



Total: 20min
Preparación: 20min



4 ración/es



baja

ACCESORIOS:

Espátula
Cubilete

Ingredientes

2 unidades berenjenas
1 diente ajo
1 bote leche evaporada 200ml
100 gramos caldo de verduras
1 chorrito aceite de oliva 40ml
1 pellizco sal
1 pellizco pimienta
20 gramos Cebollino

Preparación**introducir un título**

1. Lavar la **berenjena**, cortar en rodajas finas, poner en el plato del microhondas y asar durante 5 o 7 min.
2. Añadir al  el **diente de ajo** y el **cebollino** y triturar 5seg velocidad 5. Incorporar el **aceite** (*unos 40ml*) y programar 3min velocidad 1 temperatura Varoma.
3. Agregar la berenjena asada al , rehogar 5minutos velocidad 1 temperatura Varoma y **salpimentar** (*al gusto*).
4. A continuación poner el **caldo de verdura** y cocer 5 minutos, velocidad 2, temperatura Varoma. Incorporar la **leche evaporada** y cocer cinco minutos más.
5. Cuando termine el tiempo de cocción, dejamos reposar para que baje la temperatura y a continuación trituramos 5min, velocidad 5/10 progresivamente. (*agregar más caldo si queda muy espesa*)
6. Servir en bol o plato hondo, agregar un chorrito de aceite de oliva y decorar con perejil en polvo.



Esta receta ha sido creada por un usuario del Recetario. Vorwerk Thermomix no asume ninguna responsabilidad sobre los pasos de preparación, las cantidades ni el éxito de la receta. Por favor tenga en cuenta la forma de uso y las instrucciones de seguridad explicadas en el manual de su Thermomix.

Autor: [mym moyano](http://www.recetario.es) **Fuente:**
<http://www.recetario.es>