

THOMAS
elektrogeräte

RECETARIO SEMANA Santa



HUEVITOS DE MAZAPÁN 

ATÚN CON ACEITE ESPECIADO
Y PURÉ DE COLIFLOR 

TIRADITO DE SALMÓN

HUEVITOS DE MAZAPÁN

INGREDIENTES

- 200g almendra
- 150g alulosa
- 1 clara de huevo
- 1 cucharadita de esencia de almendra
- 60g chocolate 85% cacao



PREPARACIÓN

1. El primer paso es preparar las almendras, las necesitamos peladas y secas, para esto debes sumergirlas en agua hirviendo por 10 minutos. Después la piel de las almendras estará hidratada y será muy fácil removerla. Una vez peladas llévalas al horno a 130° por 20 minutos, no queremos tostarlas, solo que pierdan gran parte de la humedad, así tendremos un molido más fino.
2. Poner las almendras junto con la alulosa en el recipiente de la picadora de la **Multimixer Thomas**, moler hasta lograr un pulverizado y llevarlo a un bowl.
3. Luego agregar la clara y la esencia de almendra, unir con las manos hasta formar una masa. Para dar la forma de huevo, primero haz bolitas y luego hacer una punta presionando sutilmente con los dedos. Llevar al congelador por 15 minutos.
4. Derretir el chocolate en el microondas, cada 20 segundos, para evitar que se sobrecaliente y queme, una vez líquido cubrir con chocolate la mitad de cada uno de los huevitos de mazapán.

ATÚN CON ACEITE ESPECIADO Y PURÉ DE COLIFLOR

INGREDIENTES

- 4 medallones de atún
- 1 taza de aceite de oliva
- ½ taza cebollín picado
- ½ taza cilantro picado
- ¼ taza pimentón rojo en cubitos
- 1 cucharadita de jengibre fresco rallado
- 1 diente de ajo triturado
- 1 cucharada de salsa de soya
- 1 cucharadita ají en hojuelas
- ½ cucharadita paprika
- 2 cucharadas de maní picado y/o semillas de sésamo
- ½ cucharadita de sal
- 1 coliflor chica
- 50g de mantequilla



PREPARACIÓN

1. En un bowl mediano y resistente al calor, juntar cebollín, cilantro, pimentón, jengibre, ajo, salsa de soya, ají, paprika, maní, sésamo y sal. Aparte, en una ollita calentar el aceite hasta que haya elevado mucho su temperatura. Vertir el aceite muy caliente en el bowl, bastará ese golpe de calor para que todos los sabores se combinen y se complementen en una salsa maravillosa.
2. En la **parrilla eléctrica Thomas** poner a cocinar los medallones de atún a máxima temperatura, esta parrilla es ideal para este pescado porque se doran en el exterior sin cocer el centro, el que debe quedar con un color rojizo. Agregar la sal al final.
3. Para el puré, debes poner la coliflor cortada en 4 a cocinar en una olla con 2 cm de agua. Cuando empiece a hervir continua la cocción por 7 minutos o hasta que esté blanda. Poner 2 pedazos de coliflor cocida y aún caliente en el vaso mezclador de la **Multimixer** y procesar junto con la mantequilla y un poco de sal, incluir los otros 2 pedazos y volver a procesar hasta que se vuelva un puré suave.



TIRADITO DE SALMÓN

INGREDIENTES

- 500g de filete de salmón cortado en láminas
- Jugo de 2 limones
- Jugo de 2 mandarinas o 1 naranja
- 1 cucharada de salsa de soya
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharadita pasta de ají peruano y/o 1 cucharadita de jengibre fresco rallado
- 2 cucharadas de pasta de maní
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Cilantro picado
- Cebollín picado
- Ralladura de limón
- Maní picado o semillas de sésamo tostado



PREPARACIÓN

1. En una fuente o en platos individuales poner ordenadamente el salmón cortado en láminas. Para la salsa, en el vaso mezclador de la **Multimixer Thomas** juntar y procesar el jugo de limón, mandarina, salsa de soya, mostaza, pasta de ají peruano, jengibre, pasta de pasta de maní y aceite de oliva. Vertir la salsa sobre el salmón y encima de este, para complementar, agregar el cilantro picado, cebollín, ralladura de limón y maní o sésamo tostado.