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