

TODO PASTA



Recetas: 20

Fresca, seca, al huevo, rellena... ¡Da lo mismo!, la pasta es un plato delicioso que gusta a todo el mundo. Aprende a prepararla de 20 formas diferentes y disfrútala en buena

Canelones de pescado y marisco con bechamel trufada



INGREDIENTES

- 300 g de langostinos crudos sin pelar
- 800 o 900 g de cola de rape
- 50 g de queso parmesano en trozos
- 70 o 80 g de puerro en rodajas
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano
- 500 g de agua
- 2 cucharaditas de sal
- 3 huevos
- 24 placas de canelones precocidas
- 400 g de tomate entero en conserva (escurridos y cortados en cuartos)
- 70 g de aceite de oliva
- 1 cucharada de azúcar
- 60 g de cebolla
- 30 g de mantequilla (y algo más para gratinar)
- 100 g de harina
- 1 trufa negra fresca
- 1 pellizco de nuez moscada molida
- 1 pellizco de pimienta molida
- 1000 g de leche

PREPARACIÓN

1. Pele los langostinos y reserve también las cabezas y cáscaras. Retire los huesos del rape y reserve por separado.
2. Ponga el queso en el vaso y ralle 20 seg/vel 10. Retire a un bol y reserve.
3. Ponga en el vaso las cáscaras y cabezas de los langostinos, el puerro, la pimienta, el agua y ½ cucharadita de sal. Introduzca el cestillo en el vaso y ponga los huevos y los huesos de rape. Programe 20 min/Varoma/vel 2. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo. Cuele el fumet a través de un colador de malla fina y reserve. Lave el vaso, la tapa y el cestillo.
4. Coloque un bol sobre la tapa del vaso y pese 100 g de fumet. Reserve.
5. Ponga el resto del fumet en una fuente honda con las placas de canelones y cubra con agua. Remueva de vez en cuando para que las placas no se peguen.
6. Ponga en el vaso el tomate, 40 g de aceite, el azúcar y ½ cucharadita de sal. Introduzca el cestillo y ponga dentro el rape en trozos y los langostinos pelados. Programe 20 min/Varoma/vel 1. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y ponga el pescado y los langostinos en un plato. Reserve.
7. Coloque el cestillo sobre la tapa en lugar del cubilete y programe 10 min/Varoma/vel 1. Vierta el tomate en una fuente refractaria de aprox. 25x35 cm y reserve.
8. Ponga en el vaso la cebolla y 30 g de aceite. Trocee 3 seg/vel 5 y sofría 4 min/120°C/vel 1.
9. Añada la mantequilla y la harina y rehogue 4 min/120°C/vel 2.
10. Incorpore la trufa, el fumet reservado, la nuez moscada, la pimienta, 1 cucharadita de sal y 900 g de leche. Programe 8 min/100°C/vel 4. Vierta la bechamel en una jarra o bol.
11. Ponga en el vaso 350 g de bechamel, el rape y los langostinos cocidos y los huevos pelados. Pique 5 seg/vel 8. Ponga el relleno en una manga pastelera y reserve.
12. Escurra las placas de los canelones y colóquelas sobre un paño de cocina. Deles la vuelta para que estén secas por ambas caras. Corte la manga pastelera de modo que quede una abertura de aprox. 3 cm. Distribuya el relleno en el borde de las placas, enrolle formando los canelones y colóquelos en la fuente refractaria reservada.
13. Precaliente el horno a 200°C con grill.

14. Ponga en el vaso la bechamel restante y añada 100 g de leche. Programe 1 min/100°C/vel 4. Vierta la bechamel sobre los canelones, espolvoree con el queso rallado reservado y ponga encima unos trozos pequeños de mantequilla.
15. Hornee durante 15-20 minutos (200°C con grill). Retire del horno y sirva.



30 min.



1 h. 45 min.



Media



6

Coditos con acelgas y aceitunas



INGREDIENTES

- 2 dientes de ajo
- 6 tomates secos
(aprox. 20 g)
- 30 g de aceite de oliva
- 250 g de hojas de acelga
troceadas
- 650 g de agua
- 1/2 cucharadita de sal
- 300 g de pasta seca corta
(tipo coditos o tiburón)
- 8 aceitunas negras sin hueso
(en rodajas)
- 8 aceitunas verdes sin hueso
(en rodajas)
- 50 g de queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso los ajos, los tomates secos y el aceite. Pique 7 seg/vel 7. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y sofría 5 min/120°C/vel 1.
2. Agregue las acelgas y rehogue 4 min/120°C/Giro Izquierda/vel Cuchara.
3. Incorpore el agua y la sal y programe 7 min/100°C/Giro Izquierda/vel Cuchara.
4. Añada la pasta y las aceitunas y programe el tiempo indicado en el paquete/100°C/Giro Izquierda/vel 1. Vierta en una fuente y mezcle. Sirva inmediatamente con el parmesano rallado.



10 min.



30 min.



