



INGREDIENTES:

- 70 gramos de aceite
- 50 gramos de agua
- 4 dientes de ajo
- 700 gramos de patatas peladas
- 700 gramos de pimientos rojos
- 700 gramos de berenjena
- 1 bote de tomate triturado pequeño

- 1 hoja de laurel

- Sal

- Pimienta negra en polvo

ELABORACION:

1. Echar el aceite y el agua en el vaso de Thermomix y **programar 3 minutos a temperatura varoma, velocidad 1.**

2. Seguidamente añadir 2 ajos aplastados pero sin pelar y las patatas cortadas en rodajas como de medio centímetro (no pueden ser demasiado finas) y **programar 13 minutos, temperatura varoma, giro inverso velocidad cuchara.**

3. Transcurrido ese tiempo, verter las patatas en una bandeja (no sin antes escurrir el aceite en un recipiente) y reservarlas.

4. Volver a poner el aceite de las patatas en el vaso de thermomix y los otros 2 ajos aplastados y sin pelar, los pimientos cortados a trozos cuadrados o como nos gusten(que queden de unos 4 centímetros más o menos) y **programar 13 minutos temperatura varoma, giro inverso velocidad cuchara,** volver a poner el recipiente varoma en su posición habitual, con las berenjenas cortadas en rodajas, con un poco de sal, pimienta, y un chorrillo de aceite.

5. Acabado el tiempo añadir el tomate a los pimientos y **programar 13 minutos, temperatura varoma, giro inverso, velocidad cuchara** y volver a poner las berenjenas para que se terminen de cocer en el varoma.

6. Al término colocar las berenjenas sobre las patatas y añadir la salsa de los pimientos por encima. **Y.....Listo.**