

PASTEL DE ZARANGOLLO

INGREDIENTES

400 g de calabacines pelados y cortados en cuartos.

400 g de cebolla cortada en cuartos.

70 g de aceite, sal y pimienta.

5 huevos.

Para la salsa:

30 g de aceite.

100 g de cebolla.

100 g de tomate natural triturado.

4 pimientos del piquillo.

200 g de nata líquida para cocinar

Sal y pimienta al gusto.

Para gratinar:

1 diente de ajo.

100 g de leche.

300 g de aceite.

1 cucharadita de zumo de limón y sal.

PREPARACIÓN:

Trocee el calabacín durante 2 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y Reserve. Después trocee la cebolla durante 3 segundos a la misma velocidad. Saque y reserve.

Ponga la mariposa en las cuchillas, eche el aceite y la cebolla y programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1. A continuación añada el calabacín, sazone y programe 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 1 1/2. Eche los 5 huevos y mezcle 10 segundos en velocidad 1 1/2.

Pincele un molde, que quepa en el recipiente varoma, con aceite (recomendamos los moldes Albal Igloo de 1 litro de capacidad), y eche la mezcla del vaso. Tape bien y cubra con papel de aluminio. Póngalo dentro del recipiente Varoma, cubra con papel de cocina y tape. Reserve.

Ponga en el vaso 1/2 litro de agua y programe 6 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando termine, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y vuelva a programar 35 minutos, temperatura varoma, velocidad 2. Cuando acabe, déjelo enfriar dentro del molde.

Eche en el vaso los ingredientes para la salsa excepto la nata y los pimientos del piquillo. Programe 7 minutos, 100°, velocidad 4. Añada la nata y los pimientos y programe 3 minutos, 100°, velocidad 5. Cuando acabe, mezcle unos minutos en velocidad 9. Sazone con sal y pimienta y reserve.

Haga una mayonesa. Con la máquina en marcha, en velocidad 6, eche el diente de ajo a través del bocal. A continuación baje con la espátula los restos de las paredes y añada la leche, sal y el zumo de limón. Mezcle unos segundos en velocidad 5, después programe 2 minutos, 40°, velocidad 5 e incorpore el aceite poco a poco, echándolo sobre la tapadera y sin quitar el cubilete, para que vaya cayendo despacio.

Corte el pastel, ya frío, en rebanadas (una por ración). Cubra el fondo de una fuente con la salsa y ponga encima las rebanadas de pastel. Cubra cada rebanada con la mayonesa y gratine unos minutos hasta que esté dorado. Sirva de inmediato.