

Albóndigas de berenjena

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Berenjena: 500 Gramos

Pan Rallado: 1 Taza

Queso rallado grueso: 150 Gramos

Huevo: 2 Unidades

Ajo: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Ciboulette picada: 2 Cucharadas

Para la salsa:

Ajo: 1 Diente

Laurel: 1 Hoja

Cebolla: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Orégano fresco: 1 Hoja

Tomates enteros con su salsa: 1 Lata

Preparación de la Receta

- *Pelar* las berenjenas y cortar en cubos grandes.
- Altear en sartén con aceite de oliva y 1 *ajo* aplastado hasta que se ablanden y tomen un poco de *color*. Retirar del fuego y pisar con pisapuré.
- Dejar que baje la temperatura.
- Agregar queso rallado, *ciboulette* picada, sal, pimienta y pan rallado.
- Llevar a frió para que tome consistencia.
- Con las manos húmedas armar bolitas tipo nuez y reservar.
- Saltearlas en sartén con aceite de oliva hasta *dorar* por sus lados y cocinar el interior.

Para la salsa

- Rehogar en una olla con aceite de oliva *cebolla* picada hasta que esté transparente.
- Agregar *ajo* picado, *orégano* fresco y sal.

- Incorporar los tomates en conserva (lata) con su *jugo*, romper un poco y dejar cocinar a fuego moderado hasta reducir y espesar.

Para el armado

- Servir en fuente con salsa de tomates y queso rallado por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/albondigas-de-berenjena>