generosamente condimentado.

Para platos de pescado son idóneas las salsas ligeras poco condimentadas a base de caldo, a las que favorece un destacable sabor a mantequilla.

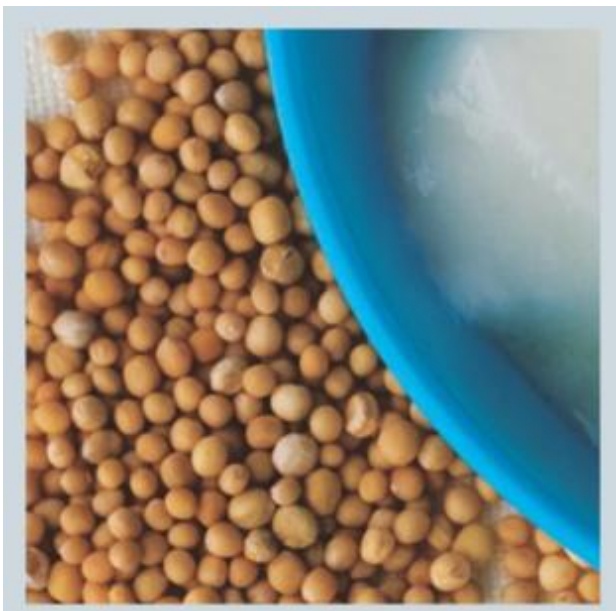
Los platos de patata, arroz y pasta admiten una gran variedad de salsas de todo tipo.

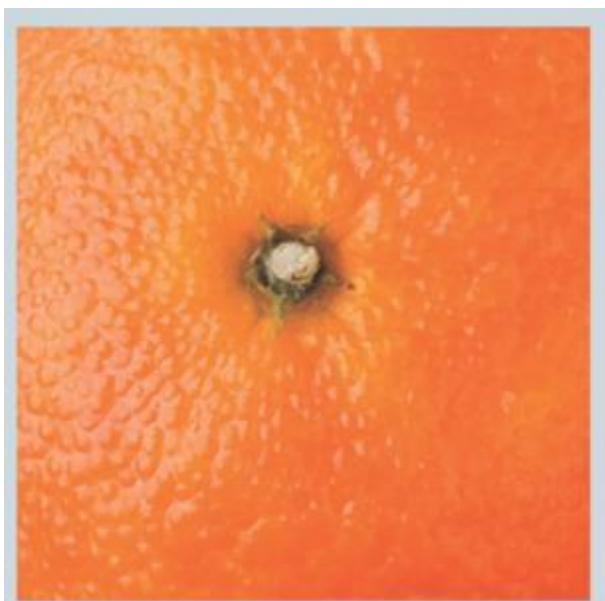
Conservar las salsas

La mejor manera de conservar las salsas es colocándolas en envases de cristal previamente esterilizados y guardándolas en un lugar fresco y oscuro. Conviene dejar un espacio entre la salsa y la tapa del tarro. Es recomendable no arriesgarse cuando aparecen señales de deterioro, como el abultamiento de la tapa, la separación de los ingredientes o manchas oscuras en la preparación. En estos

casos es mejor desechar la salsa. Las salsas preparadas con huevo crudo deben consumirse al momento; no conviene conservarlas. Las salsas a base de caldo se pueden guardar en el congelador. Es muy práctico y conveniente refrigerar raciones a medida de las futuras necesidades.







Salsas



Salsa **picante** estilo oriental

INGREDIENTES

100 g de pimientos rojos
2 guindillas rojas
6 dientes de ajo pelados
2 cebollitas pequeñas
2 cucharadas de tomate frito
70 g de aceite de oliva virgen
1 cucharada de cilantro fresco
1 cucharadita de comino molido
1 cucharada de vinagre de arroz
1 cucharadita de azúcar
2 cucharadas de salsa de soja
Sal

Preparación

Lavar las guindillas y quitarles el tallo. Cortarlas en varios trozos y reservar.

Colocar las cebollitas peladas y cortadas, junto con los ajos pelados, en el vaso de la Thermomix® y triturar 10 segundos a velocidad S. Agregar el aceite y programar 7 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

A continuación, añadir el tomate frito, los pimientos y las guindillas, y programar 5 minutos a la misma velocidad y temperatura.

Después, agregar la salsa de soja, el vinagre, el comino y el azúcar, y volver a programar 10 minutos a velocidad 2 y temperatura 100T.

Una vez terminado, incorporar el cilantro y una pizca de sal y triturar 10 segundos a velocidad S.

Dejar enfriar a temperatura ambiente y conservar en tarros de cristal cerrados herméticamente.

Esta salsa se puede servir fría o caliente.

Es ideal para acompañar platos orientales y todo tipo de carnes asadas. Es muy picante, por lo que se recomienda servirla con moderación.

Es aconsejable utilizar guantes para la manipulación de las guindillas y evitar el contacto con los ojos.







Salsa de cacahuete

INGREDIENTES

2 cebollas

1 diente de ajo

70 g de aceite de girasol

150 g de cacahuets pelados

2 cucharaditas de curri

2 cucharadas de salsa de soja

1 cucharadita de pimentón picante

60 g de leche de coco

Unas gotas de tabasco

Sal

Preparación

Pelar y cortar las cebollas y el diente de ajo; colocar en el vaso de la Thermomix® y triturar durante 12 segundos a velocidad 4.

Añadir el aceite y programar 10 minutos a velocidad 1 y temperatura 100 T. Después, incorporar los cacahuets y programar 8 minutos a velocidad 2 y temperatura 100 °C.

A continuación, agregar el resto de los ingredientes y triturar durante 3 minutos a velocidad 8.

Esta salsa, inspirada en la clásica salsa Bate, se sirve caliente y está especialmente indicada para acompañar brochetas de pollo a la parrilla y todo tipo de asados.







Salsa **especiada** para asados

INGREDIENTES

140 g de aceite de oliva

1 cucharada de tomate concentrado

2 dientes de ajo

1 cucharada de orégano seco

1 cucharada de orégano fresco

1 cucharada de comino molido

1 cucharada de pimentón dulce

½ cucharada de pimentón picante

1 cucharada de tomillo

½ cucharada de perejil picado

Una pizca de sal

Preparación

Poner en el vaso de la Thermomix® el tomillo, los ajos, la sal, el orégano, el perejil, el comino, el pimentón dulce y el pimentón picante. Triturar a velocidad 6 durante 15 segundos.

A continuación, bajar con la espátula los restos de las paredes y repetir la operación.

Volver a bajar los restos con la espátula. Añadir el aceite y batir durante 35 segundos a velocidad 6.

Por último, agregar el tomate concentrado y poner la Thermomix® a velocidad 1 durante 5 minutos para que ligen todos los ingredientes.

Esta salsa es apropiada para todas las carnes, especialmente para asados y carnes a la parrilla. Debe guardarse en el frigorífico, envasada en un frasco de cristal.







Salsa de **yogur** griego

INGREDIENTES

125 g de yogur griego

1 cucharada de mostaza

1 cucharadita de perejil picado

1 cucharadita de cebollino picado

Unas gotas de tabasco

Sal

Preparación

Poner en el vaso de la Thermomix® el yogur, la mostaza, el perejil, el cebollino y el tabasco.

Añadir sal al gusto y triturar 5 segundos a velocidad 6.

A continuación, programar 6 minutos a 60 °c y velocidad 4.

