Pasta boloñesa con albahaca y parmesano

FÁCIL | 30 MIN. | 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 500 g de pasta fresca
- 500 kg de carne picada (mix. ternera y cerdo)
- 100 g de cebolla caramelizada
- 2 zanahorias ralladas
- 500 g de tomate frito
- 150 ml de aceite de oliva virgen
- 2 dientes de ajo machacados
- 400 g de parmesano
- 100 ml de vino blanco
- 1 cucharada sopera de mostaza en grano
- Albahaca fresca
- Sal y pimienta recién molida al gusto

PREPARACIÓN

1. Colocar la pala de remover e introducir el aceite de oliva virgen extra, programar 140 ºC, transcurridos 2 minutos añadir los ajos y dorar.
2. Añadir las zanahorias ralladas y sofreír unos minutos.
3. Agregar la cebolla caramelizada y la mostaza en grano, cocinar 5 minutos a 130 ºC velocidad continua.
4. Añadir el vino y evaporar el alcohol.
5. Agregar la carne y cocinar a 120 ºC durante unos 15 minutos aproximadamente, salpimentar al gusto.
6. Añadir el tomate y cocinar durante 10 minutos a 110 ºC.
7. Servir la pasta fresca ya hervida en un plato hondo y añadir la albahaca fresca picada a cuchillo por encima con el parmesano rallado.

ACCESORIOS

- Pala de remover
- Direct Prep
- Disco rallador

Estofado de pollo exprés

MEDIA | 40 MIN. | 4 RACIONES

INGREDIENTES

- 500 g de pollo cortado a dados gruesos
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 100 ml de aceite de oliva
- 100 ml de vino blanco
- 1 L de caldo de carne
- 100 g de tomate frito
- 2 cucharadas soperas de miel
- 1 hoja de laurel
- ½ cucharada sopera de tomillo
- 2 cucharadas soperas de mostaza antigua
- Perejil fresco
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Procesar todas las verduras con ayuda del Direct Prep y el disco de corte 5, reservar.
2. Colocar la pala de remover e introducir el aceite, ajustar a 150 ºC.
3. Una vez transcurridos dos de calentamiento, añadir las verduras y sofreír durante unos 10-12 minutos a velocidad continua.
4. Cuando falten dos minutos para terminar el tiempo, agregar el vino blanco y dejar evaporar el alcohol.
5. Programar 20 minutos a 110 ºC a velocidad continua y agregar el tomate, el laurel, la miel, el tomillo, la mostaza y el caldo de carne y cocer hasta transcurrir el tiempo.
6. Salpimentar el pollo e introducirlo en el bol a 110 ºC durante 5 minutos aproximadamente.
7. Picar perejil fresco y añadir en el bol.
8. Servir y disfrutar.

ACCESORIOS

- Pala de remover
- Direct Prep