



## **BERENJENAS A LA CREMA**

### **INGREDIENTES**

150 gr de Jamon serrano en dados  
70 gr de Queso manchego  
600 gr de Berenjenas  
300 gr de Agua  
100 gr de Gamba crudas peladas

### **BECHAMEL**

50 gr de Cebolla  
20 gr de Aceite de oliva  
40 gr de Mantequilla  
80 gr de Harina  
500 gr de Leche  
1/2 cucharadita de sal  
2 Pellizcos de nuez moscada molida  
1 Pellizco de Pimienta molida

### **PREPARACION**

- 1- Ponga en el vaso el jamon y pique **TURBO/0,5 SEG 5 VECES**. Retire a un bol y reserve.
- 2- Ponga en el vaso el queso y ralle **6 SEG/VEL 6**. retire a otro bol y reserve.
- 3- Espolvoree las rodajas de berenjena con sal y coloquelas verticalmente en el recipiente Varoma- Tape el Varoma y reserve.
- 4- Ponga el agua en el vaso. Situe el Varoma en su posicion y programe **20 MIN/VAROMA/VEL 1**. Retire el Varoma y vacie el vaso.
- 5- Disponga las rodajas de berenjena en una capa en la bandeja de horno y reparta encima el jamon y las gambas. Reserve
- 6- Precaliente el horno a **180°C** con el grill.

### **BECHAMEL**

- 7- Ponga en el vaso la cebolla, el aceite y la mantequilla y trocee **2 SEG/VEL5**. Sofria **3 MIN/120°C/VEL 1**.
- 8- Añada la harina y sofria **2 MIN/120°C/VEL 2**.
- 9- Incorpore la leche, la sal, la nuez moscada y la pimienta. Mezcle **10 SEG/VEL 6** Y Programe **7 MIN/100°C/VEL 4**. Cubra con la bechamel del vaso las berenjenas y espolvoree por encima el queso rallado reservado.

### **TERMINACION**

- 10- Hornee durante **10MIN (180° CON GRILL)** o hasta que el queso este dorado. Sirva inmediatamente.

## **RECETA PROPORCIONADA POR**

**MARIA ROSA PASTOR 670878430**