Servir templada.

Esta salsa es muy versátil; combina muy bien con carnes, pescados y verduras. Para las verduras crudas, puede hacerse una variante añadiendo dos o tres cucharadas de nata montada y una pizca más de sal.

Para las verduras cocidas o al vapor se le puede añadir mayonesa y especias variadas, como estragón, romero o cilantro.







Salsa **pesto**

INGREDIENTES

50 g de albahaca fresca

3 dientes de ajo

50 g de nueces peladas

100 g de aceite de oliva virgen

50 g de queso parmesano

Pimienta

Sal

Preparación

Colocar el queso parmesano en el vaso de la Thermomix® y rallarlo durante 10 segundos a velocidad progresiva de 5 a 10.

A continuación, agregar el resto de los ingredientes al vaso y programar la máquina a velocidad 6. Triturar hasta que quede una mezcla homogénea y espesa.

El pesto es una salsa fría italiana muy aromática que se utiliza para acompañar los platos de pasta. El pesto clásico se prepara con piñones, pero admite variaciones.

Para hacerlo más sabroso, se le pueden añadir 1 o 2 cucharadas de nata líquida o de leche evaporada. Un truco para poder rallar el queso con más facilidad es ponerlo unos minutos antes en la nevera para que esté duro.





Salsa de **cebolla**



INGREDIENTES

1 cebolla dulce pequeña

Una pizca de pimienta negra

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de azúcar

½ cucharadita de pimentón dulce

1 cucharadita de mostaza de Dijon

150 g de aceite de oliva

½ cucharadita de jengibre

3 cucharadas de vinagre de vino

Preparación

Pelar y cortar la cebolla, introducirla en el vaso de la Thermomix® y picarla durante 4 segundos a velocidad 3.

Añadir el resto de los ingredientes en el orden indicado. Triturar la mezcla a velocidad 4 durante 5 segundos o hasta que se consiga la textura deseada.

ES muy apropiada para carnes, pescados o cualquier otro plato. En algunos países es muy habitual el uso de esta salsa. Para variar los sabores, se puede suprimir el pimentón y añadir perejil picado, pimienta morrón picado fino, ajo, etc.





Coulis de tomate



INGREDIENTES

300 g de tomates maduros
60 g de pimientos rojos
30 g de concentrado de tomate
3 gotas de tabasco
30 g de vinagre
120 g de aceite de oliva
6 g de sal gorda
1 cucharadita de estragón
1 cucharadita de cebollino
1 cucharadita de perejil

Preparación

Triturar los tomates y el pimiento rojo a velocidad 5 durante 10 segundos.

Una vez triturado, añadir sucesivamente el concentrado de tomate, el vinagre, el tabasco, el aceite de oliva, la sal, el estragón, el cebollino y el perejil.

Programar 4 minutos a 70 °C y velocidad 4.

Una vez terminado el proceso, pasar la mezcla por un colador chino.

Coulis es el nombre con el que se conocen las salsas espesas preparadas con vegetales. Son buenos compañeros de platos tanto de carne como de verdura, y también se pueden emplear como base para sopas u otras salsas.



Salsa de membrillo

INGREDIENTES

1 cebolla grande

40 g de mantequilla

40 g de aceite de oliva

200 g de nata líquida

150 g de dulce de membrillo

100 g de setas de temporada

Pimienta

Sal

Preparación

Lavar bien las setas y cortarlas en láminas. Reservar.

Poner en el vaso de la Thermomix® la cebolla, la mantequilla y el aceite. Trocear durante 10 segundos a velocidad 3.

Programar 20 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Pasados los 20 minutos, añadir la nata y el dulce de membrillo, y triturar a velocidad máxima durante 15 segundos.

Incorporar las setas y triturar 5 segundos a velocidad 8.

Después, sazonar con sal y pimienta, y programar 12 minutos a 100 °C y velocidad 1.

Es una exquisita salsa para servir con carnes frías, pollo asado, pavo relleno y, en general, con todo tipo de caza.







Salsa concentrada de **tomate pera**

INGREDIENTES

1 kg de tomates pera muy maduros

½ cebolla

2 cucharadas de aceite de oliva

1 ramita de albahaca

1 ramita de perejil

½ cucharadita de azúcar

½ cucharadita de sal

Preparación

Pelar y cortar la cebolla, ponerla en el vaso de la Thermomix® y triturar 5 segundos a velocidad 4. Retirar del vaso y reservar.

Lavar los tomates, trocearlos e introducirlos en el vaso de la Thermomix®. Triturar 20 segundos a velocidad 4.

A continuación, añadir la cebolla triturada, el aceite, la sal, el azúcar, el perejil y la albahaca.

Programar 45 minutos a temperatura Varoma y velocidad 2.

Es aconsejable que el bocal esté destapado para que la salsa se evapore y se concentre mejor.

Después, poner el cubilete en el bocal y triturar 1 minuto a velocidad 6, para conseguir una salsa homogénea.

Pasar la preparación por un colador para eliminar el exceso de agua y conseguir una consistencia más espesa.

El tomate concentrado es muy apropiado para mejorar el sabor, el color y la textura de otras salsas.

También es ideal para la preparación de pizzas.

Esta salsa se puede conservar varios meses en frascos esterilizados y guardados en un lugar seco y oscuro.







Salsa de vino y mandarina

INGREDIENTES

250 g de vino dulce

150 g de nata líquida

2 mandarinas

Sal y pimienta al gusto

Preparación

Exprimir las mandarinas y reservar el zumo.

Poner el vino en el vaso de la Thermomix® y programar 20 minutos a temperatura Varoma y velocidad 2.

Comprobar si el líquido se ha reducido a la mitad aproximadamente. Si no es así, programar 10 minutos más, hasta que se consiga el objetivo deseado.

Añadir la nata, el zumo de las mandarinas, la sal y la pimienta. Programar 15 minutos a temperatura Varoma.

Esta salsa es exquisita para acompañar hígado de pato, oca, pavo, pollo o cerdo. También se puede emplear para la decoración de platos.







Salsa verde

INGREDIENTES

150 g de perejil

1 huevo duro

La miga de una rebanada de pan

2 dientes de ajo

250 g de aceite de oliva

50 g de vinagre de vino

4 filetes de anchoa

Leche (cantidad suficiente para
remojar la miga de pan)

Sal

Preparación

Introducir en el vaso de la Thermomix® el perejil, los ajos pelados y laminados, el huevo cortado en varios trozos, la miga de pan remojada en la leche y escurrida, la sal, el vinagre y las anchoas. Triturar a velocidad 7 durante 35 segundos.

Destapar el vaso y bajar con la espátula los restos que hayan quedado pegados en las paredes. Programar la máquina a velocidad 4 y añadir el aceite poco a poco a través del bocal.

Una vez haya bajado todo el aceite, dejar que se ligue durante unos segundos y parar la Thermomix®.

Esta salsa es la base para la preparación de muchas recetas de pescado y es ideal para acompañar patatas asadas o hervidas, ensaladillas, platos de arroz blanco y pasta. Según de qué plato se trate, se lo rocía con la salsa cuando ya está listo o se le incorpora durante el proceso de su elaboración. Los pescados quedan muy bien si se hierven con esta salsa.







