



## TIMBAL DE BERENJENA, CEBOLLA Y QUESO

### INGREDIENTES:

#### Hojaldre:

- 200g de mantequilla congelada a trozos
- 200 de harina de repostería
- 90g de agua muy fría

#### Cebolla Caramelizada:

- 3 cebollas grandes
- 50 g de aceite
- 50g de vino blanco
- 50g de azúcar moreno
- 2 berenjenas cortadas a láminas de unos 5 mm.

#### Timbal y montaje:

- Queso de cabra

### PREPARACIÓN:

#### Hojaldre:

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 20 segundos, **velocidad 6**.
2. Retire la masa del vaso, forme una bola, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante 20 minutos.
3. Coloque la masa sobre una superficie plana espolvoreada con harina.
4. Con un rodillo estire la masa dándole forma de rectángulo. Doble la masa en tres partes montando una parte sobre la otra. Con los dobleces de frente, vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo. Repita dos veces más esta operación y déjela reposar de nuevo en el frigorífico
5. 20 minutos antes de usarla.
6. Tiempo orientativo de horno: 20 minutos a 200° para una plancha de hojaldre y de 12 a 15 minutos para pequeños pasteles.

#### Cebolla caramelizada:

- 1- Introducir las cebollas peladas y el aceite en el vaso y trocear **5 seg / vel 5**.
- 2- Preparar las berenjenas en la bandeja Varoma.
- 3- Añadir el vino y el azúcar, colocar el Varoma en su posición y programar **30 min / Varoma / vel cuchara**.

#### Montaje del timbal:

- 1- Poner como base el hojaldre. Después la berenjena, encima la cebolla y el queso.
- 2- Una vez montado el timbal hornear hasta que el queso este fundido.

**thermomix**

Silvia Gómez del Pulgar  
Agente Comercial Thermomix nº 66635  
Tel: 607307775  
silviagomezdelpulgar@gmail.com