

Berenjena a la malfitana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades

Chocolate: 200 g

Azúcar: 50 grs.

Huevo: 1 Unidad

Pimienta: Una pizca

Cacao: 70 g

Pistachos: 50 grs.

Almendras: 50 g

Yema: 1 Unidad

Vino Tinto: 70 cc

Clavo molido: Una pizca

Varios

Frutillas: Cantidad necesaria

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas en *fetas* a lo largo y deje reposar en un bowl con agua salada durante 1 hora.
- Escurra sobre un lienzo.
- Pase las berenjenas por *harina* y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Pique groseramente el *chocolate* y derrita a baño maría con el vino, el cacao, la pimienta y el clavo.
- Bata la clara con el *huevo* y el azúcar
- Procese los pistachos y las almendras
- Forre un molde de budín inglés con papel aluminio.
- Forme una capa con las berenjenas, pincele con el *chocolate* derretido y espolvoree con la mezcla de pistachos y almendras.
- Repita este proceso hasta finalizar con los ingredientes.
- Finalmente cubra con la mezcla de huevos y azúcar.

- Cocine en el horno precalentado a 180ª C durante 8 minutos aproximadamente.
- Desmolde y pincele con el *chocolate*.

Presentación

- Sirva dos porciones de budín en el centro de un plato.
- Decore con frutillas fileteadas.

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