Facil



4

Ensalada de pasta con pollo y salmón



INGREDIENTES

- 8 o 10 hojas de albahaca fresca
- 2 ramitas de orégano fresco
(solo las hojas)
- 50 g de aceite de oliva
- 20 g de zumo de limón
- 2,5 cucharaditas de sal
- 300 g de agua
- 200 g de pechuga de pollo sin
(en dados de 2 cm) salpimentada
- 200 g de salmón fresco sin piel ni
espinas
(en dados de 2 cm) salpimentado
- 320 g de pasta corta seca
(fusilli)
- 120 g de maíz en conserva
(escurrido)

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso la albahaca y el orégano. Pique 3 seg/vel 7. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.
2. Añada el aceite, el zumo de limón y ½ cucharadita de sal. Mezcle 15 seg/vel 4. Retire a un bol y reserve.
3. Ponga el agua en el vaso, sitúe el recipiente Varoma en su posición y ponga el pollo. Tape el Varoma y programe 9 min/Varoma/vel 1. Mientras tanto, ponga agua a hervir en una olla
4. Coloque la bandeja Varoma y ponga el salmón. Tape el Varoma y programe 5 min/Varoma/vel 1. Mientras tanto, ponga 2 cucharaditas de sal y la pasta en la olla y cueza el tiempo indicado en el paquete (10-12 minutos). Retire el Varoma.
5. Cuele la pasta, aclárela bajo el chorro de agua fría y escurra bien. Viértala en una fuente o bol y añada los dados de pollo, los de salmón, la vinagreta reservada y el maíz. Mezcle bien y sirva o reserve en el frigorífico.



20 min.



20 min.



Facil



6

Ensalada de pasta con rúcula y frutos de mar



INGREDIENTES

- 65 g de aceite de oliva virgen extra
- 0,25 de cucharadita de pimentón
- 2,25 cucharaditas de sal
- 450 g de lomo de rape (sin piel ni hueso)
en dados de 3x3 cm
- 1200 g de agua
- 1 chalota
(aprox. 20 g)
- 1 tallo de apio
en trozos de 2-3 cm (aprox. 20 g)
- 150 g de calamares
en anillas o rodajas
- 350 g de sepia
en trozos de 2x2 cm
- 450 g de gambas crudas peladas
- 50 g de vinagre balsámico
- 200 g de pasta corta seca
(tiburones, lazos, etc.)
- 250 g de zanahoria
en rodajas finas
- 50 o 100 g de rúcula
- 2 o 3 pellizcos de pimienta molida

PREPARACIÓN

1. Ponga un bol grande sobre la tapa del vaso y pese 15 g de aceite. Añada el pimentón y la sal y mezcle. Añada los trozos de rape, mezcle bien para que se impregnen y reserve.
2. Ponga en el vaso 700 g de agua, 1 cucharadita de sal, la chalota y el apio. Introduzca el cestillo con los calamares y la sepia. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con el rape reservado y tape. Programe 15 min/Varoma/Giro Izquierda/vel 1. Coloque la bandeja Varoma con las gambas, tape y programe 5 min/Varoma/Giro Izquierda/vel 1. Retire el Varoma. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo. Mezcle en una fuente la sepia con el calamar, el rape y las gambas y reserve.
3. Añada al vaso 500 g de agua, el vinagre balsámico y 1 cucharadita de sal y programe 6 min/100°C/Giro Izquierda/vel 1.
4. Incorpore la pasta y la zanahoria y programe el tiempo indicado en el paquete de pasta/100°C/Giro Izquierda/vel 1. Escorra la pasta y las zanahorias a través del cestillo y póngalo en una fuente con los frutos de mar. Riegue con el aceite, espolvoree la pimienta y mezcle. En el momento de servir, agregue la rúcula y sirva templada o fría.



15 min.



40 min.



Facil



6

Espaguetis integrales con salsa de aguacate



INGREDIENTES

- 350 g de espaguetis integrales
- 2,5 cucharaditas de sal
- 20 g de albahaca fresca
(hojas y parte del tallo)
- 2 dientes de ajo
- 320 o 350 g de aguacate
maduro (sin piel ni hueso)
- 30 g de zumo de lima
- 30 g de aceite de oliva
- 100 g de caldo de verduras
- 150 g de tomates cherry
cortados en cuartos
- 100 g de maíz en conserva
(escurrido)
- 50 g de queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

1. Cueza los espaguetis en una olla con abundante agua hirviendo con 2 cucharaditas de sal el tiempo indicado en el paquete (aprox. 7-9 minutos). Mientras tanto, prepare la salsa.
2. Ponga en el vaso la albahaca y el ajo y pique 3 seg/vel 7.
3. Añada el aguacate, el zumo de lima, el aceite, ½ cucharadita de sal y el caldo. Triture 30 seg/vel 7.
4. Cuele los espaguetis a través del recipiente Varoma y mezcle con la salsa de aguacate, los tomates cherry y el maíz. Espolvoree con el parmesano rallado y sirva.



15 min.



15 min.



Facil



4

Fideos con alcachofas



INGREDIENTES

- 3 dientes de ajo
- 3 o 4 ramitas de perejil fresco
- 1/2 cucharadita de comino en grano
- 1 pellizco de hebras de azafrán
- 50 g de aceite de oliva
- 100 g de pimienta roja en trozos
- 200 g de tomate maduro en cuartos
- 500 g de alcachofas frescas limpias, cortadas por la mitad (aprox. 1 kg antes de limpiar)
- 1000 g de caldo de verduras
- 2 cucharaditas de sal
- 200 g de fideos de fideuá

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso el ajo, el perejil, el comino y el azafrán. Pique 5 seg/vel 7.
2. Añada el aceite, el pimienta y el tomate. Trocee 3 seg/vel 5 y sofría 7 min/120°C/vel 1.
3. Coloque la mariposa en las cuchillas. Incorpore las alcachofas, el caldo y la sal y programe 20 min/100°C/Giro Izquierda/vel 1.
4. Agregue la pasta y programe 10 min/100°C/Giro Izquierda/vel 1. Vierta en una fuente, deje reposar unos minutos y sirva.



