



MORCILLA DE VERANO

- 1 cebolla
- 1 berenjena grande (unos 500 gr)
- 40 gr de aceite de oliva virgen extra
- 30 gr de piñones
- 1 cuchara colmada de orégano
- Sal
- Pimienta
- Media cucharadita de pimentón dulce o tomate frito.

Elaboración

1. Introducimos en el vaso de la thermomix la cebolla y trocear 8 seg vel 4. Reservar.
2. la berenjena, cortada en trozos y parcialmente pelada y programamos 4 segundos velocidad 5.
3. Bajamos los restos de las paredes con la espátula y añadimos el resto de ingredientes. Programamos 30 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Cuando quede la mitad del tiempo, paramos y bajamos los restos de las paredes, y volvemos a poner velocidad cuchara para que termine de cocinarse

Queda ideal para acompañar con unas tostas o rellenar una empanada, se pueden añadir trocitos de manzana.

*Fuente:enunaservilleta.es

MERCEDES ANTON

<http://thermomix-alicante-centro.es/mercheanton/>