

Receta	Tiempo total	kcal/ración	Pág.
 Alfajores de Medina	1 h	129,3 (unidad)	66
 Bocaditos de limón	24 h 25 min	63,6 (unidad)	99
 Bolitas de queso y aceitunas	25 min	81,7 (unidad)	12
 Canelones de setas y trufa	2 h	304	24
 <i>Carpaccio</i> de pasta de piquillos e ibéricos con setas y parmesano	2 h	423,1	84
 Cóctel de cava y pacharán	5 min	138,1	78
 Cóctel de fresas y mango	5 min	227,2	79
 Cóctel <i>red winter</i>	5 min	214,8	80
<i>Coulant</i> de turrón	15 min	196 (unidad)	58
Crema de espárragos y gambas	30 min	159,9	90
Crema de rebozuelos	40 min	113,1	16
<i>Crème Brûlée</i> de foie gras	4 h 10 min	188,8	14
Ensalada de bogavante en escabeche de tomate	8h 30 min	275,4	38
Ensalada de canónigos con vinagreta templada	10 min	369,1	23
Espirales de pasta de colores con salmón ahumado, gambas y espinacas	45 min	388,2	92
Esponjoso al vapor con manzanas al aroma de sidra	25 min	293	52
<i>Falafel</i> de guisantes	20 min	35,3 (unidad)	10
<i>Galette des Rois</i>	1 h 20 min	636,1	94
Galletas de Navidad	1 h 15 min	97,8 (unidad)	60
Gulas a la bilbaína	15 min	246,5	22
Helado de fresa y yogur	5 min	99,2	89
Herraduras de mazapán	1 h 15 min	230,5 (unidad)	72
Merluza con pochas y almejas	50 min	273,1	28
Mojito navideño	20 min	307,9	81
Paletillas de cordero asadas	2 h 30 min	541,6	46
Paté de nueces y champiñones	12 min	2.966,4 (700 g)	13
Peras al vino de Málaga con su crema y chocolate caliente	40 min	392,4	56
Pollo con cigalas y boletus	1 h	389,7	100
Pollo de Navidad relleno	2 h 20 min	574,4	102
Pollo marinado con <i>cuscús</i> de dátiles	35 min	532,5	44
<i>Popietas</i> de lubina con salsa de vino blanco y minisetas del bosque	20 min	398,8	34
<i>Risotto</i> de cigalas	1 h 10 min	517,6	26
Rodaballo al vapor con uvas	30 min	330,7	30
Roscón de Reyes	4 h	3.300 (1.000 g)	74
Roscos de vino	45 min	149,3 (unidad)	68
Salpicón de marisco con vinagreta de cítricos	20 min	307,4	18
Solomillo en costra de hojaldre	35 min	392,8	42
Taco de atún marinado sobre cama de acelgas	1 h	362,7	32
Tarta a los tres chocolates	4 h 40 min	682,3	54
<i>Tatin</i> de tomates	1 h 25 min	162,8	20
Tiras de lomo de jabalí al queso de Cabrales	50 min	407,8	48
Turrón de avellanas	45 min	3.555,2 (650 g)	70

Edita: Nobel Audiovisual, S. L.  
C/ Ventura Rodríguez, 4, 1º B 33004  
OVIEDO-ASTURIAS  
Tel.: 985 277 483 · Fax: 985 277 485

## THERMOMIX® MAGAZINE

**Dirección:** Ana de la Calle

### Producción editorial y marketing:

Nuria Costo  
suscripciones@thermomixmagazine.com  
info@thermomixmagazine.com

**Maquetación:** Consuelo Álvarez

**Publicidad:** Delivery Media

Sara Dóniz

Jefe de publicidad

sdoniz@deliverymedia.es

c/ Bolívar 17, portal C, 3ªA

28045 Madrid

www.deliverymedia.es

**Recetas:** Rubén Mosteiro, Ricardo Galán

**Nutrición:** Ramón de Cangas

**Fotografías:** Alejandro Braña, Fotolia,

Getty Images

**Fotografías Escuela de Cocina:**

Estudio Barri, cedidas por Vorwerk España

**Impresión:** Grupo Gráfico 2005, S. L.

**Distribución:** Logista Publicaciones, S. L.

Tel.: 91 665 71 58

**ISSN:** 1888-980-8

**Depósito legal:** NA-2.916/2008

**Atención a presentadoras:** 900 83 00 01

**Atención a suscriptoras:** 902 83 00 41

## THERMOMIX® ESPAÑA

**Dirección:** Ignacio Fernández-Simal

**Dirección de marketing:** Cécile Marié

**Coordinadora editorial:**

Beatriz Rodríguez

Beatriz.RodriguezDiez@vorwerk.es

**Desarrollo de recetas:**

Cristina Vela, Miriam Aguirre

vedesarrolloderecetas@vorwerk.es

**Colaboración entre marcas:**

Jaime Porta

Jaime.Porta@vorwerk.es

**Producto Thermomix / Sistema de Venta**

**Vorwerk:** call.center@vorwerk.es

www.thermomix.es · 902 33 33 50

Vorwerk España garantiza las recetas publicadas en la presente revista, no responsabilizándose de aquellas aparecidas en otras publicaciones del mercado. El sello de Garantía de Calidad Vorwerk avala que todas las recetas han sido testadas por el equipo de testadoras de Thermomix® España, siguiendo los criterios de calidad de la marca. En cualquier caso, ante cualquier duda que pudiera surgir respecto al uso de la máquina, les rogamos consulten a su presentador/a o se pongan en contacto con el Departamento de Desarrollo de Recetas: vedesarrollodirectas@vorwerk.es.

Prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación, incluso citando la procedencia.

## Advertencia nutricional

En las recetas aptas para diabéticos el consumo debe ser moderado y ajustarse a las raciones de hidratos de carbono de absorción lenta prescritas por su dietista-nutricionista y/o endocrino.

En las recetas aptas para intolerancias, debe asegurarse de que los alimentos procesados no contienen trazas del ingrediente que provoca la intolerancia.