15 min.



45 min.



Facil



6

Galets rellenos de boloñesa



INGREDIENTES

- 150 g de cebolla
en trozos
- 2 dientes de ajo
- 200 g de zanahoria
en trozos
- 50 g de apio
- 200 g de champiñones
- 400 g de tomate triturado en conserva
- 60 g de aceite de oliva
- 700 g de carne picada mixta
- 1 cucharada de orégano seco
- 4 cucharaditas de sal
- 1 o 2 pellizcos de pimienta molida
- 500 g de galets
(caracolas grandes)

Bechamel

- 500 g de leche
- 50 g de maicena
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 o 2 pellizcos de nuez moscada molida
- 1 o 2 pellizcos de pimienta molida
- 30 g de mantequilla
- 100 g de queso emmental rallado

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo, la zanahoria, el apio, los champiñones, el tomate y el aceite. Triture 30 seg/vel 5 y sofría 8 min/120°C/vel 1.
2. Añada la carne picada, el orégano, la sal y la pimienta y mezcle bien con la espátula para evitar que se forme un bloque. Rehogue 20 min/120°C/Giro Izquierda/vel 1. Mientras tanto, cueza la pasta en abundante agua hirviendo con sal durante 12-14 minutos. Cuélela a través de un colador y aclare con agua fría. Vierta la boloñesa en un bol. Deje enfriar la boloñesa y los galets durante
3. Ponga la boloñesa en una manga pastelera. Rellene los galets y vaya colocándolos en una fuente refractaria grande (aprox. 40x25 cm).

Bechamel

4. Precaliente el horno a 200°C con grill.
5. Ponga en el vaso la leche, la maicena, la sal, la nuez moscada, la pimienta y la mantequilla. Programe 6 min/90°C/vel 4. Vierta sobre los galets rellenos y espolvoree con el queso rallado.

Terminación

6. Gratine en el horno durante 10 minutos (200°C con grill). Retire del horno y sirva.



45 min.



3 h.



Media



6

Lasaña de brócoli



INGREDIENTES

- 100 g de jamón de York en lonchas
- 250 g de agua
- 300 g de ramilletes de brócoli pequeños (sin el tronco)
- 3 pellizcos de sal
- 100 g de cebolla en trozos
- 2 dientes de ajo
- 30 g de aceite de oliva
- 400 g de nata para cocinar
- 250 g de queso ricota
- 70 g de queso parmesano rallado
- 50 g de nueces peladas troceadas
- 1 o 2 pellizcos de pimienta molida
- 12 placas de lasaña secas directas al horno
- 100 g de mozzarella rallada

PREPARACIÓN

1. Ponga el jamón en el vaso y trocee 6 seg/vel 4. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga el agua en el vaso. Sitúe el recipiente Varoma en su posición con el brócoli. Tape el Varoma y programe 10 min/Varoma/vel 1. Retire el Varoma y espolvoree el brócoli con un pellizco de sal. Reserve y vacíe el vaso.
3. Precaliente el horno a 180°C.
4. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite. Trocee 2 seg/vel 5 y sofría 5 min/120°C/vel 1.
5. Añada la nata, el queso ricota, el parmesano rallado, las nueces, 2 pellizcos de sal y la pimienta. Mezcle 10 seg/Giro
6. Vierta 5-6 cucharadas de la mezcla del vaso en una fuente refractaria de aprox. 20x30 cm. Coloque 4 placas de lasaña y vierta encima 1/3 parte de la mezcla del vaso. Ponga la mitad del brócoli sobre la crema desmenuzándolo con los dedos y añada la mitad del jamón. Tape con otras 4 placas de lasaña y bañe con la mitad de la mezcla del vaso. Reparta por encima el brócoli y el jamón restantes y cubra con otras 4 placas de lasaña. Bañe con la crema restante y espolvoree con la mozzarella rallada.
7. Hornee durante 20 minutos (180°C). Retire del horno y deje reposar unos minutos. Corte en porciones y sirva.



10 min.



45 min.