Tapenade

INGREDIENTES

150 g de aceitunas negras

1 cucharada de alcaparras

1 diente de ajo

1 lata de anchoas

5 cucharadas de aceite de oliva

Pimienta negra

Sal

Preparación

Retirar el hueso a las aceitunas. Ponerlas en el vaso de la Thermomix® junto con las alcaparras, el diente de ajo, las anchoas y 2 cucharadas de aceite.

Triturar a velocidad 6 durante 15 segundos.

Añadir 3 cucharadas más de aceite y comprobar el punto de sal.

Volver a triturar 3 segundos más a velocidad 6. Si fuera necesario, agregar un poco más de aceite hasta conseguir la textura deseada.

Pasar la mezcla a un recipiente y condimentar con pimienta negra.

Servir a temperatura ambiente.

El tapenade, también llamado olivada o paté de aceitunas, es una preparación típica de la Provenza. Se utiliza para untar pan tostado y como acompañamiento de todo tipo de platos.

Existe una variedad de esta receta que tiene más ingredientes: 2 cucharadas de vinagre de jerez y otras hierbas aromáticas al gusto. En ese caso se prescinde de las anchoas.







Salsa **chutney** de mango y pera

INGREDIENTES

50 g de aceite de oliva virgen extra

160 g de cebolla

1 diente de ajo

100 g de pera blanquilla

100 g de zanahoria

380 g de mango

200 g de vinagre de frambuesa

100 g de azúcar moreno

100 g de azúcar blanco

Una pizca de cayena

1 cucharadita colmada de canela

½ cucharadita de pimienta negra

recién molida

1 cucharadita de sal

1 cucharada de jengibre fresco

Preparación

Pelar los mangos, retirar el hueso y reservar la pulpa.

Pelar las peras y retirar el corazón.

Poner en el vaso de la Thermomix® el aceite, las cebollas peladas y cortadas, el ajo pelado y las zanahorias lavadas y cortadas en trozos. Programar 5 segundos a velocidad 4.

Bajar los restos de las paredes del vaso con la espátula y programar 10 minutos a temperatura Varoma, con giro a la izquierda y a velocidad cuchara.

Incorporar el resto de los ingredientes y mezclar, programando 10 segundos a velocidad 3.

Programar de nuevo 30 minutos a temperatura Varoma, con giro a la izquierda y velocidad cuchara.

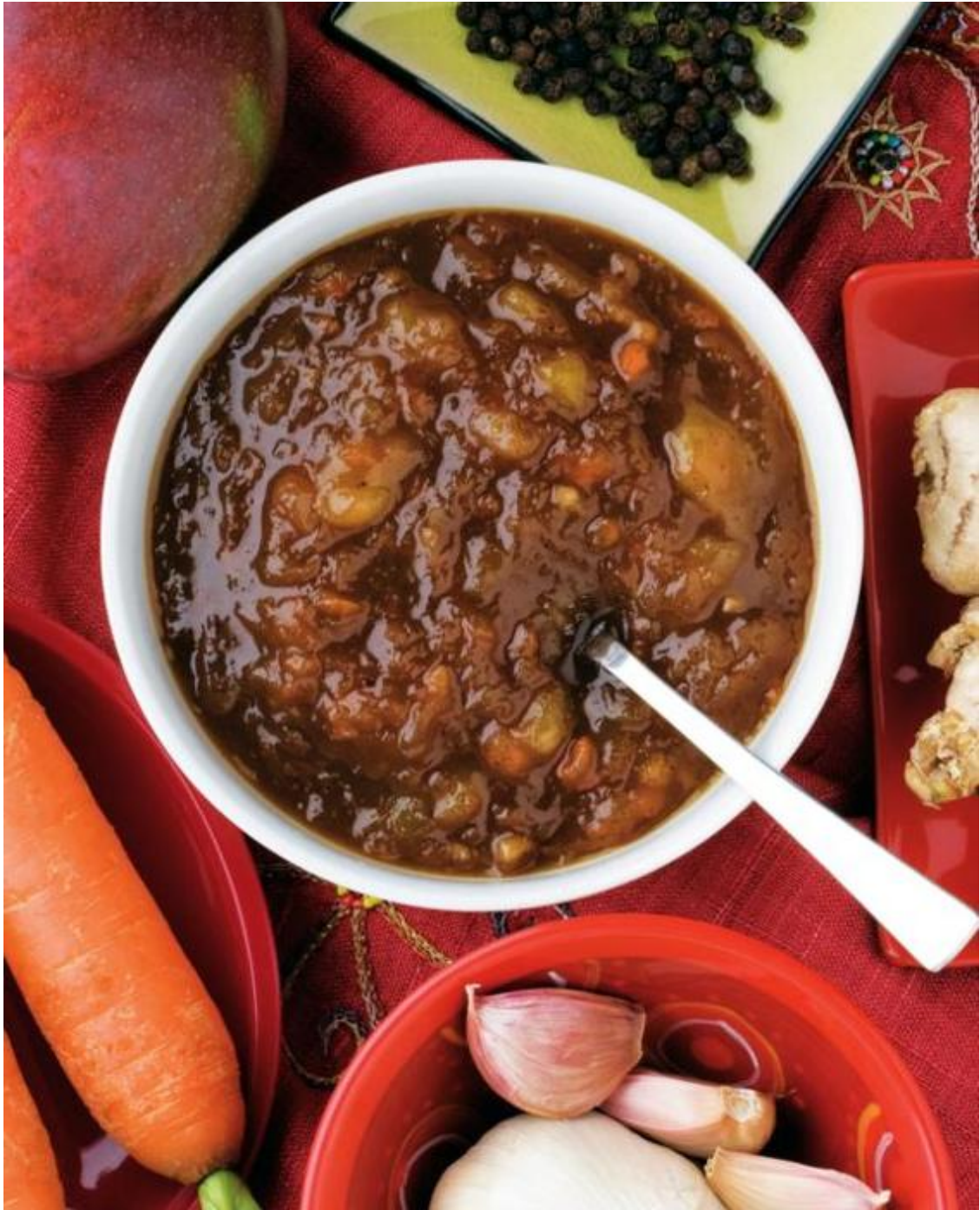
Una vez terminada, colocar la preparación en un tarro de cristal.

Dejar enfriar y conservar en el frigorífico.

Los chutneys son salsas tip' cas de la India y se encuentran entre las más conocidas de todo el mundo.

Se usan habitualmente como acompañamiento, y se elaboran a base de frutas o verduras. Estas salsas especiadas de sabor agri-dulce se consumen con carnes, aves y patés. Mejoran con un día de reposo.







Salsa de setas

INGREDIENTES

100 g de nueces

25 g de setas de temporada

50 g de queso blando

125 g de nata

Sal

Nuez moscada

Preparación

Pelar las nueces, colocarlas en el vaso de la Thermomix® y triturarlas durante 5 segundos a velocidad 6.

Después, agregar la nata y el queso, aderezar con sal y una pizca de nuez moscada. Programar 15 minutos a 90 °c y velocidad 2.

Añadir las setas, dar un golpe de turbo y programar otros 15 minutos a la misma velocidad y temperatura.

Es una salsa perfecta para acompañar Carnes, especialmente solomillo. Si queda demasiado espesa, se le puede añadir un poco de leche.







Salsa de remolacha y almendra

INGREDIENTES

2 remolachas cocidas
1 cucharada de mostaza de Dijon
1 cucharada de vinagre
100 g de aceite de oliva
½ cucharadita de azúcar
25 g de almendras peladas
Sal

Preparación

Poner las almendras en el vaso de la Thermomix® y triturar durante 3 segundos a velocidad 8. Reservar.

