

GLOSARIO THERMOMIX®

SIN CONFUSIONES, RESULTADOS PERFECTOS

Aguacate: Palta

Albaricoques: Damasco

Alcachofas: Alcaucil

Apio nabo: El apio nabo es una raíz de forma esférica muy común en Europa que se empezó a ver en algunos mercados en Argentina. Tiene un sabor suave a apio y se usa para dar sabor a sopas y en purés.

Arroz vaporizado: Es un arroz que se somete a un proceso industrial que logra que conserve y aporte más vitaminas que otros arroces, logre que el arroz no se pase ni se pegue, característica por la que es conocida en Argentina.

Azúcar glas: Azúcar impalpable

Bacalao: Pescado blanco oriundo del Océano Atlántico muy común en España, Portugal y Centro América. Se puede reemplazar por merluza, lenguado, abadejo.

Bacalao en salazón: El bacalao en salazón es una forma procesada de bacalao que consiste en practicarle la desecación mediante sal (salazón).

Beicon: Panceta

Bizcochos de soletilla: Vainillas

Boletus: Es un género de hongos. Se suele conseguir seco.

Bonito: Es un pez de la familia de los atunes oriundo de las aguas tropicales, océanos templados y el Mar Mediterráneo. Puede ser sustituido por cualquier atún, pescado blanco.

Brandada: Es un plato de invierno típico español, una emulsión que contiene pescado levemente hervido y aceite de oliva, condimentado con ajo, sal y pimienta. Se come con pan o sobre papas.

Calabacin: Zucchini

Caldereta: Guiso

Cazo: Bowl o recipiente pequeño

Cebolleta: Cebolla de verdeo

Cebollino: Ciboulette

Chalota: Echalote

Chirlas: Es un molusco bivalvo oriundo del Mar Mediterráneo. En la cocina argentina se puede reemplazar por almejas blanca o mejillón.

Chocolate fondant: Chocolate cobertura

Colorante amarillo: En argentina no tenemos colorante para comida, si para repostería. Podemos usar azafrán o cúrcuma para darle color al plato. Tener en cuenta que el sabor será modificado.

Crème fraîche: Crema de leche francesa ligeramente más agria con un contenido graso del 40%. Se puede sustituir agregando una cucharada de yoghurt natural a la crema.

Cuajada en polvo: Es un gelificante con sabor lácteo, un producto español que no se consigue fuera de España. Se podría reemplazar por algún gelificante como gelatina en polvo utilizando su medida justa para que no solidifique demasiado la preparación. Según lo que buscamos gelificar, el porcentaje de gelatina en polvo es de 2 al 4% del total del peso de la preparación a gelificar.

Ditalini: Pasta seca corta y chiquita.

Ensaladilla de verduras congeladas: Ensalada en conserva.

Extracto de buey: Extracto de carne, se puede reemplazar por una pastilla de caldo.

Fideua: Es un plato español elaborado de una forma similar a la paella. Utiliza pasta seca, pescado y mariscos.

Fresas: Frutillas

Galletas María: Galletitas dulces de leche equivalentes a ej. "Mana"

Galletas napolitanas: Galletitas dulces con canela y azúcar por arriba, se puede usar cualquier galletita dulce y equilibrar el sabor con un poco de canela en polvo.

Galletas tipo digestivas: Galletitas de manteca ej. Lincoln

Gambas, gambas arroceras: Langostinos.

Gasificante para repostería: Se puede reemplazar por Polvo para hornear, ej. Polvo Royal.

Guindilla: Chile picante



Guisantes: Arvejas

Harina de fuerza: Harina 000

Harina de repostería: Harina 0000 o harina refinada para pastelería

Hojas de gelatina: Las hojas de gelatina son un formato como se vende la gelatina deshidratada en España. En Argentina usamos la gelatina en polvo que no modifica las recetas, sólo hay que saber hidratarla y usar la cantidad necesaria para nuestra receta. Seguir instrucciones del paquete. Se hidrata por 5 o 7 veces su peso en agua. 1 hoja equivale a 1,5gr de gelatina en polvo.

Hueso de caña: Osobuco

Jamón de york: Jamón cocido

Jamón ibérico / serrano: Jamón crudo

Judías: Chauchas

Leche evaporada: Es una leche que se concentró al 60%. Se consigue en Argentina ej. Gloria o se puede hacer con la Thermomix.

Levadura deshidratada: Levadura en polvo viene en sobres de 10gr.

Levadura prensada: Levadura fresca o prensada

Levadura química: Polvo de hornear, ej. Polvo Royal

Lonchas: Corte en "lonchas" significa un corte transversal, plano, puede ser muy fino para fiambres o más grueso para verduras. También se le dice corte en lardones para la panceta cuando en esta se ven todas sus capas.

Lubinas: Pescado blanco que puede ser sustituido por merluza, lenguado, brótola. También conocido como Robalo

Macarrons: Pasta corta

Manteca de cerdo: Grasa e cerdo refinada. En Argentina es más común encontrar grasa bovina refinada.

Mantequilla: Manteca

Mejorana: Especia con aroma parecido al orégano

Melocotones: Duraznos

Morcillo: Corte vacuno. Osobuco.

Muesli: Cereales

Nabo: Rábano

Nata: Crema de leche

Nata agria: Crema agria

Ñora: Pimiento seco. En Argentina pimentón molido.

Palitos de cangrejo: Kanikama

Patatas: Papas

Pepitoria: Guiso hecho con ave y una salsa espesa.

Pimiento choricero: Pimiento muy picante.

Pimientos: Morrón

Pimientos del piquillo: Pimiento español. Puede ser reemplazado por morrón y un poco de un ají picante.

Piña: Ananá

Queso cremoso: Queso crema

Queso de sándwich: Queso en fetas

Queso fundido ej. "La vaca se ríe": Queso fundido de sabor suave. Se puede reemplazar por algún queso cremoso o untable.

Queso quark: El quark es un queso batido, de textura untuosa y blanca, de aroma fresco y sabor ligeramente ácido. En Argentina no se consigue como tal pero si hay quesos cremas más ácidos, ej: Medicrim

Raballo de ternera: Colita de cuadril

Rape: Pescado blanco muy sabroso. Se puede sustituir por brótola, abadejo.

Redondo de ternera blanca: Peceto

Rodaballo: Pescado plano oriundo de las costas españolas se puede reemplazar por el lenguado.

Sal gorda: Sal gruesa

Salchichas de Frankfurt: Salchicha alemana, embutido de cerdo ahumado. Se puede sustituir por salchichas comunes o salchichas alemanas.

Semillas de cilantro: Semillas de coriandro

Setas: Hongos

Sobrasada: Es un embutido crudo curado, elaborado a partir de carnes seleccionadas del cerdo, condimentadas con sal, pimentón y pimienta negras. Se presenta bajo diferentes formatos. En Argentina se puede sustituir por longaniza.

Suero de leche: El lactosuero o suero lácteo es la fracción líquida obtenida durante la coagulación de la leche en el proceso de fabricación del queso y de la caseína.

Tocino fresco: Panceta

Vino Pedro Ximenez: El Pedro Ximénez, Pero Ximén o pedrojiménez es un vino generoso dulce propio de las regiones vinícolas andaluzas del Marco de Jerez, Montilla-Moriles y Málaga. Está hecho con uva Pedro Ximénez. Se puede sustituir por un vino Moscatel.

