

thermomix

Cocina
colombiana
muy fácil,
sólo con
Thermomix®



Comparte más tiempo con tu familia

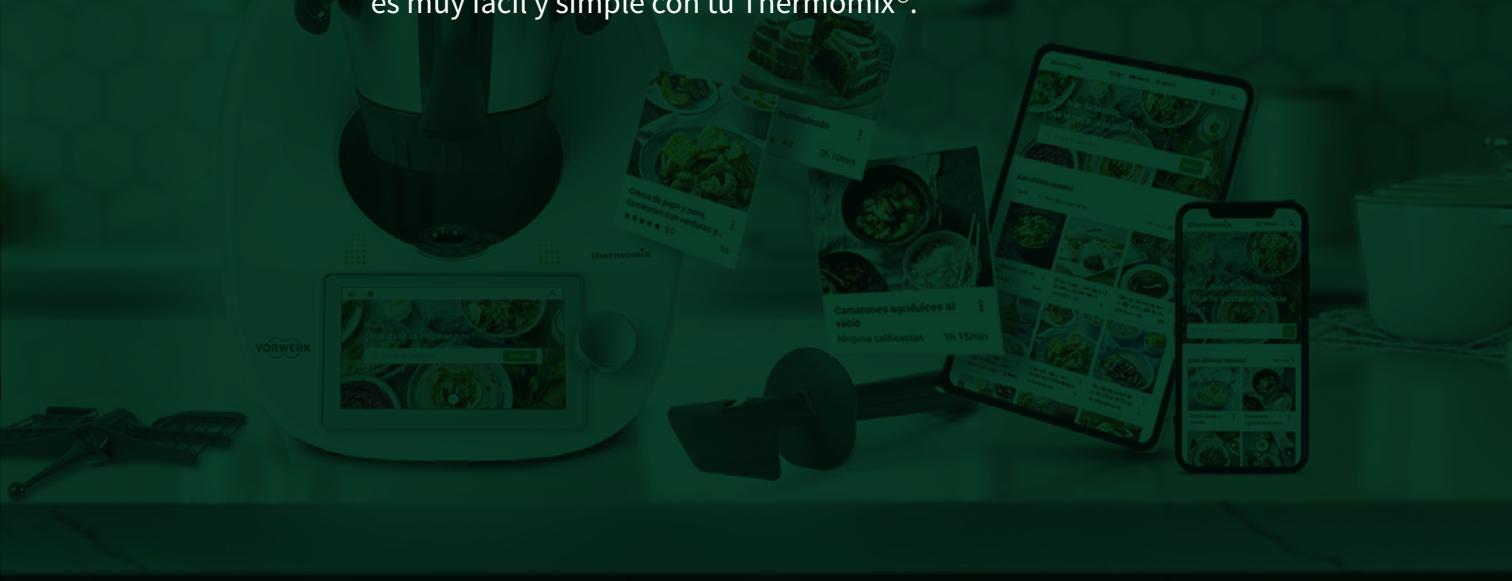
Con Thermomix® también encuentras la “receta del tiempo”. Gracias a su modo “Cocina guiada”, te permite dar vida a espectaculares recetas mientras dedicas tu valioso tiempo a compartir con tus seres queridos! Con el TM6, juegas con tus pequeñines y les ayudas en sus tareas, compartes una copa de vino con tu pareja, disfrutas leyendo un interesante libro o simplemente te relajas mientras ves una serie.

Nuestra plataforma de recetas Cookidoo, creará tu lista de compras de acuerdo a las recetas que programes con anticipación en tu planificador semanal y la podrás compartir con plataformas digitales de compras para que el mercado llegue a tu casa. Organiza tus gastos y dedica tu tiempo a lo más importante. Explora colecciones de recetas y mucho más.

Dile adiós a la rutina con Cookidoo®

Despierta tu creatividad! Puedes desayunar en Paris, almorzar en Bombay, disfrutar unos cocteles en New York y comer en México; todo sin salir de tu hogar. Elige entre más de 50,000 recetas desarrolladas en todo el mundo, con instrucciones fáciles para seguir paso a paso. Servir deliciosas preparaciones en la mesa, nunca ha sido tan fácil.

Recetas para todos los gustos y necesidades dietéticas. Convertir recetas imposibles en preparaciones increíbles, es muy fácil y simple con tu Thermomix®.



