



INGREDIENTES:

- 500 gramos de puré de patata (véase puré de patatas" en el libro Thermomix TM 31)
- 30 gramos de mantequilla
- 2 lonchas de jamón serrano
- 2 pimientos morrones
- 1 taza de tomate frito (puede hacerse en el Thermomix)
- sal y pimienta blanca molida

PREPARACIÓN:

1. Una vez finalizado **mezclar** el puré con sal y pimienta blanca **durante unos segundos a velocidad 1** , y reserve.
2. Cubrir el fondo de una fuente con el tomate frito.
3. Cortar 2 tiras de jamón para las agujas del reloj y reserve.
4. **Triturar** el resto de jamón **unos segundos a velocidad 5** y colocarlo sobre el tomate en la fuente.
5. Seguidamente cubrir el tomate y el jamón con el puré, alisando bien la superficie.
6. Cortar los huevos por la mitad a lo largo y colocar en la fuente en los lugares correspondientes a los números de un reloj.
7. Formar números romanos con los pimientos morrones que ya hemos cortado en tiras y colocar sobre cada mitad de huevo.
8. Colocar el jamón reservado a modo de agujas y en el centro de ellas una rodaja de tomate u otro alimento que nos guste como zanahoria o algo de color rojo.

9. Servir frío y con mayonesa.

10. **SUGERENCIA:** El reloj lo podemos formar igualmente sobre una bandeja de "Ensaladilla Rusa".