

Morcilla de berenjenas



Tiempo con Thermomix: 30 min 5 sec
Tiempo total: 30 min 5 sec

Ingredientes para 4 personas:

250 g de cebollas o
250 g de cebolletas
500 g de berenjenas, sin pelar
50 g de aceite de oliva virgen extra
30 g de piñones
1 cucharada colmada de orégano, picado sal
Pimienta, recién molida

PROCEDIMIENTO:

1. Trocee la cebolla, poniéndola en cuartos en el vaso y programe 3 segundos, velocidad 4. Saque y reserve.
2. Ponga la berenjena con su piel en pedazos homogéneos en el vaso y trocee 2 segundos, velocidad 5.
3. Añada las cebollas troceadas y el resto de ingredientes Programe 30 minutos, temperatura Va roma, giro a la izquierda velocidad cuchara.
4. A la mitad del tiempo pare y baje lo que haya quedado en las paredes. Rectifique la sazón.

Accesorios de Thermomix: Varoma

Sírvase en cuadraditos de pan tostado.

<http://www.todothermomix.com> Mari-Carmen@todothermomix.com

Teléfonos 918454334 y/o 661583431