

MORCILLA DE VERANO

INGREDIENTES

- 70 g De aceite de oliva
- 400 g De berenjenas
- 200 g De cebolletas o cebollas
- 40 g De piñones
- 3 cucharadas colmadas de: orégano, pimienta negra molida y sal

PREPARACIÓN

Lavar las berenjenas y sin pelar cortarlas en sentido vertical, partir en trozos y poner en el vado y trocear 4 segundos, velocidad 3 1/2. Reservar.

Hacer lo mismo con las cebollas. Reservar.

Poner la mariposa y echar todos los ingredientes en el vaso y programar 25 minutos, Varoma, velocidad 1. Pasados 5 minutos, para la máquina, abrir con cuidado (quema) y bajar con la espátula lo que esté en las paredes. Repetir esto 2 ó 3 veces.

Cuando termine, volcar todo en el cestillo, para escurrir el aceite. Servir tal cual o rellenar pimientos de piquillo con este mezcla. También se pueden hacer paquetitos con pasta brick y hornearlos.

Es curioso, porque sabe a morcilla.