Facil



6

Lasaña de ternera y queso manchego (sin tomate)



INGREDIENTES

- 200 g de queso manchego semicurado

en trozos

Salsa boloñesa blanca

- 20 g de aceite de oliva
- 40 g de mantequilla
- 1 diente de ajo
- 200 g de cebolla

en cuartos

- 70 g de zanahoria
- 1 tallo de apio (aprox. 25 g)
- 500 g de carne picada de ternera
- 50 g de vino blanco
- 100 g de caldo de carne
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta molida
- 50 g de nata

Salsa bechamel

- 1000 g de leche
- 80 g de mantequilla
- 100 g de harina
- 0,5 o 1 cucharadita de sal
- 0,25 de cucharadita de nuez moscada molida

Montaje de la lasaña

- 1 trozo de mantequilla
- 16 láminas de pasta fresca para lasaña

(10x20 cm)

PREPARACIÓN

1. Ponga el queso en el vaso y ralle 10 seg/vel 8. Retire a un bol y reserve.

Salsa boloñesa blanca

2. Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla, el ajo, la cebolla, la zanahoria y el apio. Trocee 5 seg/vel 5 y sofría 10 min/120°C/vel 1.
3. Añada la carne picada, remueva con la espátula y sofría 8 min/120°C/Giro Izquierda/vel Cuchara
4. Agregue el vino blanco y, sin poner el cubilete, programe 5 min/Varoma/Giro Izquierda/vel Cuchara.
5. Incorpore el caldo, la sal y la pimienta y programe 20 min/100°C/Giro Izquierda/vel Cuchara.
6. Añada la nata y programe 2 min/100°C/Giro Izquierda/vel 1. Retire a un bol y reserve.

Salsa bechamel

7. Ponga en el vaso la leche, la mantequilla, la harina, la sal, la nuez moscada y 50 g del queso rallado reservado. Programe 12 min/100°C/vel 3.

Montaje de la lasaña

8. Precaliente el horno a 180°C. Engrase ligeramente una fuente de horno con mantequilla.
9. Forme la lasaña en la fuente de horno a capas en este orden: 1/3 de bechamel, 4 placas de lasaña, la mitad de la boloñesa, 4 placas, 1/3 de bechamel, la mitad del queso rallado restante, 4 placas, la boloñesa restante, 4 placas, la bechamel restante y finalmente espolvoree con el queso rallado restante.
10. Hornee durante 20-25 minutos (180°C). Deje reposar 15 minutos, corte en porciones y sirva.

SUGERENCIA

Puede utilizar las placas de lasaña con cocción o placas de canelones.



30 min.



1 h. 50 min.



Media



8

Pappardelle con bogavante



INGREDIENTES

- 2 bogavantes
(de 500-600 g)
 - 50 g de chalotas
 - 2 ramitas de tomillo fresco
 - 50 g de aceite de oliva
 - 50 g de tomate triturado en conserva
 - 150 g de vino blanco seco
(Xtacolí)
 - 2100 g de agua
 - 1/2 pastilla de caldo de pescado
 - 320 g de pappardelle al huevo
 - 1 cucharada de sal
 - 2 pellizcos de pimienta molida
 - 10 g de harina
 - 50 g de nata líquida
 - 120 g de mantequilla
en trozos
 - 1 cucharada de cebollino fresco
picado
10. Ponga en el vaso el fumet de bogavante y caliente 2 min/100°C/vel Cuchara.
 11. Incorpore la pimienta, la harina, la nata y la mantequilla e introduzca el cestillo con los trozos de carne de bogavante. Programe 5 min/100°C/vel 3.
 12. Escorra la pasta y póngala en la fuente de servir. Añada los trozos de bogavante y la salsa del vaso y mezcle. Sirva los pappardelle espolvoreados con el cebollino picado.

PREPARACIÓN

1. Separe las colas y las pinzas de los bogavantes y póngalas en el recipiente Varoma. Tape el Varoma y reserve. Corte las cabezas en trozos recogiendo todos los líquidos y reserve.
2. Ponga en el vaso la chalota y el tomillo y triture 8 seg/vel 6. Retire a un bol y reserve.
3. Ponga en el vaso el aceite y caliente 3 min/120°C/vel 1.
4. Añada las cabezas de los bogavantes y sofría 5 min/120°C/vel 1.
5. Incorpore las chalotas reservadas y el tomate triturado y sofría 7 min/120°C/vel 1.
6. Agregue el vino, 100 g de agua y ½ pastilla de caldo. Triture 10 seg/vel 6.
7. Sitúe el Varoma en su posición y programe 15 min/Varoma/vel 1. Retire el Varoma y reserve. Cuele el fumet de bogavante a través de un colador cónico apretando bien con la espátula para sacar todo el jugo y reserve.
8. Con unas tenazas para marisco o con un mazo de madera, casque las pinzas y extraiga la carne. Con unas tijeras, corte la membrana del interior de la cola, retire las cáscaras y corte las colas en rodajas. Reserve toda la carne de bogavante en un bol. Lave el vaso.
9. Ponga abundante agua a hervir en una olla. Añada 1 cucharada de sal y cueza la pasta hasta que esté al dente. Mientras tanto, siga con la receta.



45 min.



1 h.



Media



4

Pappardelle con ragú de cordero



INGREDIENTES

- 20 g de queso parmesano
- 100 g de cebolla
en trozos
- 2 dientes de ajo
- 30 g de aceite de oliva
- 400 g de carne de cordero en trozos, sin nervios
(de aprox. 3 cm)
- 600 g de tomate triturado en conserva
- 2 cucharaditas de sal
- 1 pellizco de pimienta recién molida
- 1 cucharada de azúcar
- 360 g de pappardelle al huevo
(frescos o secos)

PREPARACIÓN

1. Ponga el queso en el vaso y ralle 10 seg/vel 10. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite. Trocee 3 seg/vel
3. Añada el cordero, el tomate triturado, 1 cucharadita de sal, la pimienta y el azúcar y programe 35 min/100°C/Giro Izquierda/vel Cuchara. Mientras tanto, ponga a calentar abundante agua con 1 cucharadita de sal en una olla grande y cueza los pappardelle el tiempo que indique el paquete (3-4 minutos). Cuele la pasta y vierta en una fuente.
4. Mezcle con el ragú, espolvoree con el queso rallado y sirva.