+20 funciones en un solo dispositivo

- Pesar
- Picar
- Mezclar
- Licuar
- Revolver
- Batir
- Emulsionar
- Pulverizar o moler
- Amasar
- Espesar
- Cocción a temperatura controlada
- Cocinar
- Cocinar a vapor
- Sous Vide
- Cocción lenta
- Fermentar
- Pre-lavar
- Cocción de arroz



Ajiaco



Ajiaco



Medio



30 minutos



55 minutos



5 porciones

Uno de los platos más tradicionales del centro de nuestro país.

Ingredientes

- 300 gr de pechuga
- 900 gr de agua
- 300 gr de papa criolla pelada y cortada en cubos
- 300 gr de papa pastusa pelada y cortada en rodajas
- 300 gr de papa sabanera pelada y cortada en rodajas
- 1 mazorca tierna cortes redondos de 3 cm
- 1 tallo de cebolla larga sin cortar solo la parte blanca
- 5 gr de ajo
- 1 ramillete de guascas
- 1 ramillete de cilantro
- 250 gr de crema de leche
- 100 gr de alcacarras
- 1 aguacate mediano cortado en cubos
- Sal al gusto

Preparación

1. Pon en el vaso, la cebolla, el ajo y el cilantro. Trocea 10 seg/ vel 7.
2. Añade el agua, la sal, el pollo y la mazorca. Programa 30 min/ 100°C/ giro inverso/vel cuchara.
3. Retira el pollo y la mazorca ponlos en el cestillo.
4. Pon las papas en el vaso y añade las guascas.
5. Pon el cestillo encima de la tapa, sin cubilete, para evitar que se enfrie la mazorca y el pollo. Programa 20 min/100°C/ vel cuchara/giro inverso. Reserva el ajiaco en un recipiente.
6. Para desmechar el pollo, colócalo en el vaso y programa 3 seg/ giro inverso/vel 4.
7. Sirve el ajiaco junto con el pollo y la crema de leche acompañado del aguacate y alcacarras.

Sancocho



- Medio
- 30 minutos
- 90 minutos
- 5 porciones

Ingredientes

Hogao

- 40g de aceite vegetal.
- 50g de cebolla larga en trozos de 3cm (el tallo).
- 200g de tomate bien maduro en cuartos.
- 3 dientes de ajo. 1 hoja de laurel.
- Sal y pimienta al gusto.

Sancocho

- 4 piernas de pollo.
- 250g de costilla de res en trozos.
- 3 dientes de ajo.
- 2 cdas de concentrado de pollo.
- 30g de cebolla larga (el tallo).
- 130g de cebolla cabezona.
- 80g de pimentón rojo en trozos.
- 150g de plátano bien verde.
- 200g de mazorca tierna en trozos.
- 50g de arracacha en láminas.
- 180g de papa pastusa pequeña, peladas y cortadas en mitades.
- 160g de Yuca en astillas delgadas.
- 3 ramas de cilantro.
- 20g de aceite vegetal.
- 900g de agua.
- Sal y pimienta al gusto.

Sancocho

Este tradicional plato colombiano siempre debería ir acompañado de hogao y arroz blanco, recomendamos preparar estos dos antes de continuar con la preparación del sancocho.

Preparación

Hogao

1. Pon en el vaso la cebolla, los tomates en cuartos y el ajo, pica 5seg / V5.
2. Agrega el aceite, la hoja de laurel y sazona al gusto, sofríe 10min / 100°C / V1.
3. Reserva en un recipiente.

Sancocho

1. Quita el exceso de cuero a las presas de pollo.
2. Pon en el vaso el ajo, la cebolla cabezona en cuartos y el pimentón en trozos, pica 5seg / V5.
3. Añade la cebolla larga cortada en trozos de aproximadamente 2cm, el concentrado de pollo y pica nuevamente 5seg / V5.
4. Con la espátula, baja los ingredientes de las paredes del vaso hacia las cuchillas, añade el aceite y sofríe 5min / 100°C / V1.
5. Añade 900 gr de agua y calienta 7min / Varoma / V1.
6. Corta el plátano en dos partes y cada mitad pártela en cuatro partes a lo largo, añádelo al

vaso con las presas de pollo y los trozos de costilla.