Sin limpiar el vaso, mezclar a velocidad 4 durante 10 segundos la remolacha previamente troceada, la mostaza, el azúcar, el vinagre y la sal.

Abrir el vaso y bajar con la espátula los restos que hayan quedado en las paredes.

A continuación, cerrar el vaso y poner la máquina en marcha a velocidad 4. Añadir el aceite poco a poco a través del bocal, hasta obtener la consistencia deseada.

Después, incorporar las almendras trituradas y mezclar unos segundos a velocidad 4.

Esta salsa es muy apropiada para condimentar ensaladas, verduras y patatas al vapor.







Salsa a la **mostaza**

INGREDIENTES

50 g de mantequilla

30 g de mostaza de Dijon

210 g de nata líquida

Pimienta negra

Sal

Preparación

Poner la mantequilla en el vaso de la Thermomix® y programar 3 minutos a 80 °C y velocidad 2.

A continuación, añadir la mostaza. Programar 1 minuto a 90 °C y velocidad 1.

Finalmente, incorporar la nata, una pizca de sal y pimienta al gusto. Programar 5 minutos a 90 °C y velocidad 3.

Dejar enfriar y conservar en el frigorífico.

Se trata de una salsa muy recomendable para acompañar carnes rojas y blancas. Hay una variedad que incluye entre los ingredientes alcaparras y aceitunas deshuesadas y fileteadas. Se incorporan antes de añadir la nata y se mezclan con la mostaza durante unos segundos a velocidad 3.







Salsa de naranja y frutos secos

INGREDIENTES

200 g de zumo de naranja

70 g de orejones

50 g de pasas sin semillas

70 g de ciruelas pasas sin hueso

400 g de vino Pedro Ximénez

360 g de nata para cocinar

Sal

Pimienta

Preparación

Poner el zumo, los orejones, las ciruelas, las pasas y el vino en el vaso de la Thermomix® y programar 30 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

A continuación, añadir la nata, una pizca de sal y pimienta al gusto.

Triturar durante 20 segundos a velocidad máxima.

Programar de nuevo 8 minutos a 100 °C y velocidad 2.

Retirar la preparación del vaso y colocar en un recipiente.

Esta salsa se sirve caliente. Es muy apropiada para acompañar platos de ave y caza.

El vino Pedro Ximénez se puede sustituir por cualquier otro vino dulce de características similares.







Salsa para **pasta**

INGREDIENTES

250 g de carne de ternera picada

250 g de carne de cerdo picada

350 g de leche

250 g de tomate triturado

100 g de zanahoria

100 g de cebolla

50 g de apio

50 g de aceite de oliva

50 g de champiñones

Sal

Preparación

Introducir en el vaso de la Thermomix® la zanahoria, la cebolla, los champiñones y el apio. Triturar 15 segundos a velocidad S.

Añadir el aceite y programar 7 minutos a velocidad 1 y temperatura Va roma.

A continuación, incorporar los dos tipos de carne picada, la leche y la sal. Programar 10 minutos a velocidad cuchara y temperatura Varoma con giro a la izquierda.

Añadir el tomate triturado y corregir de sal. Programar 20 minutos a velocidad cuchara y temperatura Varoma con giro a la

izquierda.

Ésta es una salsa ideal para acompañar los tagliatelle, pasta elaborada con harina de trigo, huevo, aceite de oliva, sal y un poco de agua, y los ñoquis, que se preparan con una masa de patata y sémola de trigo.







Salsa de pimiento rojo

INGREDIENTES

250 g de pimientos rojos en conserva

1 diente de ajo

50 g de aceite de oliva

1 cucharadita de tomillo fresco

1 cucharadita de perejil picado

Sal

Pimienta

Preparación

Escurrir bien los pimientos y ponerlos en el vaso de la Thermomix® junto con el diente de ajo, el aceite, el perejil, la sal y la pimienta.

Rehogar 3 minutos a temperatura Varoma y velocidad cuchara con giro a la izquierda.

Triturar a velocidad 3 y subir progresivamente hasta 6, para conseguir una crema de consistencia ligera.

Una vez terminada la salsa, colocarla en un cuenco y agregar la cucharadita de tomillo. Comprobar el punto de sal.

La salsa de pimiento rojo se puede servir a temperatura ambiente o fría.

Es muy apropiada para acompañar cualquier tipo de verduras o ensaladas.







Ajoatao

INGREDIENTES

400 g de patata

1 huevo

3 dientes de ajo

Unas hebras de azafrán

50 g de aceite de oliva

500 g de agua

Pimienta

Sal

Preparación

Poner a calentar el agua en el vaso de la Thermomix® durante 12 minutos a velocidad 1 y temperatura Varoma.

Pelar y lavar las patatas. Cortarlas en trozos medianos y colocarlas en el recipiente Varoma. Programar 20 minutos a la misma velocidad y temperatura. Una vez cocidas, reservar las patatas, desechar el agua y secar el vaso de la Thermomix®.

A continuación, triturar los dientes de ajo pelados durante 8 segundos a velocidad 8.

Después, añadir un poco de sal, una pizca de pimienta, el azafrán y las patatas al vapor. Triturar hasta conseguir un puré espeso. Incorporar el huevo y mezclar a velocidad 5 durante varios segundos. A través del bocal, añadir el aceite poco a poco

manteniendo la Thermomix® en velocidad 4 hasta conseguir la textura deseada.

Se puede utilizar para acompañar cualquier tipo de pescado, sobre todo los que están preparados a la brasa o cocinados en Varoma. Asimismo combina bien con carnes rojas, con fondue de carne, como aperitivo, combinado con otras salsas o como acompañamiento de otros platos. Se le puede dar un toque especial añadiendo orégano y perejil.







Salsa romesco

INGREDIENTES

50 g de almendras tostadas

25 g de avellanas tostadas y peladas

2 ñoras

½ guindilla

150 g de aceite de oliva virgen extra

100 g de cebolla

2 dientes de ajo

2 tomates muy maduros

25 g de vinagre

Pimienta

½ cucharadita de sal

Preparación

Retirar las semillas de las ñoras, pelar los ajos y trocear la guindilla.

Poner en el vaso las almendras, las avellanas, las ñoras y la guindilla. Triturar programando 10 segundos a velocidad 6. Reservar.

Para hacer el sofrito, poner la cebolla, el ajo y el tomate en el vaso de la Thermomix® junto con 30 g de aceite. Programar 7 segundos a velocidad 6 y después 5 minutos a 100 °C y velocidad 1.

Incorporar el vinagre, y luego la mezcla de almendras, avellanas, ñoras y guindilla reservada anteriormente. Triturar 15 segundos a

velocidad progresiva del 5 al 10.

Con el cubilete puesto, verter los 120 g de aceite restantes sobre la tapa poco a poco, a velocidad 4. Cuando todo el aceite haya caído dentro del vaso, incorporar la sal y una pizca de pimienta, batir unos segundos más y parar la máquina.

La salsa romesco pertenece a la Cocina tradicional catalana; es originaria de Tarragona. Se utiliza tanto con pescados y mariscos, como para acompañar el conejo a la brasa. Es una receta que data del siglo xvz, cuando, gracias al descubrimiento de América, se dieron a conocer los pimientos y el tomate en Europa. Esta salsa resultará más sabrosa si se prepara con un día de antelación.







