

CHARMELA CON BERENJENAS

INGREDIENTES

- 80gr de pimientos verdes
- 20 g de ajo
- $\frac{1}{2}$ kg de tomate triturado o maduro
- 20 g de perejil y cilantro
- 1 cayena
- .-1 cucharada de comino
- 1 cucharada de pimenton
- sal
- 50 g de aceite
- $\frac{1}{2}$ kg de berenjenas

PREPARACIÓN:

1º se trocean las berenjenas a trozos, se colocan en la fuente del Varoma y se reserva.

2º a continuación con la maquina en marcha en velocidad 5,durante 6 segundos se añaden pimientos, cilantro, perejil y ajo. Seguidamente, colocamos la mariposa y añadimos el tomate, sal y especias, colocamos la fuente del Varoma y programamos 15 minutos a temperatura Varoma