7. Programa 15min / 100°C / Velocidad cuchara, activa el giro invertido.
8. Saca del caldo las presas de pollo y colócalas en la bandeja Varoma.
9. Prueba el caldo y de ser necesario, corrige sazón.
10. Agrega las papas, yuca en astillas, arracacha en láminas, el cilantro y completa el agua hasta la marca de 2.2 litros, capacidad máxima del vaso.
11. Ubica el Varoma con el pollo sobre la Thermomix, programa 30min / 90°C / Velocidad cuchara, activa el giro invertido.
12. Saca del caldo los trozos de costilla y ubícalos junto al pollo en el Varoma, agrega al vaso los trozos de mazorca.
13. Ubica nuevamente el Varoma con el pollo y la costilla sobre la Thermomix, programa 20min / 90°C / Velocidad cuchara, activa el giro invertido.
14. Sirve todo en una sopa o en los platos con cilantro picado por encima
15. Acompaña con arroz blanco, hogao y aguacate.

Pandeyuca



Pandeyuca



Fácil



5 minutos



25 minutos



8 porciones

Uno de los amasijos que acompaña los mejores recuerdos de los colombianos.

Ingredientes

- 200 gr de queso blanco fresco graso
- 100g de almidón de yuca
- 1 huevo
- 1 cucharada de panela molida
- 2 cucharadas de aguapanela
- Una pizca de sal

Preparación

1. Pesa el almidón. Pesa el queso (por cada medida de almidón, ponemos el doble de queso).
2. Agrega todos los ingredientes al vaso menos las 2 cucharadas de aguapanela.
3. Mezcla 10 seg velocidad 4. La mezcla debe quedar medio líquida y pegajosa. Sólo si la ves muy seca, agrega las dos cucharadas de aguapanela.
4. Con ayuda de la espátula, forma las masitas sobre el tapete de silicona o el papel parafinado (por la parte brillante).
5. Hornea por 20 minutos a 180°C o hasta que estén doradas por encima.

Lulada



Lulada



Fácil



5 minutos



5 minutos



6 porciones

Tradicional bebida del Valle del Cauca, no se puede pensar en Cali sin querer probar una deliciosa lulada!

Ingredientes

- 80g de panela o azúcar
- 500 gramos de lulo pelado
- 200g de hielo en cubos
- 300 g de agua
- 80g de zumo de limón

Preparación

1. Pon la panela o azúcar en el vaso y pulveriza 10 seg/vel 10.
2. Agrega 300g de lulo, el hielo, el agua y el zumo de limón.
Licúa 10 segundos velocidad 5
3. Agrega los 200g de lulo restante y programa 10 segundos
giro invertido velocidad 4, sirve inmediatamente.

Arroz con pollo



Arroz con pollo



Fácil



10 minutos



50 minutos



6 porciones

Una receta que sin falta se ha comido en todos y cada uno de los hogares de nuestro amado país.

Ingredientes

- 100g de cebolla cabezona
- 100g de cebolla larga en trozos
- 100g de pimentón
- 1-3 dientes de ajo
- 60g de tallo de apio en trozos
- 200g de tomate maduro
- 200g de habichuela en trozos pequeños
- 200g de zanahoria en trozos pequeños
- 200g de arveja
- 600g de pechuga deshuesada (aprox. una pechuga) cortada en trozos
- 60g de aceite de oliva
- 300g de arroz
- 1000g de agua
- Una cucharadita de concentrado de pollo preparado en Thermomix.
- Sal y pimienta al gusto
- 1 hoja de laurel

Especias sugeridas y al gusto: páprika, comino, cúrcuma, achiote, orégano, cilantro, perejil, etc.

Opcional: salchicha, tocineta, uvas y alcaparras.

Preparación

1. Pon en el vaso la cebolla cabezona, cebolla larga, ajos, pimentón, el tallo de apio y el tomate, tritura 5 Seg/Vel 5.
2. Añade 40g de aceite, el concentrado de pollo, sal, pimienta, laurel y las especias sugeridas al gusto. Sofríe 7 min / 120°C / Giro Inverso / Vel 1.
3. Reserva el sofrito en un bol grande, retirando la hoja de laurel y los tallos de cilantro o perejil.
4. Sin lavar el vaso, coloca el agua, 2 cucharaditas de sal, 20g de aceite de oliva, cúrcuma, achiote o páprika para darle color al arroz (el colorante natural de su elección). Introduce el cestillo y pesa el arroz dentro, tapa el vaso y ubica el Varoma en su posición, agrega la arveja, la zanahoria y habichuela previamente cortadas en trozos pequeños junto con la pechuga cortada en trozos grandes, tapa el Varoma. Programa 30min / Varoma / Vel4.
5. Retira el Varoma y el cestillo con la ayuda de la espátula, vierte el arroz en el recipiente reservado con el sofrito, retira el agua del vaso y pon los trozos de pechuga en él. Desmecha el pollo 4 Seg / Giro Inverso / Vel 4.
6. Con la ayuda de la espátula, mezcla todos los ingredientes en el bol grande. También puedes acompañarlo de uvas pasas y/o alcaparras. Si quieras agragarle salchicas y/o tocineta, córtalas en trozos y añádelas en el paso 2.

