***CONSEJOS ÚTILES***

* Para hacer masas, templar los liquidos (leche, agua…) 1m 37º
* Agua con vinagre para desengrasar
* Para mezclar, v4
* Con la **mariposa** no se sube de v4
* Para trocear nueves, uvas pasas y alimentos blandos v4
* Para trocear alimentos duros, v5, picar zanahoria, rayar queso v5
* Para trocear lechuga o verdura de hoja ancha con 200g de agua v4 5s
* Para hacer menos cantidad, reducir los ingredientes proporcionalmente pero misma v y mismo tiempo.
* **Macarrones:** sofrito de cebolla a 120º 7minutos. Igual cantidad de agua y de tomate

***PASTAS***

Estrellitas 5-7m

Macarrones 7-9m (gallo) 8-10m (Dia)

Fideos 6-8m

Fideua 7-9m