

PASTEL DE BERENJENAS Y PIMIENTOS ROJOS

INGREDIENTES

400 g de berenjenas sin pelar

200 g de pimientos rojos

5 huevos

100 g de aceite de oliva virgen, extra

Sal y pimienta al gusto

Un molde de plum-cake de Albal, de 1 l de capacidad (que quepa en el recipiente varoma)

Mayonesa con bastante zumo de limón para servir (ver receta base en pág. 18 del libro "un nuevo amanecer")

PREPARACIÓN

Parta las berenjenas en trozos grandes, échelas sal y deje reposar durante 15 minutos Lávelas y séquelas bien con papel de cocina.

Parta los pimientos, quíteles las simientes y mézclelos con las berenjenas.

Trocee, en dos veces en el Thermomix, programando 4 segundos, velocidad 3 1/2 (debe quedar grandecito). Saque y reserve.

Coloque la mariposa en las cuchillas, eche el aceite y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. A continuación eche las berenjenas con los pimientos y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Saque la mezcla y póngala a escurrir. Retire la mariposa de las cuchillas.

Mientras tanto, eche los huevos con la sal y la pimienta en el vaso y bátalos durante 10 segundos En velocidad 2. Añada la mezcla de berenjenas y pimientos y remueva bien con la espátula.

Forre el molde, por dentro, con film transparente albal. Vierta la mezcla en el mismo y tape bien con papel de aluminio albal o con la tapa que lleva el molde. Colóquelo en el recipiente varoma, cubra con papel de cocina y tape el recipiente. Reserve.

Ponga en el vaso 1/2 l de agua y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando termine, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 (compruebe si está cuajado pinchándolo con una brocheta, de no ser así, programe 10 minutos más).

7. Sírvalo con la mayonesa o si lo prefiere con una bechamel ligera.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.