10 min.



45 min.



Facil



4

Pasta con champiñones y nata



INGREDIENTES

- 60 g de cebolla
- 30 g de aceite de oliva
- 250 g de champiñones frescos
en láminas o en cuartos
- 1 cucharadita de sal
- 2 o 3 pellizcos de pimienta molida
- 200 g de nata para cocinar
- 540 g de agua
- 300 g de pasta corta seca
(tipo mafalda)

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso la cebolla y el aceite. Trocee 3 seg/vel 5 y sofría 4 min/120°C/vel 1.
2. Añada los champiñones, la sal y la pimienta. Rehogue 6 min/120°C/Giro Izquierda/vel 1.
3. Incorpore la nata, el agua y la pasta. Programe 13 min/100°C/Giro Izquierda/vel 1. Vierta en una fuente, deje reposar unos minutos y sirva.



15 min.



30 min.



Facil



4

Pollo con pasta a la mostaza



INGREDIENTES

- 150 g de cebolla
en cuartos
- 200 g de zanahoria
en trozos
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita colmada de tomillo
seco
(y algo más para espolvorear)
- 50 g de aceite de oliva
- 200 g de agua
- 1 pastilla de caldo de pollo
- 2 o 3 pellizcos de pimienta molida
- 1 cucharada de sal
(para cocer la pasta)
- 200 g de pasta corta seca
(p. ej. mafalda corta)
- 50 g de mostaza de Dijon
- 200 g de nata (mínimo 30% de
grasa)
- 600 g de pechuga de pollo sin
(en dados de 3 cm salpimentados)

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso la cebolla, la zanahoria, el ajo, el tomillo y el aceite. Trocee 5 seg/vel 5 y sofría 10 min/120°C/vel 1.
2. Añada el agua, la pastilla de caldo y la pimienta. Programe 10 min/100°C/vel Cuchara. Mientras tanto, ponga a calentar una olla con abundante agua y la sal y cueza la pasta el tiempo que indique el paquete.
3. Añada al vaso la mostaza y la nata. Programe 2 min/100°C/vel Cuchara.
4. Incorpore el pollo y programe 5 min/100°C/Giro Izquierda/vel Cuchara.
5. Cuele la pasta y ponga en una fuente honda. Vierta en la fuente el contenido del vaso y mezcle con la espátula. Espolvoree con tomillo y sirva.



10 min.



30 min.



Facil



6

Potaje de verduras, pasta y alubias rojas



INGREDIENTES

- 50 g de apio
en trozos
- 130 g de zanahoria
en rodajas
- 40 g de aceite de oliva
(y algo más para pincelar)
- 1 cucharada de pimentón
- 400 g de judías rojas cocidas (en conserva)
aclaradas y escurridas
- 120 g de judías verdes frescas
en trozos
- 200 g de batata
pelada, en trozos de aprox. 3 cm
- 1000 g de caldo de verduras
- 1/2 cucharadita de colorante amarillo
- 1 cucharadita de sal
- 6 huevos
- 120 g de pasta corta seca
(tiburón)
- 100 g de hojas de espinaca frescas

PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso el apio, la zanahoria y el aceite. Trocee 4 seg/vel 4 y sofría 8 min/120°C/vel 1.
2. Añada el pimentón alrededor de las cuchillas y rehogue 30 seg/120°C/vel 1.
3. Incorpore 50 g de judías rojas, las judías verdes, la batata, el caldo, el colorante y la sal. Programe 30 min/100°C/Giro Izquierda/vel Cuchara. Mientras tanto, pincele con aceite 6 cuadrados de film transparente, vaya colocándolos en el cubilete para formar un saquito y casque 1 huevo dentro. Cíérrelos con una tira de film y colóquelos en el recipiente Varoma.
4. Añada la pasta y las espinacas. Sitúe el recipiente Varoma en su posición, coloque la bandeja Varoma y ponga 350 g de judías rojas cocidas. Tape el Varoma y programe 10 min/Varoma/Giro Izquierda/vel Cuchara. Retire el Varoma.
5. Añada al vaso las judías de la bandeja Varoma y mezcle con la espátula. Deje reposar mientras quita el film a los huevos. Distribuya el potaje en 6 platos hondos y sirva con los huevos.



15 min.



1 h.



Facil



6

Ravioli de ricota y jamón con crema de salvia



INGREDIENTES

Masa

- 300 g de harina
(y algo más para espolvorear)
- 3 huevos
- 15 g de aceite

Relleno y montaje

- 100 g de jamón de York
(en lonchas o trozos)
- 200 g de queso ricota
- 1 huevo
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta molida

Crema de salvia

- 25 o 30 hojas de salvia fresca
limpias y secas (reserve algunas
para decorar)
- 20 g de mantequilla
- 1 cucharada rasa de harina
- 300 g de nata
- 2,5 cucharaditas de sal
- 1 pellizco de pimienta molida

PREPARACIÓN

Masa

1. Ponga en el vaso la harina, los huevos y el aceite y amase 2 min/Espiga. Retire la masa del vaso (tendrá un aspecto grumoso) y forme una bola. Envuélvala en film transparente y deje reposar durante 15 minutos.

