

Indicacions orientatives per a robots de cuina que tenen 10 velocitats, com la Thermomix o el Monsieur Cuisine del Lidl<sup>[1]</sup>.

Veure comparatives de robots de cuina barats com aquesta:

<http://cocinillas.elespanol.com/2015/12/robots-de-cocina-que-hacen-de-todo/><sup>[2]</sup>

# Cuinar

## 1.1.1. Cremes

Posar 30 ml aigua, emprar el recipient gran per bullir tota la verdura amb el tros de carn o peix a 100°C (sense posar-ho en mode de cuinar al vapor "SF", ni emprar el recipient de cuinar al vapor), i posar a cuinar.

### **Amb Algun Ingredient Congelat?**

Si hi ha res congelat, es recomana posar-ho primer 10' a cuinar per a que tot agafi els 100°C (sol trigar entre 7 i 9' a assolir els 100°C, la màquina pita i afegeix una icona a la pantalla quan hi arriba)

### **Cocció**

20' a 100°C i 1 de velocitat de gir. En acabar, Triturar

## 1.2. Triturar

Per cuinar adequadament cremes amb pastanaga i/o llegums i que no es notin ni trossos de pastanaga durs ni les pells dels llegums, cal que quedi tot ben triturat.

- 30" al 5
- +  
120" (2') al 7
- +  
30" al 10

## Receptes

### 1.3.1. Suc Pastanaga

<http://www.recetasmonsieurcuisine.com/2018/01/jugo-de-zanahoria.html?m=1><sup>[3]</sup>

Noms alias d'aquesta pàgina:

Robots Cuina | RobotsCuina | RobotCuina | Thermomix | Termomix | Monsieur Cuisine | RobotLidl

---

<sup>[1]</sup> <http://cocinillas.lespanol.com/2016/11/monsieur-cuisine-plus-robot-de-cocina-del-lidl/>

<sup>[2]</sup> <http://cocinillas.lespanol.com/2015/12/robots-de-cocina-que-hacen-de-todo/>

<sup>[3]</sup> <http://www.recetasmonsieurcuisine.com/2018/01/jugo-de-zanahoria.html?m=1>