



# RECETAS en lectura fácil



# **GLOSARIO**

## **Velocidad**

**Velocidad a la que giran las cuchillas de la Thermomix.**

## **Velocidad progresiva**

**Ir aumentando poco a poco de 1 a 10 la velocidad a la que giran las cuchillas de la Thermomix.**

## **°C**

**Grados Celsius, temperatura.**

## **Cóctel**

**Mezcla de bebidas.**

## **Vodka**

**Bebida alcohólica.**

## **Bloody Mary**

**Bebida de vodka y tomate.**

## **Textura**

**Forma de un alimento.**

**Ejemplo: líquido, espeso, duro.**

# ÍNDICE

## Primeros platos:

- Crema de calabacín..... Página 5
- Crema de calabaza..... Página 8

## Postres:

- Tarta de queso..... Página 11

## Bebidas:

- Cóctel: Piña colada..... Página 14
- Cóctel: Bloody Mary..... Página 18

# PRIMEROS PLATOS: CREMAS

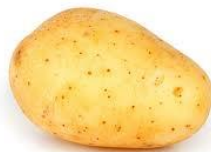
## CREMA DE CALABACÍN

### INGREDIENTES:

**4 calabacines**



**1 patata**



**Sal**



**Nata**



**Aceite de oliva**



# UTENSILIOS:

**Pelador**



**Cuchillo**



**Olla grande**



**Plato hondo**



**Batidora**



**Cucharón sopero**



## **PREPARACIÓN:**

- **Preparar el calabacín.  
Lavarlo, pelarlo y cortarlo.**
- **Pelar y cortar la patata.**
- **Poner a cocer todo con  
agua hirviendo.**
- **Echar un chorro de aceite.**
- **Añadir la pastilla de caldo.**
- **Añadir la nata.**
- **Añadir la sal.**
- **Dejar enfriar un poco.**
- **Batir.**

# CREMA DE CALABAZA EN THERMOMIX

## INGREDIENTES:

**Media calabaza**



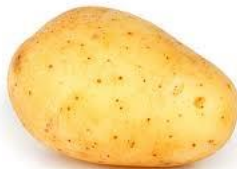
**2 puerros**



**3 zanahorias**



**1 patata**



**Agua**



**Aceite**



**Sal**





# UTENSILIOS:

**Pelador**



**Cuchillo**



**Thermomix**



**Cucharón sopero**



**Plato hondo**



## **PREPARACIÓN:**

- **Lavar, pelar y cortar los puerros, las zanahorias, la calabaza y la patata.**
- **Meter en la Thermomix los puerros, zanahorias y aceite. Poner velocidad 4 por 4 segundos.**
- **Calentar 5 minutos a 120°C a velocidad 1.**
- **Añadir la calabaza y patata.**
- **Cocinar 10 minutos a 100°C velocidad 1.**
- **Añadir agua y sal.**
- **Cocinar por 15 minutos a 100°C velocidad 1.**

# POSTRES

## TARTA DE QUESO LA VIÑA

### INGREDIENTES:

2 vasos de queso crema



4 huevos



1 taza de azúcar



2 vasos de nata



1 cucharada de harina



# UTENSILIOS:

**Báscula**



**Recipiente**



**Molde**



**Batidora**



**Papel de horno**



**Horno**



## **PREPARACIÓN:**

- **Pesar los ingredientes.**
- **Juntar los ingredientes en el recipiente.**
- **Forrar el molde con el papel de horno.**
- **Poner la mezcla en el molde.**
- **Precalentar el molde a 200°C.**
- **Meter el molde durante 40 minutos.**
- **Sacar del horno.**
- **Meterlo a la nevera hasta la hora de comer.**

# BEBIDAS

**CÓCTELES: mezcla de bebidas**

## PIÑA COLADA

### INGREDIENTES:

**1 taza de azúcar**



**2 tazas de leche de coco**



**1 piña**



**3 tazas de hielo**



**Media taza de ron,  
puedes ponerla o no**



**Agua y coco rallado  
para decorar las copas**



# UTENSILIOS:

## Con Thermomix:

- Cuchillo
- Thermomix



## Sin Thermomix:

- Cuchillo
- Licuadora
- Coctelera



## **PREPARACIÓN CON THERMOMIX:**

- **Poner el hielo, la piña y el azúcar en el cubo.**
- **Triturar 2 minutos, velocidad progresiva 5-10.**
- **Añadir la leche de coco y el ron si se quiere.**
- **Mezclar 10 segundos, velocidad 3.**
- **Humedecer el borde de las copas con agua.**
- **Apoyarlas sobre coco rallado.**
- **Servir el cóctel en las copas.**



## **PREPARACIÓN SIN THERMOMIX:**

- **Triturar el hielo.**
- **Meter el hielo en la coctelera**
- **Triturar la piña hasta hacer zumo.**
- **Poner los ingredientes  
en la coctelera.**
- **Agitar 40 segundos.**
- **Humedecer el borde de las copas  
con agua.**
- **Apoyarlas sobre coco rallado.**
- **Servir el cóctel en las copas.**

# BLOODY MARY

## INGREDIENTES:

2 tazas de zumo de tomate



1 cucharada de tabasco,  
ingrediente picante



2 tazas de hielo



Media taza de vodka,  
puedes ponerla o no



Media cucharadita de pimienta y  
otra media de sal



4 cucharadas de salsa Perrin's



6 cucharas de zumo de limón



# UTENSILIOS:

## Con Thermomix:

- Thermomix



## Sin Thermomix:

- Coctelera



## **PREPARACIÓN CON THERMOMIX:**

- **Añadir todos los ingredientes en el cubo.**
- **Triturar 30 segundos, velocidad progresiva 5-10.**
- **Una vez tenga la textura que le guste, servirlo en los vasos.**
- **Añadir el hielo.**
- **Puedes ponerle como decoración un trozo de apio o una rodaja de limón.**

## **PREPARACIÓN SIN THERMOMIX:**

- **Poner en la coctelera todos los ingredientes menos el hielo.**
- **Agitarlo 10 segundos para mezclarlo.**
- **Una vez tenga la textura que le guste, servirlo en los vasos.**
- **Añadir el hielo.**
- **Puedes ponerle como decoración un trozo de apio o una rodaja de limón.**

**FIN**