Salsa alioli

INGREDIENTES

2 dientes de ajo

425 g de aceite de oliva

30 g de agua

Unas gotas de zumo de limón

Perejil para decorar

Sal

Preparación

Pelar los ajos y colocarlos en el vaso de la Thermomix®. Triturar durante 15 segundos a velocidad 6. Bajar los restos de las paredes con la espátula y volver a triturar otros 5 segundos a velocidad 6.

A continuación, volver a bajar los restos de las paredes con la espátula y agregar el zumo de limón, el agua, 25 g de aceite y sal al gusto.

Programar 4 minutos a velocidad 5. Cuando hayan pasado 2 minutos, aumentar la velocidad progresivamente de 5 a 6.

Después, poner la Thermomix® en marcha a velocidad 4.

Con el cubilete puesto verter los 400 g de aceite restantes lentamente en la tapadera. Es muy importante que el aceite caiga gota a gota para que el alioli emulsione perfectamente.

Una vez terminado todo el aceite, batir unos segundos más para conseguir una mezcla perfecta y después parar la Thermomix®. Colocar la salsa en un recipiente o mortero y decorar con una hoja de perejil.

La verdadera salsa alioli está compuesta solamente de ajo y aceite emulsionados en un mortero, pero el proceso es muy lento y difícil.

Por eso esta receta para la Thermomix® es una buena opción para ahorrar tiempo.







Besamel

INGREDIENTES

700 g de leche

70 g de harina

35 g de mantequilla

Una pizca de nuez moscada

Una pizca de pimienta

Sal

Preparación

Ésta es la receta básica sobre la cual se hacen variaciones según los platos que se quieran acompañar.

Introducir en el vaso de la Thermomix® todos los ingredientes.

A continuación, programar 7 minutos a 90 °c y velocidad 4.

El resultado debe ser una salsa de consistencia ligera, sin llegar a ser muy espesa.

La salsa besamel se utiliza para preparar, entre otros, platos de pasta gratinados. Para elaborar una besamel para lasaña, se deben aumentar las cantidades de leche (900g), harina (120g) _y mantequilla (50 g) y darle un poco más de tiempo. Para los canelones, quitar 50g de harina de la receta base.





Salsa **barbacoa**



INGREDIENTES

8 filetes de anchoa escurridos

150 g de champiñones laminados

3 dientes de ajo

300 g de vino tinto

100 g de aceite de oliva

250 g de tomate triturado

1 cucharadita de orégano

Sal

Pimienta

Preparación

Poner el aceite en el vaso de la Thermomix® y programar 3 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1.

Después, añadir el ajo, las anchoas y los champiñones, y mezclar otros 3 minutos a velocidad 3 y temperatura Varoma. A continuación, agregar el resto de los ingredientes y programar 15 minutos a temperatura Varoma, velocidad cuchara y giro a la izquierda.

Antes de envasar, dejar enfriar un poco. Conservar en el frigorífico.

Con esta salsa se puede macerar carne antes de cocinarla, o agregarla cuando ya está en el fuego. La salsa se conserva durante unos 10 días.





Guacamole



INGREDIENTES

2 aguacates maduros

200 g de tomate

1 cebolla pequeña

½ limón

1 cucharadita de cilantro fresco

Una pizca de pimienta

Una pizca de sal

Una pizca de azúcar

Preparación

Pelar y trocear los aguacates y la cebolla. Lavar y cortar los tomates y desechar las semillas. Exprimir el medio limón.

Colocar los aguacates en el vaso de la Thermomix®. Mezclar con el tomate, la cebolla, el cilantro y el zumo de limón. Batir a velocidad 4 hasta obtener un puré espeso. Añadir una pizca de sal, otra de pimienta y otra de azúcar. Volver a batir a velocidad 4.

La forma más popular de consumir el guacamole es como acompañamiento de las populares tortillas de maíz o con nachos.



Hummus

INGREDIENTES

250 g de garbanzos cocidos

125 g de yogur natural

½ limón

1 diente de ajo

2 cucharadas de aceite de sésamo

½ cucharadita de comino molido

2 cucharaditas de pimentón

Sal

Pimienta

Perejil picado

Preparación

Exprimir el medio limón y pelar el diente de ajo.

Poner todos los ingredientes, menos el perejil y una de las cucharaditas de pimentón, en el vaso de la Thermomix®. Triturar a velocidad 4 hasta que quede una masa consistente. Si queda demasiado espesa, se puede añadir un poco de agua fría.

Dejar enfriar el hummus en el frigorífico unas horas para que adquiera la consistencia y el sabor deseados.

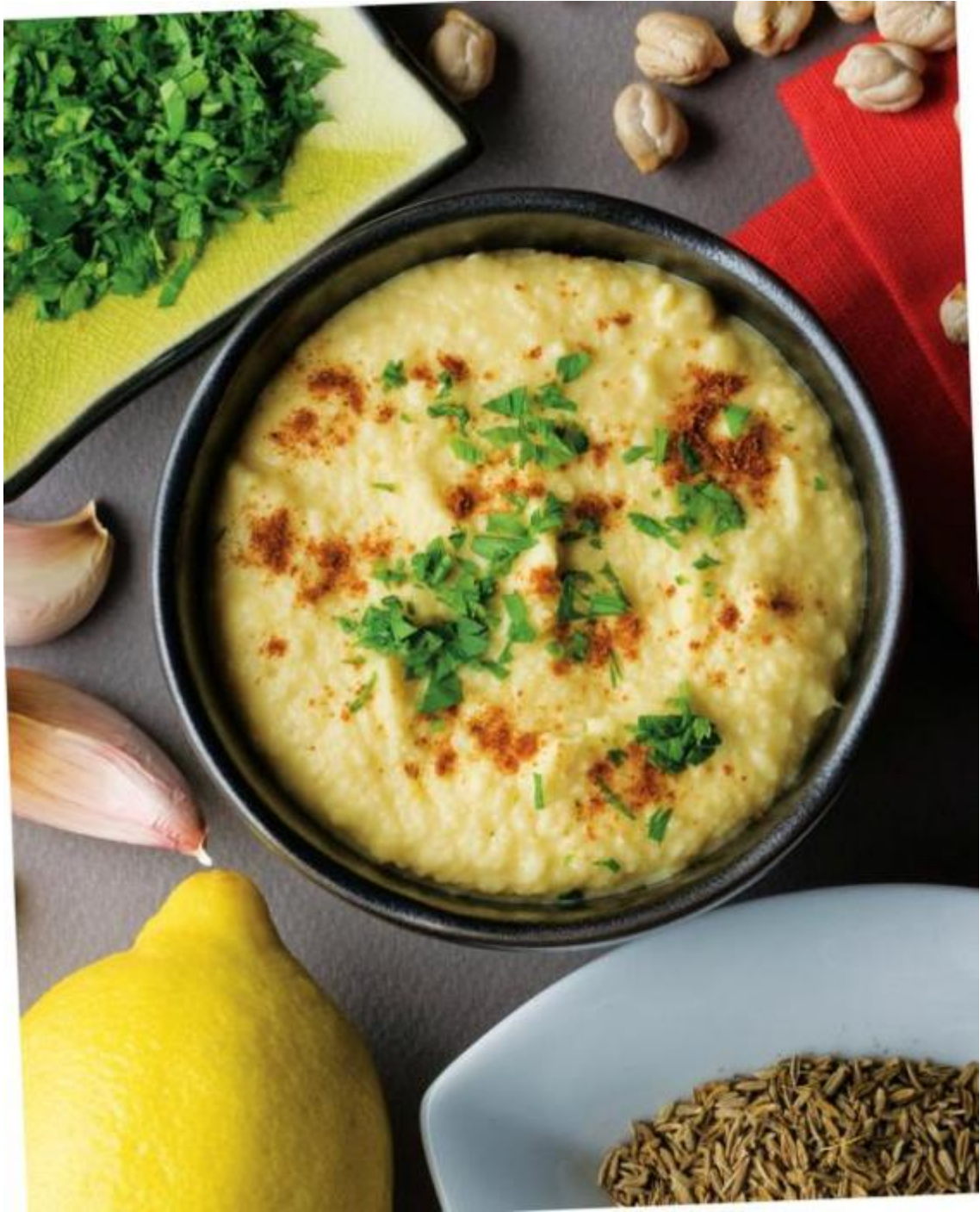
Al servir, decorar con el perejil picado y la cucharadita restante de pimentón.