Arepa de maíz



Arepa de maíz



Fácil



1 día



90 minutos



10 - 12 porciones

Desde el campo de Colombia nos comparten esta preparación fundamental en diferentes regiones.

Ingredientes

- 500 gramos de maíz peto seco o maíz blanco.
- 250 gramos de queso doble crema.
- 1 pizca de sal.
- 8 tazas de agua aproximadamente.

Preparación

1. Enjuaga el maíz con agua y escúrrelo. Por último, cúbrelo con suficiente agua y déjalo remojando a temperatura ambiente de un día para otro.
2. Coloca en el vaso el queso doble crema y trocea 10 seg. / vel 5, luego reserva.
3. Coloca el maíz, agua y sal en el vaso 45 min. / Varoma / Vel 1 Giro inverso, adiciona más agua y cocina 30 min. / Varoma / Vel 1, Giro inverso. (Valida al final que el maíz esté blando).
4. Luego escúrrelo usando el cestillo, déjalo enfriar y lava nuevamente con agua fría y escurre nuevamente. Es muy importante que el maíz esté lo más seco posible para que la masa no quede muy húmeda y blanda.
5. Tritura el maíz en el vaso 15 Seg. / Vel 8.
6. Agrega el queso triturado y amasa 3 min en función amasar.
7. Arma la arepas, separa cada una con plástico para evitar que se peguen.
8. Coloca en parrilla o sartén para asar.



Torta de Pan con salsa inglesa (opcional)



Fácil



2 horas



145 minutos



10 porciones

Ingredientes torta

- 60g de pasas sin semillas.
- 30g de ron o aguardiente.
- 500g de pan de molde (con o sin coraza) o pan de viejo de 3 días.
- 1000g de leche.
- 120g de azúcar morena.
- 3 cucharadas de vainilla.
- 30g de mantequilla a temperatura ambiente (y algo más para engrasar).
- 1 cucharadita de polvo de hornear.
- 2 huevos.
- 50g de bocadillo.

Ingredientes salsa

- 4 yemas.
- 300g de leche.
- 50g de azúcar.
- ½ vaina de vainilla o 1 cucharadita líquida.

Torta de Pan

con salsa inglesa (opcional)

En Colombia el pan viejo no se desperdicia, lo convertimos en el ingrediente fundamental de este postre típico que quisimos enriquecer con una deliciosa salsa inglesa.

Preparación torta

1. Remoja el pan por dos horas con la leche.
2. Pon un bol sobre la tapa del vaso y pesa las pasas y el licor. Deja reposar durante un mínimo de 30 minutos para que se hidraten. Mientras tanto, continúa con la receta.
3. Coloca el bocadillo en trozos y pica 3 seg/vel 4 y reserva.
4. Pon en el vaso el azúcar, pulveriza 10 seg/vel 10.
5. Adiciona la mantequilla, polvo de hornear, los huevos, la mezcla de las pasas con licor y mezcla 10 seg/vel 2.
6. Coloca el pan remojado y mezcla 60 seg/vel 2.
7. La mezcla se lleva al molde de manera homogénea y adicionas los trozos de bocadillo.
8. Precalienta el horno a 180°C. Engrasa con mantequilla un molde de cristal o fuente de horno.
9. Hornea durante 20 minutos (160°C), retira del horno, deja reposar 5 minutos y sirve caliente.

Preparación salsa

1. Coloca la mariposa en las cuchillas. Pon en el vaso las yemas, la leche y el azúcar. Abre la vaina de vainilla a lo largo y saca las semillas con la punta de un cuchillo. Añade las semillas y la vaina de vainilla al vaso y calienta 7 min / 80°C / función espesar / vel 2. Vierte la salsa en un bol, retira la vaina de vainilla y sirve la salsa templada o fría.

Mermelada de guayaba



Mermelada de guayaba



Fácil



5 minutos



50 minutos



1 frasco

Pocas cosas son tan colombianas y versátiles como las guayabas, todos crecimos con ellas en nuestra dieta.

Ingredientes

- 600 g de Guayaba madura pelada en mitades o cuartos.
- 20 g de zumo de limón.
- 200 g de azúcar o de acuerdo a preferencia.

