



INGREDIENTES:

- 1750 gramos de agua
- 6 tomates pera
- 1-2 berenjenas
- 2 paquetes de mozzarella fresca
- 6 lonchas de salmón ahumado
- 1 yogur natural
- 1 cucharadita de mostaza de Dijón
- 20 gramos de aceite de oliva (y algo mas para regar las milhojas)
- albahaca fresca u otra hierba fresca a tu gusto para espolvorear
- almendras tostadas para decorar

ELABORACIÓN:

1. Ponemos el agua en el vaso y **programamos 8 minutos, temperatura varoma, a velocidad 1.** Mientras tanto con un pelador pelamos los tomates, cortamos en 4 trozos y despepitamos. Los colocamos en la bandeja Varoma y reservamos.

2. Lavamos las berenjenas y cortamos en rodajas de aproximadamente 1 centímetro de grosor, las ponemos en el recipiente Varoma. Colocamos la bandeja con los tomates y situamos en su posición.

Programamos 20 minutos, temperatura varoma, a velocidad 1.

Retiramos el recipiente Varoma y dejamos enfriar. Desechamos el agua y aclaramos el vaso.

3. Cortamos la mozzarella en rodajas de aproximadamente 5 mm de grosor. En un plato, formamos capas empezando por una rodaja de berenjena, dos de tomate, una de mozzarella y terminamos colocando una loncha de salmón ahumado.

4. Para la salsa, ponemos en el vaso el yogur natural, la mostaza y el aceite de oliva. **Mezclamos 10 segundos a velocidad 5.**

5. Vertemos un poco de salsa por encima de cada milhojas y el resto en una salsaera.

6. Decoramos con una hojita de albahaca fresca y unas laminas de almendra tostada. Regamos cada milhojas con un chorrito de aceite de oliva