

# MERLUZA SORPRESA EN PAPILOT Y ESPÁRRAGOS

## AL VAPOR

### INGREDIENTES

Vaso del Thermomix

800 de agua (También puede hacer una sopa en el vaso)

Varoma:

8 filetes de merluza finitos sin espinas (pueden ser congelados)

4 lonchas de jamón York

4 lonchas de queso para dieta

Sal, pimienta, hojas de albahaca o de estragón

Un poquito de aceite

Papel de aluminio de doble cara "Suprem" o papel vegetal

### PREPARACIÓN

Cueza los huevos y separe las yemas de las claras. Trocee las claras en el Thermomix durante 4 segundos en velocidad 3 1/2 . Saque y reserve. A continuación, trocee las yemas programando el mismo tiempo y la misma velocidad. Saque y reserve.

Corte cuatro láminas cuadradas de papel, pincélelo con aceite y vaya colocando un filético de merluza sobre éste, una loncha de jamón York, otra de queso y otro filético de pescado. Salpimiente, ponga unas hojas de albahaca o de estragón y cierre bien el paquete.

Vaya colocando los paquetes en el recipiente Varoma. Sobre éstos coloque la bandeja del Varoma en el que pondrá los espárragos bien lavados y espolvoreados con un poco de sal gorda. Tape bien y reserve.

Ponga en el vaso del Thermomix el agua, tape y sobre la tapadera, coloque el recipiente Varoma reservado. Programe 30' Tem. Varoma, Vel.1.

Cuando termine el tiempo, espere un poco a que baje la temperatura antes de destaparlo. Compruebe que los espárragos están cocidos. Póngalos en una fuente de servir, adornándolos con el picado de los huevos duros.

Sirva el pescado caliente en su paquete. Si ve que se han enfriado, vuelva a calentarlos en el recipiente Varoma, sin abrirlos, durante 5' Tem. Varoma, Vel.1.