



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