



INGREDIENTES:

- 4 lonchas de beicon
- 2 rodajas de pimiento amarillo, 2 de verde, o rojo (al gusto) de 2 ó 3 centímetros
- 1 ó 2 dientes de ajo
- 30 gramos de aceite de oliva
- 3 ó 4 tomates maduros grandecitos, pelados y troceados
- sal
- 1 pellizco de azúcar
- 5 ó 6 ramitas de albahaca fresca
- 4 huevos
- 200 gramos de agua
- pimienta negra en polvo
- sal en escamas

PREPARACIÓN:

1. Forrar la bandeja del varoma (la superior) con papel de horno humedecido, y hacer 4 o 5 agujeros con un palillo, para que el líquido del varoma, caiga al vaso. Colocar las lonchas de beicon, cortadas por la mitad de dos en dos, y poner una rodaja, encima de cada una. Tapar y reservar.

2. Poner en el vaso los ajos limpios, y **trocear 3 segundos a velocidad 7**. Con ayuda de la espátula, bajar el ajo de las paredes del vaso hacia el fondo de este, agregar el aceite, y **programar, y programar 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.

3. Incorporar los tomates, un poco de sal, el pellizco de azúcar, y las hojas de albahaca cortadas a mano. Situar el varoma en su posición (sobre la tapa del vaso). **Programar 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**.

4. Repartir la salsa de tomate del vaso, dentro y entre los aros de pimiento, cascar un

huevo dentro de cada uno, tapar y reservar. Verter el agua en el vaso, situar el varoma en su posición, y programar **6 ó 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 1** (la clara debe estar blanca y la yema líquida).

5. (Si acaso poner primero los 6 minutos abrir y mirar y si vemos que le falta un minuto se lo ponemos seguidamente el otro minuto.)

6. Servir inmediatamente, decorados con una ramita de albahaca, y espolvoreados con la pimienta negra y sal en escamas.

7. **Muy bonitos y más ricos**