

MOLDE DE CALABACINES Y BONITO

INGREDIENTES

2 calabacines medianos
3 ó 4 patatas
5 huevos
1 lata de bonito de $\frac{1}{2}$ Kg.
1 lata de pimiento rojo de $\frac{1}{4}$ de Kg.
Sal y pimienta
Mantequilla
Para decorar
Tomates cereza

PREPARACIÓN

Pelar los calabacines con un pelapatatas, para obtener tiras de piel muy finas y del mismo tamaño. Cortar los calabacines en dos o tres trozos cada uno. Pelar las patatas y trocearlas.

Poner los calabacines y las patatas en el vaso del Thermomix y programar 6 segundos a velocidad 3 $\frac{1}{2}$, para mezclar y trocear. Cubrir con agua (1/2 litro aproximadamente) y salpimentar.

Programar 15-20 minutos, 100°, velocidad 1, sin colocar el cubilete en el bocal, (el tiempo dependerá de la clase de las patatas). Poner sobre la tapa el recipiente varoma con las pieles de los calabacines dentro, tapar y dejar que cuezan al vapor 5 minutos: Retirar el varoma y bajar la temperatura a 80°.

Enmantequillar un molde rectangular y forrar con las tiras de calabacín. Escurrir las patatas y los calabacines encajando el cestillo en el vaso. Incorporar el resto de los ingredientes (las conservas deben estar bien escurridas) y triturar todo funto programando 15 segundos a velocidad 3 $\frac{1}{2}$.

Llenar el molde con esta preparación y cocer la baño María en el horno precalentado durante 45 minutos. Pinchar con una aguja para comprobar que está cuajado y retirar del horno. Desmoldar y adornar con los tomatitos.