

Receta	Crema de Verduras
Autor	Recetas Cui sine
Raciones	2-3
Tiempo	
Ingredientes	½ Cebolla 1 Zanahoria 1 Calabacín no muy grande 1 rama de Apio 1 puñado de arroz 400ml aprox. de Caldo de verduras (o agua y ½ pastilla de caldo) Aceite de oliva Pimienta Sal

Hola! El otro día iba yo muy decidida a preparar crema de calabacín, pero para mi sorpresa, cuando fui a la nevera, tenía sólo uno, y no era de los gigantes precisamente

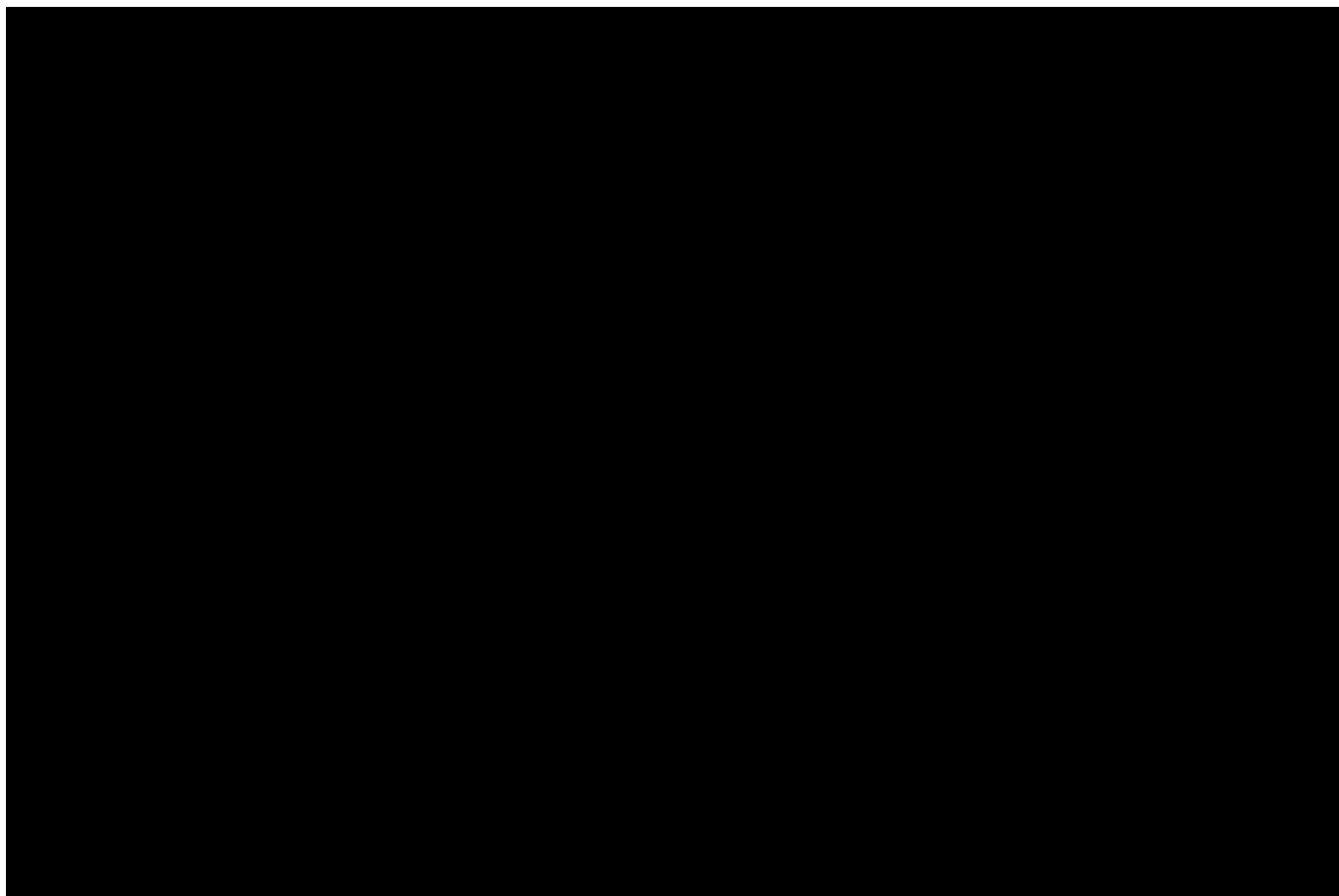
Entonces, cambié de idea y fui tirando de los ingredientes que sí tenía. Quería poner también patatas, como hago otras veces, pero resulta que tampoco me quedaban, y entonces recordé del chef Caco Galmés lo de poner un puñado de arroz, para que la crema tuviese cuerpo y no me quedara aguada sin la patata.