Esta salsa espesa o puré es una receta de Oriente Próximo.

Allí se consume con pan de pita o acompañado de vegetales crudos como zanahorias, ramas de apio o pimientos rojos cortados en juliana.

El aceite de sésamo se puede sustituir por tahini (pasta de sésamo), que se puede adquirir en tiendas especializadas.







Salsa de queso azul

INGREDIENTES

150 g de nata líquida

100 g de queso fresco

1 cucharada de mantequilla

1 cucharada de maicena

100 g de queso azul

1 cucharadita de brandi

Sal

Pimienta

2 cucharadas de leche (opcional)

Preparación

Introducir todos los ingredientes, excepto la leche, en el vaso de la Thermomix®.

Programar 6 minutos a 85 °c y velocidad 4.

Si la salsa queda muy espesa, agregar las 2 cucharadas de leche y batir unos segundos más a velocidad 4.

Una vez obtenida la consistencia deseada, volcar en un cuenco y servir.

Esta salsa exquisita Combina con muchos platos, pero sobre todo con el solomillo, el entrecoty losfiletes. También es un buen aderezo para algunas ensaladas. Asimismo, se puede comer con patatas y pasta.

Otra opción es servirla como aperitivo en una rebanada de pan tostado, en cuyo caso la salsa debe ser espesa.

Algunos tipos de queso llamados «azules» que se pueden utilizar para esta salsa son el cabrales asturiano, el roquefort francés, el azul danés y el gorgonzola italiano.







Salsa templada de **frutos secos**

INGREDIENTES

160 g de aceite

40 g de mantequilla

30 g de salsa de soja

3 cucharadas de mostaza

25 g de nueces

25 g de piñones

25 g de almendras crudas

Unas gotas de tabasco

Preparación

Picar las nueces, las almendras y los piñones en el vaso de la Thermomix® durante 5 segundos a velocidad progresiva del 5 al 9. Retirar y reservar.

Poner todos los ingredientes, excepto la mezcla de nueces, almendras y piñones, en el vaso y programar 4 minutos a 60 °c y velocidad 4.

Añadir la mezcla de nueces, almendras y piñones reservada y programar 1 minuto a 60 °c y velocidad 1.

Como su nombre indica, esta salsa se debe servir templada.

Se utiliza como aliño de ensaladas de endibias, espárragos, achicoria, repollo, lechuga, etc. También es un buen acompañante de verduras cocidas.







Salsa a las **finas hierbas**

INGREDIENTES

La yema de un huevo cocido

½ cebolla

1 manojito de perejil fresco

1 cucharada de alcaparras

2 cucharadas de orégano fresco

½ cucharada de estragón fresco

100 g de aceite de oliva

25 g de vinagre de Módena

Pimienta negra

Sal

Preparación

Pelar la cebolla, trocearla y ponerla junto con el resto de los ingredientes en el vaso de la Thermomix®. Triturar durante 1 minuto a velocidad 3.

A continuación, triturar 1 minuto más a velocidad 3 y subir la velocidad progresivamente hasta llegar a 10.

Conservar en el frigorífico.

La mezcla de especias es lo que hace que esta salsa sea deliciosa .y que tenga un color verde intenso. Es perfecta para acompañar carnes, pescados o ensaladas. Se sirve fría.





Salsa de **cebolla confitada**

INGREDIENTES

700 g de cebolla

30 g de aceite de oliva

1 cucharadita de azúcar

Pimienta negra al gusto

Una pizca de canela

30 g de vino dulce

40 g de mantequilla

Sal

Preparación

Pelar y cortar las cebollas. Ponerlas en el vaso de la Thermomix® y trocear durante 4 segundos a velocidad 4. Añadir el aceite y la mantequilla. Colocar la mariposa en las cuchillas.

Programar 10 minutos, a temperatura Varoma y velocidad 1.

A continuación, añadir el vino dulce, la sal, la pimienta, la canela y el azúcar. Programar 25 minutos, a 100 °C y velocidad 1.

Este preparado resulta ideal para acompañar platos de carne, pescado, ensaladas, hamburguesas, aperitivos y quesos.



Mojo •verde



INGREDIENTES

- 1 pimiento verde
- 1 manojito de cilantro
- 1 manojito de perejil
- 1 guindilla pequeña
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de comino
- 200 g de aceite
- 100 g de agua
- 1 cucharada de vinagre
- ½ cucharadita de pimienta verde

Preparación

Retirar las pepitas de la guindilla y del pimiento. Introducir estos dos ingredientes en el vaso de la Thermomix® junto con el cilantro, el perejil, los ajos pelados, la sal, el comino y la pimienta verde.

Programar 30 segundos a velocidad 4. Bajar los restos de las paredes con la espátula. Después, incorporar el aceite, el vinagre y el agua, y programar 1 minuto a velocidad 4.

Este mojo verde es más suave que el mojo picón.

Debe su especial sabor al cilantro, que es uno de sus ingredientes principales.



Salsa **tártara**

INGREDIENTES

250 g de aceite de oliva

1 huevo

4 pepinillos en vinagre

1 cucharada de mostaza

1 cucharada de alcaparras

1 cucharada de perejil picado

1 cucharada de cebollino picado

1 cucharada de cebolla picada

1 cucharadita de vinagre

Sal

Preparación

Escurrir las alcaparras y los pepinillos, y cortar estos últimos en varios trozos.

Introducir todos los ingredientes en el vaso de la Thermomix excepto el vinagre y el aceite. Poner la máquina en marcha a velocidad 4. Con el cubilete puesto, añadir el aceite poco a poco a través del bocal y seguir batiendo hasta conseguir una salsa similar a la mayonesa.

Después, agregar el vinagre, batir 3 segundos más a la misma velocidad y parar la Thermomix®.

Dejar reposar 2 horas en el frigorífico antes de consumirla.

Esta salsa es especial para aderezar carnes y pescados, aliñar ensaladas o dar un gusto peculiar a las verduras asadas.

Si se desea una textura diferente, cortar dos pepinillos más en trozos muy pequeños y mezclarlos con la salsa ya preparada.







Crema inglesa

INGREDIENTES

300 g de leche

3 yemas de huevo

75 g de azúcar glas

Unas gotas de esencia de vainilla

Preparación

Introducir todos los ingredientes en el vaso de la Thermomix® y programar 8 minutos a 90 °c y velocidad 4.

