



Fácil y sorprendente con  
**thermomix**

Recetas para quedar como un chef



Con la  
participación  
de  
Thermomix  
España

  
ESPASA

Fácil y sorprendente con  
**thermomix**

Recetas para quedar como un chef

Con la  
participación  
de  
Thermomix  
España



ESPASA

© Vorwerk International & Co. KmG, 2022

© Editorial Planeta, S. A., 2022

Espasa es un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Avda. Diagonal, 662-664 08034 Barcelona

[www.planetadelibros.com](http://www.planetadelibros.com)

[www.espasa.com](http://www.espasa.com)

Under license from Vorwerk International AG, Thermomix® is a registered trademark

© Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

© Fotografías de la cubierta y del interior: Alejandro Braña

© Diseño y maquetación de interior: Maria Pitironte

© Desarrollo de recetas: Ana García

© Estilista culinaria: Ana Noriega

Primera edición: octubre de 2022

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: [sugerencias@espasa.es](mailto:sugerencias@espasa.es)

ISBN: 978-84-670-6498-8

Depósito Legal: B. 15.379-2022

Preimpresión: Safekat, S. L.

Impresión: Unigraf, S. L.

*Printed in Spain*/Impreso en España

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como **papel ecológico** y procede de bosques gestionados de manera **sostenible**.

# ÍNDICE

**ENTRANTES**

**8**

---

**PRINCIPALES**

**70**

---

**POSTRES**

**132**

---

**Índice alfabético  
de recetas**

**194**

**Índice de contenidos**

**196**

**Equivalencias TM6,  
TM5 y TM31**

**199**

# ENTRANTES







20 min



25 min



8 raciones



Baja

# Puerros en vinagreta

## Ingredientes

6 puerros  
1000 g de agua  
5 g de sal  
15 g de vinagre de Jerez  
1 cucharadita de  
pimienta negra en  
grano

## Vinagreta

100 g de cebolleta en  
trozos de 4 cm  
75 g de pimiento rojo en  
trozos de 4 cm  
75 g de pimiento verde  
en trozos de 4 cm  
50 g de aceite de oliva  
15 g de vinagre de Jerez  
½ cucharadita de sal

## Preparación

- Limpie los puerros y deseche la parte verde (puede utilizarla para caldos o cremas). Corte la parte blanca en trozos de 7 cm.
- Coloque los puerros en el cestillo y ponga en el vaso el agua, la sal, el vinagre y la pimienta. Programe **18 min/Varoma/vel 1**.
- Retire el cestillo con ayuda de la espátula y lave el vaso.
- Ponga en el vaso la cebolleta y los pimientos y programe **3 seg/vel 5**. Compruebe que tenga todo bien picado; si no, programe 2 segundos más.
- Añada el aceite, el vinagre y la sal, y programe **10 seg/vel 2/↺**.
- Sirva los puerros napados con la vinagreta.

## Sugerencia

Puede acompañar los puerros con berberechos, que colocará en el recipiente Varoma 5 minutos antes de que acabe la cocción de los puerros.







6 min



1 h 15 min



8 raciones



Media

# Coca de calabacín

## Ingredientes

10 g de levadura prensada  
½ cucharadita de azúcar  
50 g de aceite  
300 g de agua  
500 g de harina de fuerza  
8 g de sal  
Aceite de oliva para pintar la masa  
100 g de queso *mozzarella* rallado  
100 g de queso *cheddar* rallado  
2 calabacines pequeños en rodajas finas  
1 cebolla roja cortada en juliana  
50 g de rúcula fresca

### Accesorios útiles

horno, bol, rodillo de amasar, paño, brocha

## Preparación

- Ponga en el vaso la levadura desmenuzada, el azúcar, el aceite y 100 g de agua y caliente **1 min/37°C/vel 2**. Deje reposar en el vaso 5 minutos.
- Incorpore la harina de fuerza, la sal y el agua restante, y programe **5 min/vel 2**. Retire la masa del vaso y forme una bola. Déjela reposar tapada en un bol, previamente aceitado, hasta que doble el volumen (aprox. 1 hora).
- Divida la masa en dos y estire con un rodillo dando una forma ovalada de 30 x 20 cm. Pinte la superficie con aceite de oliva y deje reposar unos minutos tapada con un paño.
- Precaliente el horno a 190°C.
- Distribuya los quesos rallados, las rodajas de calabacín y la cebolla en juliana y hornee 30 minutos.
- Ponga la rúcula en un bol y aliñe con un poco de aceite y sal. Coloque sobre la coca y sirva a continuación.

## Sugerencia

Puede decorar la coca con pensamientos de distintos colores.



5 min



20 min



8 raciones



Baja

# Cucharitas de guacamole

## Ingredientes

1 plancha de hojaldre  
1 huevo batido  
4 ramas de cilantro (solo las hojas)  
½ cebolla dulce en trozos  
100 g de tomate maduro troceado  
2 aguacates maduros pelados y sin hueso  
1 cucharadita de chile en polvo  
Zumo de ½ lima  
1 cucharadita de sal  
Cebollino fresco picado

## Accesorios útiles

horno, bandeja de horno, papel de hornear, cuchara, brocha

## Preparación

- Precaliente el horno a 200°C y forre una bandeja con papel de hornear.
- Despliegue la plancha de hojaldre, coloque una cuchara encima y recorte alrededor con la punta de un cuchillo. Repita la operación hasta obtener 8 cucharas de hojaldre y pinte con huevo batido.
- Hornee 8-10 minutos, hasta obtener un hojaldre dorado. Saque del horno y reserve.
- Ponga en el vaso las hojas de cilantro y triture **4 seg/vel 7**.
- Añada la cebolla, el tomate y triture **6 seg/vel 6**.
- Incorpore el aguacate, el chile, el zumo de lima y la sal y triture **5 seg/vel 3**.
- En el momento de servir, coloque en la cuchara de hojaldre una cantidad de guacamole y decore con el cebollino.