Si queréis hacer crema de verduras, podéis seguir la receta tal cual, o podéis variar los ingredientes y poner otras cosas que os gusten o que queráis darle salida. Os dejamos con ella.

Elaboración:

1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrabalde. Ponemos en el bol la cebolla picada en trozos gruesos y un par de cucharadas de aceite de oliva. Programamos cocción lenta P1,

caldo hasta dejarlo a nuestro gusto. Probamos de sabor, condimentamos con sal y pimienta y servimos caliente. Yo le puse un hilo de aceite, unas semillas de girasol y de chía; podéis hacerlo así, con otras semillas que os gusten o dejarlo tal cual.



Receta	Crema de Setas
Autor	Claudia Paolini
Raciones	6-8
Tiempo	25 minutos (aprox.)

Ingredientes

500gr de Setas variadas
1 Cebolla
1 Zanahoria
1 Puerro
2 dientes de Ajo
250ml de Caldo
200ml de Leche evaporada o nata para cocinar
1 pizca de Pimienta
1 pizca de Nuez moscada
1 cucharadita de Sal
1 cucharada sopera de Perejil picado
20ml de Aceite de oliva

Hola! Preparamos una crema de setas. Seguro que nos viene muy bien para abrir el apetito y entrar en calor estos días tan fríos.

Nos enseña a prepararla [Claudia Paolini](#), siempre generosa en compartir con nosotros sus recetas. Vosotros también queréis enseñarnos a preparar alguna de vuestras recetas? Pues es muy sencillo, nos las hacéis llegar a través del apartado [Comparte tus Recetas](#) y estaremos encantadas de recibirlas.

Elaboración:

1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol la cebolla, el puerro y la zanahoria cortados en trozos. Picamos con velocidad 11, 10 segundos.



2. Agregamos el aceite de oliva y programamos cocción lenta P1, 130°, 8 minutos. (Sin tapón)



3. Agregamos las setas, el perejil y los ajos trinchados.

Programamos cocción lenta P2, 95°, 20 minutos. A los 10 minutos, añadimos el caldo y la nata o la leche evaporada y condimentamos con sal, pimienta y nuez moscada. Colocamos el tapón en la posición maxi. vapor y dejamos terminar.



4. Por último, programamos velocidad 12, 3 minutos. Servimos adornando con setas a la plancha.

Nota: Si tenéis alguna duda sobre las posiciones del tapón y cómo colocarlo, [pincha aquí](#) y te explicamos.

Receta	Crema de Espárragos Blancos
Autor	RecetasCuisine
Raciones-	4-6
Tiempo	40 minutos (aprox.)
Ingredientes	<p>12 Espárragos blancos naturales en conserva (de buena calidad)</p> <p>1 Patata</p> <p>1 Puerro</p> <p>2 cucharadas de Aceite de oliva</p> <p>Pimienta negra o blanca molida</p> <p>Agua</p> <p>½ Pastilla de caldo (opcional)</p> <p>Sal</p>

Hola! Qué bien sienta comer sano! Y si es después de unos días de excesos y comilonas, nuestro cuerpo lo agradece aún más.

