

thermomix

Pisto Valenciano



INGREDIENTES:

- 1 pimiento rojo
- 3 dientes de ajo
- 50 g de aceite de oliva virgen
- 400 g de tomate triturado natural
- Sal
- 2 huevos duros
- 180 g de atun en conserva

PREPARACIÓN:

- Ponemos el pimiento en el vaso y troceamos 4 seg/vel 4. Retiramos y reservamos.
- Ponemos los ajos en el vaso y troceamos 3 seg/vel 7. Con la espátula bajamos el ajo hacia abajo y sofreímos 3 min/100º/vel 1.
- Incorporamos el pimiento reservado, el tomate y la sal, y en el lugar del cubilete colocamos el cestillo sobre la tapa para que evapore evitando salpicaduras.
- Programamos 15 min/Varoma/Giro inverso/ Vel cuchara.

- Añadimos los huevos troceados, y el atún desmenuzado y mezclamos 10 s/ vel 1.
- Volcamos en una fuente y servimos.

NOTA

Sirve para hacer una coca o rellenar una empanada.