Relleno y montaje

2. Ponga el jamón en el vaso y trocee 10 seg/vel 5. Con la espátula baje el jamón hacia el fondo del vaso.

3. Añada el queso ricota, el huevo, la sal y la pimienta. Mezcle 20 seg/vel 3. Retire a un bol y reserve. Lave el vaso.

4. Con ayuda del rodillo (o con una máquina de pasta), extienda la masa sobre una superficie espolvoreada con harina, hasta que tenga un grosor de 1-2 mm. Corte tiras de 30x5 cm y colóquelas, sin superponerlas, en la superficie de trabajo. Ponga a lo largo de una tira, cucharaditas de relleno separadas entre sí (aprox. 2 cm) y humedezca la masa alrededor del relleno.

5. Cubra con otra lámina de masa extendida y presione con los dedos alrededor del relleno para que quede sellado. Repita con el resto de masa y relleno. Con una rueda dentada, corte los ravioli y déjelos secar durante aprox. 1 hora.

Crema de salvia

6. Ponga a calentar agua (aprox. 2 litros) en una olla grande. Mientras tanto, continúe con la receta.

7. Ponga en el vaso las hojas de salvia y pique 5 seg/vel 7. Retire a un bol y reserve.

8. Ponga en el vaso la mantequilla y la harina y sofría 3 min/120°C/vel 2.

9. Añada la nata y programe 8 min/Varoma/vel 2. Mientras tanto, añada 2 cucharaditas de sal al agua de la olla y hierva los ravioli durante 4-5 minutos.

10. Incorpore al vaso las hojas de salvia picadas, la pimienta y ½ cucharadita de sal y mezcle 15 seg/vel

11. Cuele los ravioli y póngalos en una fuente. Riegue con la salsa, decore con las hojas de salvia y sirva.

SUGERENCIA

Añada 3-4 cucharadas del agua de cocción a la salsa para que quede más ligera.



30 min.



1 h. 45 min.



Media



6

Rollo de lasaña



INGREDIENTES

Masa

- 200 g de sémola de trigo
- 2 huevos
(100-105 g)
- 10 g de aceite de oliva

Relleno

- 100 g de cebolla
en trozos
- 120 g de zanahoria
en trozos
- 100 g de tallos de apio
en trozos
- 20 g de mantequilla
(y un poco más para untar la fuente)
- 30 g de aceite de oliva
- 400 g de carne picada mixta
- 100 g de dados de beicon
- 400 g de tomates troceados en conserva
(1 lata)
- 80 g de vino tinto
- 100 g de leche
- 1 cucharadita rasa de sal
- 2 o 3 pellizcos de pimienta molida
- 1 cucharadita de hierbas provenzales secas
- 1 hoja de laurel seca

Bechamel

- 40 g de mantequilla
- 40 g de harina
- 60 o 80 g de leche
- 2 pellizcos de sal
- 1 o 2 pellizcos de pimienta molida
- 1 o 2 pellizcos de nuez moscada molida

Para gratinar

- 100 g de queso emmental rallado

PREPARACIÓN

Masa

1. Ponga la sémola en el vaso y mueva 30 seg/vel 10.
2. Añada los huevos y el aceite y amase 3 min/Espiga. Retire la masa del vaso, amásela y, con las manos, dele forma rectangular. Con el rodillo, extienda la masa entre 2 plásticos hasta obtener un rectángulo de aprox. 30x40 cm. Reserve la masa cubierta con el plástico mientras prepara el relleno.

Relleno

3. Ponga en el vaso la cebolla, la zanahoria, el apio, la mantequilla y el aceite. Trocee 3 seg/vel 5 y sofría 10 min/120°C/vel 1.
4. Añada la carne picada, el beicon, el tomate, el vino, la leche, la sal, la pimienta, las hierbas provenzales y el laurel. Mezcle bien con la espátula y programe 30 min/100°C/Giro Izquierda/vel Cuchara. Vierta el relleno en el cestillo colocado sobre un bol para recoger el líquido.
5. Unte con mantequilla una fuente refractaria (aprox. 20x30 cm).
6. Con una espátula de codo, extienda el relleno escurrido sobre la masa dejando libre un borde de 2 cm. Enrolle la masa por el lado más largo, como si fuera un brazo de gitano, ayudándose con el plástico. Corte el rollo por la mitad y colóquelo en la fuente reservada.

Bechamel

7. Precaliente el horno a 200°C.
8. Ponga en el vaso la mantequilla y la harina y sofría 3 min/120°C/vel 1.
9. Active la función báscula, vierta el líquido de escurrir la carne y añada leche hasta completar 400 g. Añada al vaso la sal, la pimienta y la nuez moscada. Programe 6 min/90°C/vel 4. Vierta la bechamel sobre el rollo y espolvoree con el queso rallado.
10. Hornee durante 10-15 minutos (200°C). Retire del horno, corte en porciones y sirva.



15 min.



1 h. 15 min.



