

HUEVOS IMPERIALES

Ingredientes:

- 4 huevos
- 150 gr. de jamón serrano
- 1 cebolla
- 1 berenjena
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de salsa de tomate
- ½ vasito de vino blanco
- 1 vaso de leche
- 4 cucharadas de nata líquida
- nuez moscada
- 4 triángulos de pan frito
- aceite virgen extra Hojiblanca
- sal
- 1 nuez de mantequilla
- perejil picado

Preparación:

En el vaso del Thermomix ponemos el aceite, la cebolla, la berenjena cortada en cuatro trozos 5 segundos, velocidad 3 y 1/2. Posteriormente programamos 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 y sofreímos el contenido (debe quedarnos doradito, si no, volver a programar unos minutos más).

Cuando este hecho el sofrito echamos el jamón, que ya picamos anteriormente (en trozos no muy pequeños). Sofreímos un poco, agregamos la harina, sofreímos otro poco, agregamos y ponemos un minuto **con la mariposa** para mezcla, velocidad 2, añadimos la salsa de tomate, el vino, la leche y la nata. Rallamos encima un poco de nuez moscada.

Vertemos la mezcla en una fuente refractaria (que se pueda introducir en el horno); colocamos encima los huevos, los sazonamos y gratinamos en el horno durante 1-2 minutos.

Espolvoreamos con perejil picado. Untamos una punta de los triángulos en la mantequilla e introduce la punta en el perejil. Colocamos los panes para decorar.