

## ***PISTO MANOLI***

### **INGREDIENTES**

200 gr de calabacines  
200 gr de berenjenas  
150 gr de pimientos  
100 gr de cebolla  
2 ajos  
1 bote de  $\frac{1}{2}$  kg. de tomate triturado  
100 gr de aceite

### **PREPARACION**

Se trocea los calabacines y las berenjenas 4 segundos a 3 y medio por separado. Se saca y se reserva. Se incorpora en el vaso el aceite, se calienta 4 minutos a temperatura Varoma a velocidad 1, se incorpora los pimientos y la cebolla, y se trocea 6 segundos a velocidad 3 y medio. Se fríe 7 minutos aprox a temperatura Varoma y velocidad 1, y después se incorporan los calabacines, las berenjenas, el tomate y la sal, se mezcla bien con las espátula, en este momento se puede poner la mariposa. Se programa 30 minutos temperatura Varoma a velocidad 1.

### **AL MISMO TIEMPO SE PUEDE ESTAR HACIENDO EN LA BANDEJA VAROMA VERDURA, PESCADO...**

Si fuese tomate natural, escurrir antes muy bien el jugo.