Patatas al vapor rellenas de pisto (th.)

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Comoju

INGREDIENTES

Bechamel

	Nuez moscada
	Pimienta negra
400 gr	Leche
40 gr	Harina repostería
40 gr	Aceite oliva
50 gr	Queso parmesano

Para el varoma

5	Patata — peladas
150 gr	Champiñones — en láminas

Para el Vaso

1	Cebollas — grande troceada
40 gr	Aceite oliva — virgen
120 gr	Berenjenas — (troceadas)
120 gr	Calabacines — (troceadas)
100 gr	Pimiento — verde
	Azúcar
	Sal
80 gr	Pimiento
300 gr	Tomate — triturado

ELABORACIóN

Pelar las patatas, lavarlas y partirlas por la mitad, vaciar con un vaciador las patatas pero sin llegar al fondo, colocarlas en el recipiente Varoma, bocabajo, lavar las láminas de champiñones y colocarlas también en el recipiente Varoma, tapar y reservar. Rallar el

queso dando unos golpes de turbo y después programando 30 segundos en velocidad 5-7-9 progresivamente, sacar y reservar. Trocear las verduras en 2 ó 3 veces, programar 3 ó 4 segundos en velocidad 3 ½., ayudándose de la espátula para que los ingredientes se troceen mejor. Poner la mariposa en las cuchillas, echar los ingredientes troceados, y los 50 gr. de aceite de oliva, programar 10 minutos en temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando pare, añadir los 300 gr. de tomate natural triturado, sal y una pizca de azúcar. Colocar el recipiente Varoma encima de la tapa y programar 30 minutos temperatura Varoma, velocidad 1. Reservamos el pisto. Poner la mariposa en las cuchillas. Echar en el vaso los 40 gr. de aceite y los champiñones, que hemos hecho al vapor, programamos 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Incorporar los 40 gr. de harina, y programamos 1 minuto temperatura Varoma, velocidad 1. Agregamos 40 gr. de queso Parmesano que hemos rallado, los 400 gr. de leche, sal, pimienta y nuez moscada. Programar 5 minutos, 100º, velocidad 1 ½. Cubrir las patatas con la bechamel y espolvorear con los 10 gr. que nos quedan de queso Parmesano. Gratinar al horno, con la puerta abierta, hasta que estén doradas. NOTA:
En vez de patatas se pueden utilizar calabacines o berenjenas, o bien combinarlos.

MAVILLUM