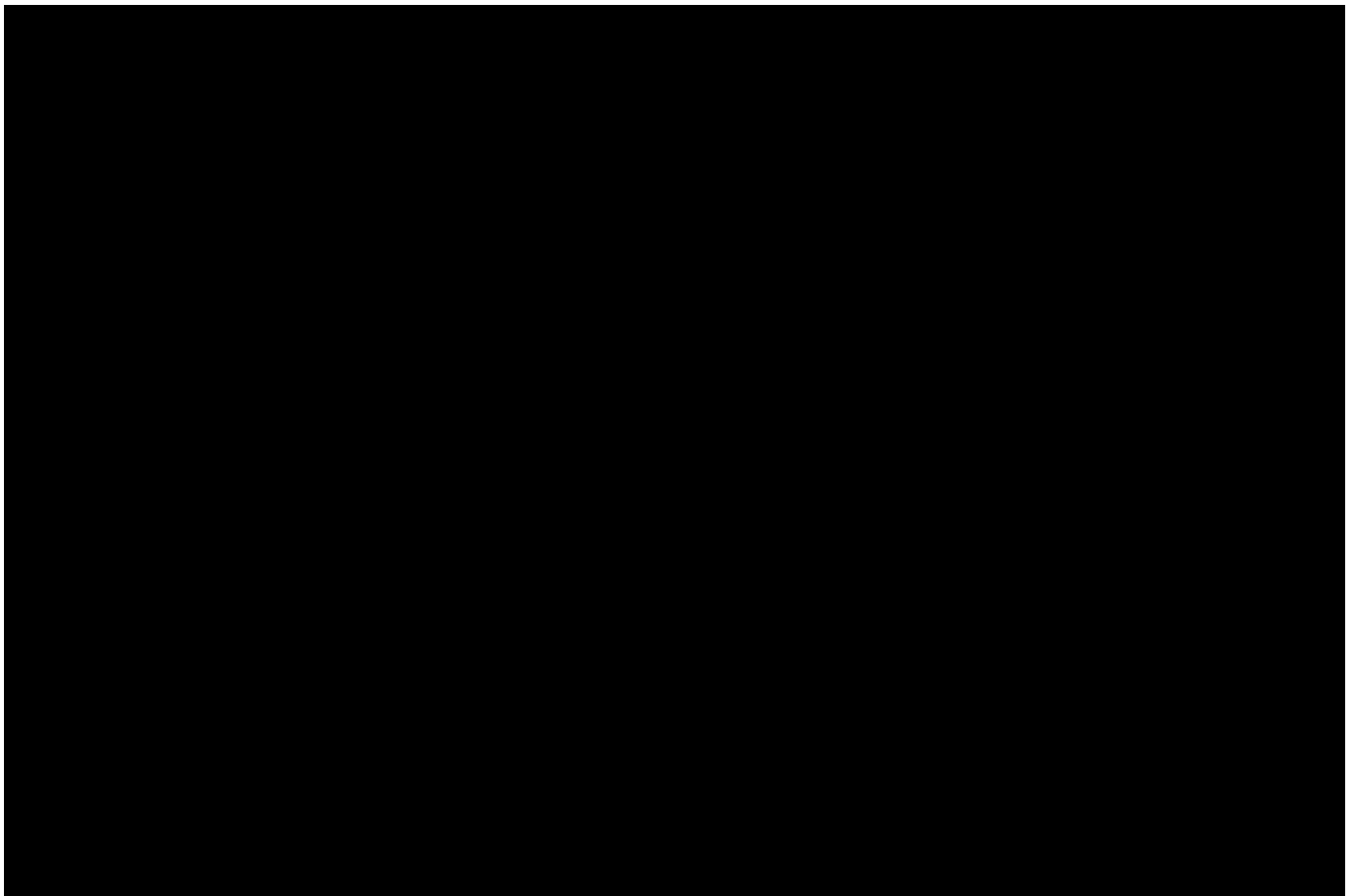
En casa nunca habíamos hecho crema de espárragos blancos, y

como a mi madre le apetecía probarla, nos pusimos con ello. Siempre es un regalo poder disfrutar de estos momentos cocinando en su compañía.

Aquí os dejamos la receta, queda muy rica! y sin duda, la repetiremos en más de una ocasión. Esperamos que os guste!

Elaboración:

Os dejamos el video de la receta que está publicado en nuestro canal de YouTube. Aún no os habéis suscrito??



Receta	Crema de Col Lombarda
Autor	Claudia Paolini
Raciones	6-8
Tiempo	50 minutos (aprox.)

Ingredientes	1 Col lombarda de unos 700gr 1 Puerro 1 Patata 2 dientes de Ajo 200ml de Nata vegetal 1 cucharadita de Sal ½ cucharadita de Pimienta 1 Cebolla morada 50ml de Aceite de oliva
---------------------	---

Hola! Hoy os proponemos preparar con vuestro Compañon esta crema de col lombarda que comparte con nosotros [Claudia Paolini](#). Un plato con un color morado muy atractivo dado por el color de la lombarda, y que nos vendrá fenomenal para comer calentito en estos días tan fríos.

Podéis ver cómo se prepara a continuación.

Elaboración:

1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol la cebolla a cuartos, el puerro troceado y los ajos. Programamos velocidad 11, 10 segundos.



2. Con la espátula, bajamos los restos de trozos picados que hayan quedado en las paredes del bol. Añadimos el aceite y programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos. (sin tapón).



