



INGREDIENTES:

- 2 huevos cocidos duros
- (600 gramos de agua para cocer los huevos en la Thermomix)
- Una buena porción de lactonesa (si no tenemos pondremos mahonesa aunque mucho más rico es la hecha con leche y sin huevo, o sea lactonesa)
- 6 rodajitas de pan
- 6 lonchitas de salmón ahumado
- 1 lata de anchoas en salazón
- 1 lata de bonito en aceite
- 1 trozo de pimiento rojo
- 1 trozo de pimiento verde



- 6 langostinos cocidos y pelados

Ingredientes lactonesa:

- (sale mucha)
- 2 ó 3 ajitos pelados
- 100 gramos de leche
- 10 ó 15 gramos de zumo de limón (opcional)
- 1 poquitín de sal
- 300 gramos de aceite (o de oliva suave o de girasol)



ELABORACIÓN:

1. Poner agua y un poco de sal en el vaso de Thermomix.
2. Poner los huevos en el cestillo y **programar 16 minutos temperatura varoma a velocidad 1.**
3. O cocerlos en un cazo de modo tradicional que hiervan unos 10 minutos, sacar y dejar enfriar.

4. Hacer la lactonesa: Lo primero será poner la balanza de la máquina a cero, y en una jarrita pesar el aceite y reservarlo.

5. Poner los ajitos pelados, la leche y la sal en el vaso de Thermomix, **triturar un minuto a velocidad 5.**

6. Acabado el tiempo bajar los restos de las paredes con ayuda de la espátula, y **poner el cubilete** en el

boca de la tapadera

con agua hasta más de la mitad

para que tenga peso y

programar 5 minutos a temperatura 37 grados velocidad 5

y vamos

echando el aceite sobre la tapadera

de modo, que como está puesto el cubilete, irá entrando poquito a poco y no se nos cortará. (Si le vamos a poner un poco de zumo de limón, hacerlo ahora al final, y

mezclar 10 segundos a velocidad 5

7. Escurrir el aceite de la lata de bonito, dejarlo sequito y poner en un bol. Mezclar el bonito con una ó dos cucharadas de lactonesa

8. Poner los pimientos, verde y rojo a trozos homogéneos como huevos en el vaso de la Thermomix, y **programar 5 ó 6 segundos a velocidad 4.** Sacar y reservar.

9. Montaje del pinxo: En primer lugar poner la rodaja de pan, sobre ella una loncha de salmón ahumado, y a continuación una rodaja de huevo cocido, seguido de una cucharada de la mezcla de bonito y lactonesa, encima unos trocitos del pimiento troceadito de los dos colores, y sobre ellos una anchoa en salazón, y finalizamos con el langostino cocido y pelado. **¡Está increíble!**

Este pincho lo ví en el estupendo blog de “Cocinar para los amigos” de Jose Mari de S. Sebastián y lo he adaptado en lo posible a la Thermomix. Gracias por este pincho Jose Marí. Es “la Repera”

