

BERENJENAS A LA TURCA

INGREDIENTES:

800 g De berenjenas (2 o 3)

4 o 5 tomates con caldo pelados y mal cortados o 1 kilo de tomate triturado

300 g de carne picada

2 o 3 dientes de ajo picaditos.

Aceite,

Sal,

Pimienta,

Un poco de azúcar

PREPARACIÓN:

Lo de cortar las berenjenas puedes hacerlo a mano o en el 3 $\frac{1}{2}$ en la TH, piensa que en la Thermomix te saldrá un poco más pequeño, pero eso va en gustos.

Ponerlo con sal en el colador es para que suelten el agua y no se pongan negras, así es que hazlo.

Frías las berenjenas en el vaso con unos 70 g de aceite y luego las sacas y las pones a escurrir. Con ese mismo aceite haces el sofrito de ajos en Varoma unos 4 minutos, luego programas 100° (como en la lasaña), añades el tomate y la carne salpimientas y pones 20 min, 100° velocidad 1 (con la mariposa) al final las berenjenas. Y otros 5 minutos

Recuerda que la Thermomix vaporiza menos, así es que escurre los tomates si son naturales y si es de bote escoge una marca buena, al final siempre es mas barato y mejor.