El resultado debe ser una crema ligera, pero un poco cremosa.

Poner la crema en un cuenco y seguir removiendo con una espátula de madera hasta que se haya enfriado totalmente, para evitar que se forme costra.

Esta preparación es similar a la crema pastelera, pero es más ligera y menos densa. Tiene muchos usos: sirve para decorar platos y también como base de postres, como helados y mousses.

Esta crema se puede crear con diferentes sabores, añadiendo a la leche chocolate, café, caramelo, etc.







Salsa rosa

INGREDIENTES

2 yemas de huevos muy frescos

1 naranja

100 g de ketchup

1 cucharadita de brandi

450 g de aceite de oliva

1 cucharadita de mostaza

Unas gotas de tabasco

Sal

Preparación

Exprimir la naranja y verter el zumo en el vaso de la Thermomix®. Agregar las yemas, el ketchup, el brandi, el tabasco, la mostaza y la sal. Mezclar durante 4 segundos a velocidad S.

Con la Thermomix® en marcha a velocidad 5 y el cubilete puesto, verter el aceite sobre la tapadera para que vaya cayendo poco a poco dentro del vaso, hasta que la salsa haya emulsionado.

Comprobar la textura y, si no está suficientemente espesa, añadir un poco más de aceite.

Si sale muy blanca, se puede añadir un poco más de ketchup.

Ésta es una de las salsas que derivan de la mayonesa. Es perfecta para acompañar platos de pescado, marisco, ensaladas o carnes blancas.

Una variante es la salsa rosa de leche, que se consigue al sustituir las yemas de huevo por 200 g de leche y reducir la cantidad de aceite a la mitad.







Mayonesa de leche y cebolla

INGREDIENTES

200 g de leche

400 g de aceite de oliva

Unas gotas de zumo de limón

25 g de cebolla

1 cucharadita de vinagre

Pimienta blanca

Sal

Preparación

Pelar y cortar la cebolla, colocarla en el vaso de la Thermomix® y picarla durante 5 segundos a velocidad S. Reservar y limpiar el vaso.

Poner la leche en el vaso de la Thermomix® y templarla durante 3 minutos a velocidad 4 y 37 T.

A continuación, agregar la cebolla picada, la sal y la pimienta. Batir a velocidad 5 y 37 T. Sin parar la máquina, añadir el aceite poco a poco a través del bocal. Cuando la mayonesa haya espesado un poco, añadir el vinagre y el limón.

Se utiliza aproximadamente el doble de aceite que de leche, pero si se desea más clara se deberá reducir la cantidad de aceite.

Ésta es una variante de la mayonesa tradicional. Se usa para acompañar muchos platos: patatas cocidas, verduras al vapor, pescado a la plancha o al vapor, mariscos a la plancha y ensaladas de arroz y de pasta.







Muselina

INGREDIENTES

3 yemas de huevo

1 cucharada de agua fría

130 g de mantequilla

½ cucharadita de sal

Pimienta recién molida

½ cucharadita de zumo de limón

30 g de nata líquida

Preparación

Colocar las yemas de huevo en el vaso de la Thermomix® junto con media cucharadita de mantequilla y la cucharada de agua fría. Batir 5 segundos a velocidad 2.

A continuación, agregar el resto de los ingredientes y programar 6 minutos a 70 °C y velocidad 4.

Se trata de una preparación especialmente indicada para servir junto con verduras hervidas, sobre todo coles y espárragos, así como con pescados. Se sirve fría o templada.

Lo más importante de esta receta es la textura, por eso hay que tener especial cuidado a la hora de hacerla, ya que si se calienta demasiado, las yemas se cuecen y se separan.







Mojo picón

INGREDIENTES

2 tomates muy maduros

La miga de media rebanada de pan

½ cucharadita de perejil picado

½ pimiento rojo

4 dientes de ajo

½ cucharadita de comino

1 cucharadita de pimentón dulce

1 guindilla

200 g de aceite

45 g de vinagre

Sal

Preparación

Lavar y quitar las pepitas al pimiento. Lavar los tomates, cortarlos por la mitad y escurrirlos.

Colocar todos los ingredientes en el vaso de la Thermomix®. Triturar 3 minutos a velocidad 9.

A continuación, bajar los restos con la espátula y volver a triturar 1 minuto a velocidad progresiva de 6 a 9 hasta conseguir la textura deseada.

Éste es uno de los aderezos más importantes de la cocina canaria. Es ideal para combinar con muchos platos, especialmente las papas arrugadas y las carnes. El mojo picón tiene denominaciones diferentes en las distintas islas: mojo palmero, mojo encarnado y mojo rojo. Se pueden utilizar otros ingredientes para matizar el sabor, como el cilantro. Si se quiere con menos consistencia, basta con retirar la miga de pan.







Salsa de **coco y curri**

INGREDIENTES

3 yemas de huevo

200 g de leche

50 g de leche de coco

Una pizca de sal

Una pizca de pimienta

1 cucharadita de curri

1 cucharadita de harina

1 cucharadita de mantequilla

Una pizca de nuez moscada

Preparación

Introducir las yemas en el vaso de la Thermomix®, junto con los dos tipos de leche, la harina, la mantequilla, el curri, la nuez moscada, la sal y la pimienta.

Programar 4 minutos a velocidad 4 y 80 T.

Servir caliente.

La salsa curri es una de las más populares en la India. Es muy aromática, pero resulta suave. Si se la prefiere más sabrosa, se le

puede agregar más curri o pimienta.

Acompaña a todo tipo de carnes, especialmente al cerdo, pero también al pollo, al cordero y al pavo. Es exquisita con pescados, legumbres y verduras.







Salsa César

INGREDIENTES

- 1 diente de ajo
- 4 filetes de anchoa
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de mostaza
- 300 g de aceite de oliva
- 50 g de vinagre de Jerez
- 1 cucharada de queso parmesano
rallado
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 cucharada de salsa Perrins

Preparación

Introducir el ajo pelado en el vaso de la Thermomix® y tritularlo unos segundos a velocidad 6.

A continuación, añadir el resto de los ingredientes, excepto el aceite, y programar 20 segundos a velocidad S.

Bajar los restos de las paredes con la espátula y poner la máquina en marcha a velocidad 4.

Incorporar el aceite poco a poco a través del bocal para que emulsione como si fuese una mayonesa.

Se cree que la ensalada César fue realizada por primera vez en julio de 1920 en el hotel Cesar Palace, en Tijuana (México), por los

hermanos Cardini, cocineros y dueños del hotel.

También se sabe que esta salsa se realizó sin anchoas. Este ingrediente se le añadió más tarde para darle más cuerpo.

Combina con todo tipo de ensaladas, especialmente con la que lleva este nombre, preparada a base de lechugas variadas, costrones de pan frito y un huevo pasado por agua.







Chimichurri

INGREDIENTES

3 dientes de ajo

½ guindilla

1 cucharadita de pimentón

1 cucharada de orégano

1 hoja de laurel

1 cucharadita de tomillo

1 cucharadita de sal

Pimienta negra al gusto

30 g de vinagre

150 g de aceite de oliva

Preparación

Poner en el vaso de la Thermomix® el orégano, el tomillo, la guindilla, el pimentón, la sal, los ajos, el laurel y la pimienta.