Preparación

1. Pon en el vaso las guayabas, tritura 25 seg /vel 4 y en un colador separa las semillas.
2. Adiciona el zumo de limón y el azúcar. Sitúa la tapa antisalpicaduras en lugar del cubilete y programa 35-40 min/Varoma/vel 1. (Ver sugerencia).
3. Al lograr la consistencia deseada, vierte inmediatamente la mermelada en frascos de vidrio lavados con agua caliente y ciérralos de inmediato. Pon los tarros con la tapa hacia abajo y déjalos así 10 minutos antes de darles la vuelta y dejarlos enfriar. Sirve la mermelada o guarda los tarros en un lugar fresco y seco.

Sugerencias y consejos

- Utiliza solo fruta madura para esta receta.
- Ajusta el tiempo de cocción según la consistencia deseada: con tiempos más largos la mermelada queda más espesa.
- Dependiendo de la fruta, la mermelada puede hervir haciendo espuma que salga por el Varoma. Si ocurre esto, reduzca la temperatura a 100°C o incluso a 90°C y prolongue el tiempo de cocción lo que sea necesario.

Cañón de cerdo a la sal con salsa de tomillo al pimentón



Cañón de cerdo a la sal con salsa de tomillo al pimentón



Fácil



15 minutos.



60 minutos



8 porciones

Un plato que los amantes del cerdo podrán disfrutar.

Ingredientes

- 6 - 7 dientes de ajo.
- 150 g de aceite de oliva virgen extra.
- 1000 - 1200 g de lomo de cerdo en una pieza.
- 12 - 14 ramitas de tomillo fresco.
- 1 cucharadita de pimentón.
- 1 cucharadita de tomillo seco.
- 1000 g de agua.
- 500 g de papas de guarnición con piel, lavadas.
- 1500 - 2000 g de sal gorda.

Preparación

1. Pon en el vaso los ajos y el aceite. Pica 5 seg/vel 7 y sofríe 8 min/120°C/vel 1. Mientras tanto, ata con hilo de cocina el lomo de cerdo cubierto con el tomillo fresco.
2. Agrega el pimentón y el tomillo al gusto y mezcla 10 seg/vel 3. Vierte en una salsera y reserva.
3. Pon el agua en el vaso. Introduce el cestillo con las papas y programa 8 min/Varoma/vel 1. Mientras tanto, coloca el recipiente Varoma sobre su tapa y cubre el fondo con la mitad de la sal gorda. Incorpora el lomo de cerdo bridado y cubre con la sal restante.
4. Sitúa el recipiente Varoma en su posición, tapa y programa 35 min/Varoma/vel 1. Retira el Varoma.
5. Destapa el Varoma, rompe la sal y, con mucho cuidado, retira la cinta de lomo. Corta y retira el hilo de cocina, el tomillo y el exceso de sal. Con la muesca de la espátula, extrae el cestillo y vierte las papas en una fuente. Con un cuchillo afilado, corta el lomo en lonchas finas, riega con la salsa y sirve inmediatamente acompañado de las papas y la salsa de tomillo al pimentón.

Fríjoles con Chorizo



Fríjoles con Chorizo



Medio



1 día



115 minutos



6 porciones

Un plato típico de la cultura paisa de colombiana, que se disfruta en todos los hogares del país.

Ingredientes

- 650 g de frijoles (remojados 24 horas).
- 1500 g de agua.
- 30 g de aceite.
- 70 g de cebolla.
- 2 tomates chonto.
- 40 gramos de cilantro.
- 140 gramos de zanahoria.
- 2 dientes de ajo.
- Sal al gusto.
- Pimienta al gusto.
- 1 cucharada de concentrado de verduras.
- 30 g de plátano verde en cuadros.
- 150 g de chorizo Santa Rosano picado en rodajas.

Preparación

1. Coloca en el vaso la zanahoria y ralla Vel 6.5 / 5 segundos y reserva.
2. Pon en el vaso la cebolla, 2 dientes de ajo, los tomates cortados en cuartos, cilantro y el aceite, trocea 10 segundos/ velocidad 7.
3. Añade el agua 1.000 g y los frijoles remojados.
4. Programa 60 minutos/ 100 grados/ velocidad 1 / giro inverso.
5. Añade el plátano, la zanahoria, concentrado de verduras, sal, pimienta y el chorizo picado, además 500 g de agua restante.
6. Programa 50 minutos/ 100 grados / velocidad 1 / giro inverso. Sirve caliente.

Buen provecho!