Media



6

Tagliatelle con salsa de boletus



INGREDIENTES

Tagliatelle

- 300 g de harina
(y algo más para espolvorear)
- 3 huevos
- 15 g de aceite de oliva

Salsa de boletus

- 25 g de boletus deshidratados
- 200 g de caldo de carne caliente
- 15 g de aceite de oliva
- 30 g de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- 50 g de vino blanco seco
- 2 cucharaditas de sal
- 80 g de nata (35% de grasa)
- 1 o 2 pellizcos de pimienta molida
- 1 cucharada de perejil fresco picado

PREPARACIÓN

Tagliatelle

1. Ponga en el vaso la harina, los huevos y el aceite y amase 2 min/Espiga. Retire la masa del vaso (tendrá un aspecto grumoso) y forme una bola. Envuélvala en film transparente y deje reposar durante 15 minutos.
2. Con ayuda del rodillo (o con una máquina de pasta), extienda la masa sobre una superficie espolvoreada con harina, hasta que tenga un grosor de 1-2 mm. Pliéguela en zigzag (pliegues de 6-7 cm) y corte tiras de 5 mm de ancho. Extienda los tagliatelle sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina y deje secar durante 1-2 horas (puede hacerlos la víspera).

Salsa de boletus

3. Coloque un bol sobre la tapa del vaso, pese los boletus y añada el caldo caliente. Deje hidratar durante un mínimo de 15 minutos. Escorra los boletus a través del cestillo o colador colocado sobre un bol para recuperar el caldo y reserve.
4. Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla y el ajo. Pique 3 seg/vel 7 y sofría 4 min/120°C/vel 1. Mientras tanto, ponga a calentar agua (aprox. 2 litros) en una olla grande.
5. Incorpore los boletus escurridos y rehogue 2 min/120°C/Giro Izquierda/vel Cuchara.
6. Agregue el vino y, sin poner el cubilete, programe 2 min/Varoma/Giro Izquierda/vel Cuchara.
7. Añada el caldo reservado y programe 4 min/100°C/Giro Izquierda/vel Cuchara. Mientras tanto, añada 2 cucharaditas de sal al agua de la olla y hierva los tagliatelle durante 3-4 minutos.
8. Incorpore al vaso la nata y la pimienta y programe 2 min/100°C/Giro Izquierda/vel Cuchara.
9. Cuele los tagliatelle y póngalos en una fuente. Riegue con la salsa, espolvoree con el perejil picado y



30 min.



2 h. 30 min.



Media



6

Tagliatelle con salsa de queso y espárragos



INGREDIENTES

Tagliatelle

- 300 g harina de trigo
(y algo más para espolvorear)
- 3 huevos
- 15 g de aceite de oliva

Salsa de queso y espárragos

- 200 g de cebolla
- 20 g de mantequilla
- 20 g de aceite de oliva
- 1 manojo de espárragos verdes
(sin la parte fibrosa, en trozos de 3 cm)
- 200 g de nata líquida
- 200 g de queso manchego semicurado
(en trozos)
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta molida
- 1 pellizco de nuez moscada molida
- 15 o 20 g de queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

Tagliatelle

1. Ponga en el vaso la harina, los huevos y el aceite y amase 2 min/Espiga. Retire la masa del vaso (tendrá un aspecto grumoso) y forme una bola. Envuélvala en film transparente y deje reposar durante 15 minutos.
2. Con ayuda del rodillo (o con una máquina de pasta), extienda la masa sobre una superficie espolvoreada con harina, hasta que tenga un grosor de 1-2 mm. Pliéguela en zigzag (pliegues de 6-7 cm) y corte tiras de 5 mm de ancho. Extienda los tagliatelle sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina y deje secar durante 1-2 horas (puede hacerlos la víspera).

Salsa de queso y espárragos

3. Ponga en el vaso la cebolla, la mantequilla y el aceite. Trocee 3 seg/vel 5. Introduzca el cestillo con los espárragos y programe 14 min/Varoma/Giro Izquierda/vel Cuchara. Mientras tanto, ponga a calentar agua (aprox. 2 litros) en una olla grande. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y corte y reserve aparte las yemas para servir.
4. Añada al vaso la nata, el queso, la sal, la pimienta, la nuez moscada y los espárragos (sin las yemas). Programe 4 min/100°C/Giro Izquierda/vel Cuchara. Mientras tanto, añada 2 cucharaditas de sal al agua de la olla y hierva los tagliatelle durante
5. Cuele los tagliatelle y póngalos en una fuente. Riegue con la salsa, reparta encima las yemas de espárragos, espolvoree con el queso rallado y sirva.



30 min.



2 h. 45 min.