Programar 15 segundos a velocidad 6 para triturar todos los ingredientes. Bajar los restos con la espátula.

A continuación, añadir el vinagre y el aceite. Batir todo durante 3 segundos a velocidad S.

Colocar en un recipiente y conservar en el frigorífico.

Ésta es una salsa típica de Argentina y Uruguay, donde se usa para aderezar carnes a la parrilla.

Se sirve fría, como condimento para carnes blancas o rojas, chorizos, salchichas, empanada, etc. También se puede usar como aliño para ensaladas, patatas y hamburguesas o para untar pan tostado.









Aliños



Vinagreta de ajo con hierbas aromáticas

INGREDIENTES

6 dientes de ajo

100 g de aceite

25 g de vinagre de Jerez

1 ramita de romero fresco

1 ramita de tomillo fresco

1 ramita de perejil

½ cucharadita de sal

Preparación

Pelar los ajos y ponerlos en el vaso de la Thermomix® junto con la ½ cucharadita de sal. Triturar 1 minuto a velocidad 6.

Bajar con la espátula los restos que hayan quedado pegados a las paredes. Añadir las hierbas aromáticas y el aceite.

Programar 3 minutos a velocidad 4.

Después, incorporar el vinagre de Jerez y mezclar de nuevo a velocidad 4 hasta que todos los ingredientes se hayan ligado.

Si se desea que la vinagreta de ajo salga espesa, poner todos los ingredientes a la misma temperatura e incorporar el aceite poco a poco hasta que se emulsione, añadiendo por último el vinagre.

Esta salsa va bien con todo tipo de platos, pero especialmente con los vegetales crudos o cocidos y los pescados.







Vinagreta de **anacardo**

INGREDIENTES

100 g de anacardos

180 g de aceite de oliva virgen extra

30 g de vinagre

Pimienta

Sal

Preparación

Poner los anacardos en el vaso de la Thermomix® y triturar durante 3 segundos a velocidad 7.

Después, añadir el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta y mezclar 1 minuto a velocidad 1.

Antes de utilizar, remover bien para que se mezclen los ingredientes. Servir a temperatura ambiente.

Es una vinagreta muy adecuada para aliñar ensaladas (de rúcula, lechuga, acelgas, puerros, guisantes) y para acompañar pasta, pescado y marisco. Los anacardos pueden sustituirse por pistachos, piñones tostados, nueces u otros frutos secos. Combina con otras salsas, por ejemplo, con la de queso.







Vinagre de hierbabuena

INGREDIENTES

5 ramitas de hierbabuena

600 g de vinagre de vino blanco

Preparación

Poner el vinagre en la Thermomix®. Programar 7 minutos a temperatura Varoma y velocidad cuchara, para que el vinagre se caliente pero sin que llegue a hervir.

Dejar enfriar un poco.

Lavar y secar la hierbabuena. Ponerla en un recipiente y verter encima el vinagre. Cuando esté totalmente frío, introducirlo en una botella junto con las hojas de hierbabuena.

Taparla bien y dejar reposar durante 2 o 3 semanas, en función del sabor a hierbabuena que se quiera conseguir.

Este original vinagre aromatizado es especialmente apropiado para aliñar todo tipo de ensaladas, tanto de hortaliza como de fruta. Además combina a la perfección con asados de cordero.







Vinagreta china

INGREDIENTES

200 g de vinagre de arroz

225 g de azúcar

2 cucharadas de aceite de semillas

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de zumo de limón

2 cucharadas de agua

Preparación

Poner el agua, el vinagre y el azúcar en el vaso de la Thermomix® y batir 2 minutos a velocidad S.

A continuación, agregar el aceite, la sal y el limón, y batir 5 minutos a velocidad 6. Después, subir la velocidad a 7 durante 10 segundos y parar la Thermomix®.

Para que la preparación adquiera la consistencia y el sabor adecuados, dejar reposar unas horas.

Se trata de una receta muy sencilla, que permite disfrutar de la apreciada salsa que acompaña las ensaladas en los restaurantes chinos.

La receta original lleva ajinomoto en lugar de limón. Este peculiar ingrediente puede encontrarse en algunas tiendas de alimentos orientales. En este caso, hay que sustituir el limón por tres cucharaditas de ajinomoto.







Vinagreta de **tomate cherry**

INGREDIENTES

100 g de tomates cherry

100 g de aceite de oliva virgen

1 cucharada de jengibre en polvo

2 cucharadas de vinagre de sidra

Pimienta negra

Sal

Preparación

Lavar los tomates cherry y trocearlos.

Introducirlos en el vaso de la Thermomix® y triturar a velocidad 3 durante 2 minutos. A continuación, añadir el resto de los ingredientes y triturar todo de nuevo a velocidad 5, hasta que la vinagreta esté bien ligada.

La vinagreta de tomate cherry resulta ideal para aderezar todo tipo de ensaladas, pero en especial las que llevan pollo, mozzarella, queso fresco o bacalao.

Todas las vinagretas se pueden conservar durante algún tiempo en el frigorífico.





Dirección editorial: María Jesús Díaz

Corrección: Laura Herrero / Equipo Susaeta

Maqueta, portada, textos iniciales y fotografías realizados por *Proforma Visual Communication*, S. L. bajo la dirección e instrucciones de Susaeta Ediciones, S. A. Derechos de explotación, distribución y comunicación pública cedidos por *Proforma Visual Communication*, S. L. a Susaeta Ediciones, S. A.

Fotografía: Hans Geel

Estilismo: Ángela García

Cualquier forma de reproducción o transformación de esta obra sólo puede ser realizada con la autorización del titular del copyright. Diríjase además a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

© SUSAETA EDICIONES, S.A. - Obra colectiva

Campezo, 13 - 28022 Madrid

Tel.: 91 3009100 - Fax: 91 3009118

www.susaeta.com

THERMOMIX® es una marca registrada por el grupo VORWERK
(compuesto por VORWERK INTERNATIONAL AG y VORWERK ESPAÑA M.S.L., S.C., entre otras)
que distingue al robot de cocina fabricado y comercializado en España por dicho grupo.
La presente obra no forma parte de las publicaciones oficiales de cocina del grupo VORWERK,
por lo que las recetas aquí publicadas no están supervisadas, controladas o recomendadas
por el grupo VORWERK.



Las salsas y los aliños son dos de los elementos fundamentales de la buena cocina, los que dan el toque de perfección y realzan los platos con sus delicados sabores y texturas.

El empleo adecuado de las salsas y los aliños es uno de los grandes secretos de una buena cocina y muchos cocineros deben su fama a ellos.



La Thermomix® puede elaborar salsas con una enorme facilidad, lo que permite al cocinero apresurado disponer en cualquier momento de la salsa adecuada. Además, se consiguen siempre buenos resultados y la máquina garantiza un ahorro considerable de tiempo.

Este libro ofrece una gran variedad de recetas de salsas especialmente creadas para la Thermomix®. Algunas de ellas son variaciones de las salsas clásicas, realizadas con un toque creativo; otras destacan por su sorprendente originalidad.

Especial atención merecen en este recetario las salsas procedentes de Oriente y de América, con las que se espera entusiasmar al lector para abrir las puertas a las cocinas del mundo y dejar entrar en sus fogones una nueva gama de fascinantes sabores.

A partir de ahora, ya no hay excusas para no servir una buena salsa, la corona para cualquier plato.

