MILHOJAS DE BERENJENAS CON SALASA DE YOGUR Y MOSTAZA

INGREDIENTES:

1750g de agua

6 tomates de pera

1-2 berenjenas

2 bolsas de mozzarella fresca

6 lonchas de salmón ahumado

1 yogur natural

1 cucharada de mostaza de dijon

20g de aceite de oliva virgen extra

6 ramitas de albahaca fresca

30g almendras laminadas tostadas.

PREPARACIÓN:

1. Vierta el agua en el vaso y programe 13min/100ºC/vel. Cuchara. Mientras tanto, haga un corte en cruz en la base de los tomates, y coloque 3 en el cestillo.
2. Introduzca el cestillo y escalde los tomates 1 min/100ºC/vel.1. Con la muesca de la espátula, extraiga el cestillo y reserve los tomates.
3. Introduzca el cestillo con los otros 3 tomates, y escalde 1 min/100ºC/vel.1. Pele todos los tomates escaldados, córtelos en 4 trozos y despepítelos. Colóquelos en la bandeja varoma y reserve.
4. Lave las berenjenas y córtelas en rodajas de 1 cm de grosor. Póngalas en el recipiente, coloque la bandeja varoma con los tomates, tape y sitúe el varoma en su posición. Programe 20min/varoma/vel1. Retire el varoma y deje enfriar. Vacíe y aclare el vaso.
5. Corte la mozzarella en rodajas de aprox. 5mm de grosor. En un plato forme capas empezando por una rodaja de berenjena, dos de tomate y una de mozzarella. Termine colocando una loncha de salmón ahumado. Repita el proceso para el resto de raciones.
6. Elabore la salsa poniendo el yogur natural, la mostaza y el aceite de oliva. Mezcle 10seg./vel5. Vierta un poco de salsa por encima de cada milhojas y el resto en una salsera, Decore con una hoja de albahaca fresca y unas láminas de almendras . Riegue cada milhojas con un chorrito de aceite de oliva y sirva.