

# MILHOJAS DE VERDURAS

## INGREDIENTES

Para el pisto:

En el vaso:

100 g de aceite,

250 g de berenjenas,

250 g de calabacines sin pelar,

150 g de pimientos verdes,

150 g de pimientos rojos,

200 g de cebollas,

1 bote de  $\frac{1}{2}$  k de tomate natural triturado,

2 pastillas de caldo o sal,

Pimienta al gusto.

Para el recipiente varoma:

600 g de patatas

4 huevos.

Para el resto:

2 o 3 calabacines sin pelar,

300 g de queso de Mozzarella rallada,

50 g de queso Parmesano rallado y

unas bolitas de mantequilla para gratinar.

Un molde desmontable de 26 cm. de diámetro y 7 de alto.

Para adornar

Aceitunas verdes y negras

Un poco de mujol,

Aceite de perejil (optativo).

## PREPARACIÓN

1. Si deseas poner aceite de perejil, al servir, tritura 300 g de aceite de oliva con 20 g de hojas de perejil durante 30 seg. en vel. 5. Resérvalo en una botella o recipiente para que tome gusto. Lava bien el vaso.
2. Trocea las verduras del pisto en 4 veces: trocea la mitad de la cebolla con los pimientos verdes y la otra mitad con los rojos. programando 4 seg. en vel. 3  $\frac{1}{2}$ . Saca y ponlas sobre una capa doble de papel de cocina para que escurran el líquido. Reserve. Procede igual con los calabacines y por último las berenjenas.
3. Pon la mariposa en las cuchillas. Echa todos los ingredientes menos el tomate y los condimentos y programa 15 min. Temp. Varoma en vel. 1.
4. Incorpora el tomate y los condimentos y programa 20 min. misma temperatura y velocidad. Coloca el recipiente Varoma en el que habrás puesto las patatas en rodajas, y espolvoréalas con sal, y los huevos envueltos en film transparente.
5. Lava los calabacines restantes y sin pelarlos haz láminas muy finas ayudándote con un pela vegetales o con un corta fiambres. Salpimienta y reserva sobre el papel de cocina.
6. Cuando el pisto esté hecho, observa si a ha quedado caldoso, de ser así vuélcalo en el cestillo para que escurra un poco. Forras el molde con papel de aluminio, para evitar que escurra líquido dentro del horno, y engrásalo por dentro. Pon una capa de tiras de calabacín, a continuación una de pisto, espolvorea con queso de Mozzarella rallado y así sucesivamente hasta terminar con una de tiras de calabacín. Espolvorea con el queso Parmesano rallado, y encima unas bolitas de mantequilla.

7. Introduce en el horno caliente y cuécelo a 200° durante 25 min. (el calabacín debe que dar el dente).

8. Pasa un cuchillo alrededor del molde para despegarlo de las paredes y desmóldalo con cuidado. Sirve adornado con patatas en rodajas alrededor, encima de ellas una lámina de huevo cocido (puedes hacerlo con un corta huevos) y encima de esta un poco de mujol o una aceituna (puedes alternar las aceitunas con el mujol). Echa por encima de ellas un hilito de aceite de perejil,

Variantes: También se puede hacer con capas de lascas de bacalao desalado, con arroz blanco, laminas de champiñones o setas crudos o al gusto.