3. Cuando falten 2 minutos para que termine el programa, agregamos la patata a trozos.

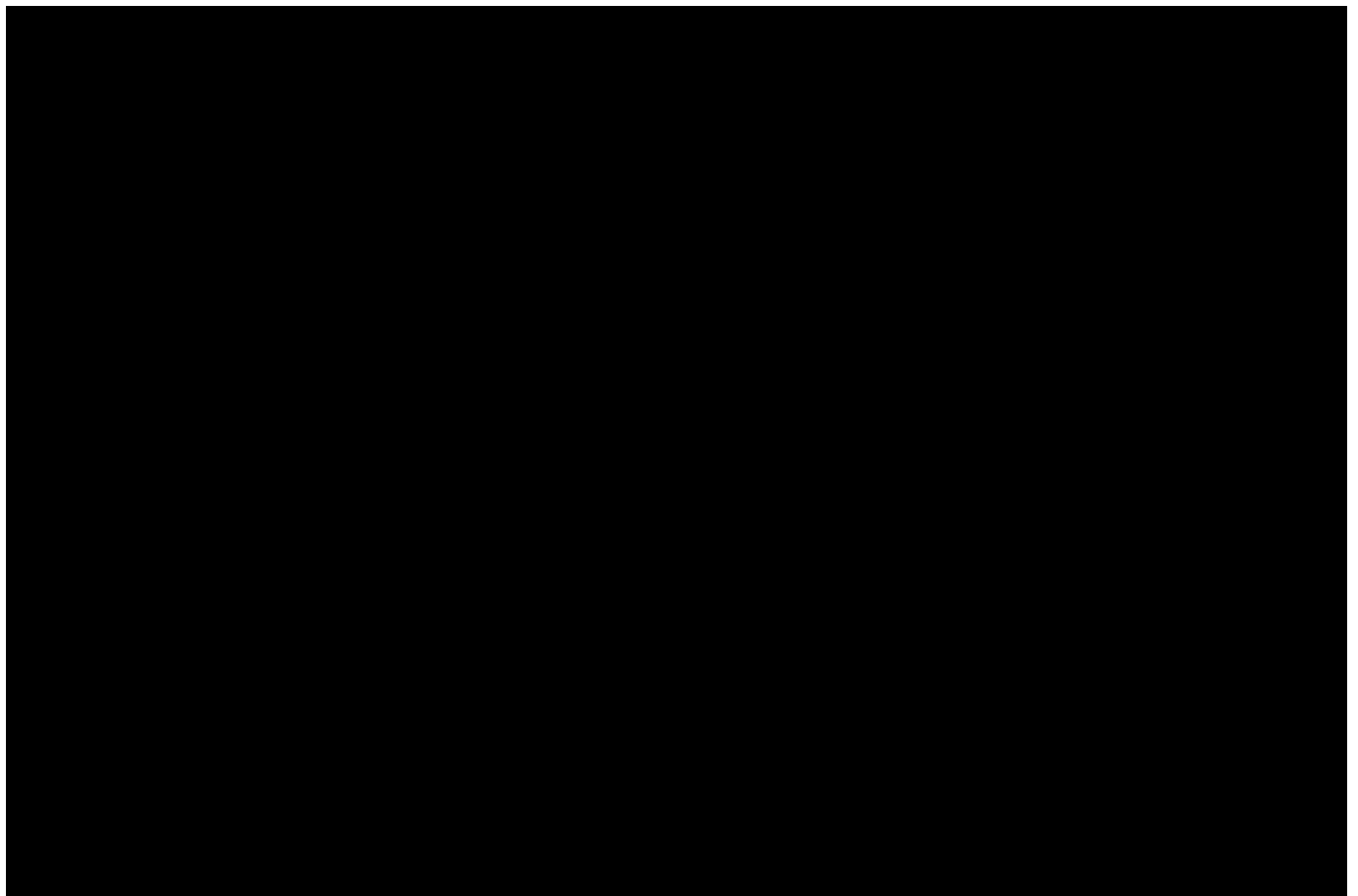
4. Incorporamos la col cortada en trozos pequeños, quitando la parte blanca del tallo, la nata vegetal y el caldo. Ponemos el

tapón en la posición máxi. vapor y programamos sopas P1, 100°, 40 minutos.



5. Rectificamos de sal y pimienta.

Nota: Si tenéis alguna duda sobre las posiciones del tapón y cómo colocarlo, [pincha aquí](#) y te explicamos.



