

PATÉ DE BERENJENA

*Apta para TM31 y TM5.
Para TM21 adaptar velocidades.*

INGREDIENTES:

- 400 grs de berenjena lavada, sin pelar y cortada a trozos
- 200 grs de cebolla
- 50 grs de Aceite de Oliva
- 20 grs de piñones
- 1 cucharadita de oregano
- Sal y Pimienta (al gusto)
- 1 rollo de pasta Brick o de pasta Filo
- Agua o mantequilla derretida para el montaje



PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso las **berenjenas** y trocear **4 seg / vel.4**. Retirar a un bol y reservar.
2. Sin lavar el vaso poner el **aceite** y la **cebolla** y trocear **4 seg / vel.4**. (*)
3. Incorporar la **berenjena** reservada, el **oregano**, y **salpimentar** a nuestro gusto y programar **20 min. / Temp.Varoma / Vel. 1**.
4. Cuando acabe el tiempo comprobar la textura y si lo queremos más fino triturar unos segundos a v.6.
5. A continuación incorporar los **piñones**, rectificar de sal si fuera necesario, y programar **5 min. / Temp.Varoma / Giro Inverso/ Vel. 1**.

Montaje:

Precalentar el horno a 180°

6. Cortar tiras de pasta Brick o pasta Filo de unos 5-6 cms de ancho, mojarlas con la ayuda de un pincel de silicona con agua o mantequilla derretida, poner una cucharadita del Paté de Berenjenas y doblar en triángulos sobre si misma hasta acabar la masa que pondremos el extremo dentro del último pliegue de la misma para "cerrarlo".
7. Ir colocando los triángulos en una bandeja para hornear (yo pongo un papel de hornear)
8. Hornear durante unos 10 minutos

Comentarios/Trucos:

- (*)La Berenjena y la cebolla se deben trocear por separado puesto que al tener diferente textura no nos quedarían bien cortadas si lo hiciéramos todo junto
- Se pueden tener preparadas con antelación y guardar en la nevera hasta el momento de hornear o incluso se pueden congelar. En ambos casos es muy importante refrigerar o congelar sin que un triángulo se sobreponga sobre otro ya que se nos quedarían pegados y que estén bien tapados para que no se resequen.

Manoli Baena

670 903 982

Montse López

699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>