Media



6

Tallarines con berberechos en salsa de vino rosado



INGREDIENTES

- 500 g de berberechos frescos
- agua
- 1 cucharadita de sal
- 220 o 230 g de tomate maduro en cuartos (sin semillas)
- 150 g de cebolla en cuartos
- 1 diente de ajo
- 70 g de pimiento verde en trozos
- 50 g de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de azúcar
- 200 g de vino rosado
- 1 hoja de laurel seca
- 300 g de tallarines
- 1 cucharada de perejil fresco picado

PREPARACIÓN

1. Ponga los berberechos en un bol con agua fría y sal durante 30 minutos para que suelten la arena.
2. Ponga en el vaso el tomate y triture 10 seg/vel 5. Retire a un bol y reserve.
3. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo, el pimiento y el aceite. Trocee 5 seg/vel 5 y sofría 8 min/120°C/vel 1. Mientras tanto, ponga a calentar una olla con agua y sal para cocer los tallarines.
4. Incorpore al vaso el tomate reservado, 1 cucharadita de sal y el azúcar. Rehogue 2 min/120°C/vel 1.
5. Añada el vino y, sin poner el cubilete, programe 3
6. Introduzca el cestillo con los berberechos aclarados y escurridos y la hoja de laurel y programe 12 min/100°C/vel 2. Mientras tanto, cueza los tallarines en la olla, después cuélelos y póngalos en una fuente. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y añada los berberechos a los tallarines.
7. Coloque el cubilete en la tapa y triture la salsa 30 seg/vel 10. Vierta encima de los tallarines y berberechos y espolvoree con el perejil picado. Mezcle y sirva inmediatamente.



15 min.



1 h.



Facil



6

Tortellini de carne con salsa de tomate y albahaca



INGREDIENTES

Relleno

- 50 g de queso parmesano
- 60 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de romero fresco (hojas)
- 30 g de aceite de oliva
- 150 g de carne de ternera en trozos (2-3 cm)
- 150 g de pechuga de pollo sin piel en trozos (2-3 cm)
- 50 g de vino blanco
- 50 g de jamón serrano en dados
- 50 g de espinacas troceadas congeladas (descongeladas y escurridas)
- 1 huevo
- 1 pellizco de nuez moscada molida
- 1 pellizco de pimienta molida
- 1 pellizco de sal
- 50 g de queso cremoso (tipo Philadelphia®)

Masa

- 400 g harina de trigo (y algo más para espolvorear)
- 4 huevos
- 20 g de aceite de oliva
- 1 pellizco de sal

Salsa de tomate y albahaca

- 830 o 850 g de tomate troceado en conserva (2 latas)
- 70 g de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal (y algo más para hervir la pasta)
- 1 cucharada de azúcar
- agua (para hervir la pasta)
- 1 o 2 ramitas de albahaca fresca troceada

PREPARACIÓN

Relleno

1. Ponga el queso en el vaso y ralle 10 seg/vel 10. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo, el romero y el aceite. Trocee 3 seg/vel 5.
3. Añada la carne de ternera y la pechuga. Sofría 6 min/120°C/vel
4. Añada el vino y programe 10 min/100°C/vel 1.
5. Incorpore el jamón y pique 10 seg/vel 7.
6. Agregue las espinacas, 30 g del queso rallado, el huevo, la nuez moscada, la pimienta, la sal y el queso cremoso. Triture 20 seg/vel 5. Vierta en un bol y reserve. Lave el vaso.

Masa

7. Ponga en el vaso la harina, los huevos, el aceite y la sal. Amase 2 min/Espiga. Retire la masa del vaso (tendrá un aspecto grumoso) y forme una bola. Envuélvala en film transparente y deje reposar durante 15 minutos.
8. Sobre una superficie de trabajo espolvoreada con harina, corte ¼ de masa (mantenga el resto envuelto en film) y, con el rodillo o una máquina para pasta, extiéndala muy fina (1-2 mm).
9. Con una rueda de corte, haga cuadrados de masa de 5 cm (reserve los recortes en el film para volver a amasar y extender). Ponga en el centro de cada cuadrado ½ cucharadita de relleno y dóblelo por la mitad formando un triángulo. Una las puntas del triángulo para formar los tortellini. Repita con el resto del relleno y de la masa (mantenga la masa extendida siempre cubierta con un paño mientras prepara los tortellini para que no se reseque).

Salsa de tomate y albahaca

10. Ponga en el vaso el tomate, el aceite, 2 cucharaditas de sal y el azúcar. Programe 30 min/100°C/vel 1. Mientras tanto, ponga a calentar agua (aprox. 2 litros) en una olla grande.
11. Añada al vaso la albahaca y programe 5 min/Varoma/vel 1. Mientras tanto, añada 2 cucharaditas de sal al agua de la olla y hierva los tortellini durante 4-5 minutos.
12. Cuele los tortellini y póngalos en una fuente. Riegue con la salsa, espolvoree con el queso rallado y sirva.



1 h.



2 h.



Media



6

Índice Alfabético

Canelones de pescado y marisco con bechamel trufada - 3

Coditos con acelgas y aceitunas - 5

Ensalada de pasta con pollo y salmón - 6

Ensalada de pasta con rúcula y frutos de mar - 7

Espaguetis integrales con salsa de aguacate - 8

Fideos con alcachofas - 9

Galets rellenos de boloñesa - 10

Lasaña de brócoli - 11

Lasaña de ternera y queso manchego (sin tomate) - 12

Pappardelle con bogavante - 13

Pappardelle con ragú de cordero - 14

Pasta con champiñones y nata - 15

Pollo con pasta a la mostaza - 16

Potaje de verduras, pasta y alubias rojas - 17

Ravioli de ricota y jamón con crema de salvia - 18

Rollo de lasaña - 19

Tagliatelle con salsa de boletus - 20

Tagliatelle con salsa de queso y espárragos - 21

Tallarines con berberechos en salsa de vino rosado - 22

Tortellini de carne con salsa de tomate y albahaca - 23