Receta	Oreña de Langostinos
Autor	RecetasCuisine
Raciones	6

Tiempo	50 minutos (aprox.)
Ingredientes	700gr de Langostinos crudos Aceite de oliva 1 chorro de Brandy o coñac 2 hojas de Laurel 1 Litro de agua 1-2 dientes de Ajo (según tamaño) ½ Cebolla pequeña 1 Puerro pequeño 1 Zanahoria 70gr aprox. de Pimiento rojo 1 pizca de Sal 1 cucharadita rasa de Pimentón de La Vera 4 cucharadas de tomate triturado 100ml aprox. de Nata para cocinar (opcional)

Hola! Seguro que, en alguna casa, alguien está planeando preparar crema de langostinos o marisco para agasajar a sus invitados ahora que se aproximan días de comilonas. Y es una buena idea, porque podemos prepararlo con antelación y no nos complicaremos demasiado a la hora de elaborarlo, obteniendo un resultado estupendo.

A mí personalmente me encanta, y si os gusta el marisco, seguro que a vosotros también. Tiene un sabor brutal, conseguido en parte por el fumet que hacemos al principio, y encima sienta de lujo en estos días tan fresquitos que estamos pasando.

Si queréis hacerla, os cuento más abajo.

Elaboración:

1. Comenzaremos preparando el fumet con las cabezas y las carcasas. Primero, pelamos los langostinos (que sean buenos) apartando uno por ración para qué, a la hora de servir, coronemos con él el plato como se ve en la foto de arriba.

A estos langostinos que apartamos, los quitaremos la cabeza y

toda la carcasa, salvo la parte final de la cola. Quitamos también el intestino, que es la tira negra que atraviesa su cuerpo de punta a punta. Reservamos de momento.

El resto de langostinos, los pelamos enteros y retiramos también el intestino. Reservamos también los cuerpos junto a los que usaremos para emplatar.

2. En una cazuela al fuego, ponemos un par de cucharadas de aceite y doramos las cabezas y las carcasas de los langostinos. Cocinaremos a fuego fuerte durante unos 10 minutos. Mientras lo hacemos, de vez en cuando, aplastamos las cabezas para que suelten bien el jugo. Este jugo, y el tostado de las cabezas, nos dará un buen sabor a nuestra crema.

3. Cuando veamos que las cabezas están doradas, añadimos el brandy y dejamos que se evapore el alcohol. Si lo preferimos, podemos flambearlo. Yo no lo hice, dejé que se evaporara el alcohol.

4. A continuación, añadimos un litro de agua y las hojas de laurel. Dejamos que cueza a un fuego suave durante unos 10 minutos.

5. Finalmente, colamos el caldo obtenido y lo reservamos sin las hojas de laurel. Al colarlo, presionaremos bien las cabezas y carcasas contra el colador, para extraer bien todos los jugos y no perder nada de sustancia.

6. Vamos con el sofrito; para ello, equipamos el robot con el mezclador. Picamos el ajo con el cuchillo y lo añadimos al bol con un par de cucharadas de aceite. Programamos cocción lenta P1, 130°, 2 minutos. (Sin tapón todos los pasos hasta el final).



7. Picamos la cebolla y el puerro. Añadimos al bol y

programamos cocción lenta P1, 130°, 5 minutos.



8. Raspamos la zanahoria y la picamos, picamos también el pimiento. No hace falta que sean trozos muy menudos, puesto que luego lo trituraremos. Añadimos una pizca de sal y programamos cocción lenta P1, 130°, 7 minutos.



9. Añadimos el pimentón y programamos velocidad 2, 95°, 1 minuto.



10. Añadimos el tomate triturado y mezclamos dando una vuelta con la espátula. Añadimos el fumet reservado y programamos velocidad 2, 110°, 10-15 minutos.



11. Cuando esté punto de terminar el programa, marcamos todos los langostinos en una sartén con una pizca de aceite. No lo pasaremos mucho para que queden jugosos; máximo un par de minutos por lado y los añadimos al bol.

12. A continuación, desglasamos el fondo de la sartén. Para hacerlo, añadimos un chorrito de brandy y removemos bien, hasta que el fondo de la sartén esté limpio. Así aprovecharemos la sustancia que se queda pegada en la sartén al marcar los langostinos. Incorporamos este jugo al bol puesto que le aportará sabor a nuestra crema.

13. Sustituimos el mezclador por la cuchilla ultrablade,

ponemos el tapón para que no salpique, y trituramos con velocidad 10-12 durante 5 minutos aprox. o hasta obtener una