

Ingredientes para 6 personas

70 g de aceite de oliva virgen extra

- 1 bote grande de tomate natural triturado (800 g) 1 cucharada de azúcar 1 cucharadita de sal 1/2 cucharadita de orégano 1 manojode albahaca picada (20 g)
- 3 berenjenas cortadas en rodajas
- 100 g de queso parmesano, rallado
- 1 mozarela de búfala (150 g)



- Ponga en el vaso el aceite, el tomate, el azúcar, la sal, el orégano y la albahaca y programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- 2 Lave y corte las berenjenas en rodajas de 0,5 cm aprox. y dispóngalas verticalmente en el recipiente Varoma para dejar libres los orificios de la base y circule bien el vapor. Sitúe el recipiente Varoma en su posición en cuanto alcance la temperatura Varoma.
- 3 Baje el recipiente Varoma y compruebe que el tomate está reducido. Si no es así, programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

Precaliente el horno a 200°

4 En una fuente de horno disponga 1/3 de las rodajas de berenjena, espolvorée parmesano y reparta media mozarela en trocitos, vierta un tercio de la salsa de tomate y repita la operación. Termine cubriendo la berenjena con el resto del tomate y espolvorée parmesano. Hornee15 minutos y gratine la superficie. Sirva directamente.

Tiempo con Thermomix: 3 min

Tiempo total: 45 min



Ingredientes para 6 personas

500 g de fresas, lavadas sin hojas

500 g de tomates maduros, lavados

50 g de cebolla, o cebolleta 40 - 50 g de pimientos verdes

40 - 50 g de pepinos 1 - 2 dientes de ajo

20 q de vinagre

200 g de cubitos de hielo

Sal y pimienta, a gusto

50 g de aceite de oliva virgen

Gazpacho de fresas

- 1 Ponga en el vaso todos los ingredientes, menos el aceite. Programe 3 minutos, velocidad progresiva 5-10.
- 2 Añada el aceite, cierre el vaso y pulse el botón Turbo durante 1 segundo.
- 3 Cuele con la ayuda del cestillo y reserve en el frigorífico.

Sugerencia: Puede servir el gazpacho espolvoreado con queso de cabra rallado.

Tiempo con Thermomix: 3 min 1 s

Tiempo total: 4 min