Berenjenas Ahumadas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades
Ajo aplastado: 4 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Viruta para ahumar: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Romero: c/n
Tomillo: c/n

Garbanzos crocantes

Aceite de girasol: c/n
Garbanzos cocidos: 100 Gramos

Pesto de tomates

Aceite De Oliva: c/n
Ajo picado: 2 Unidades
Piñones: 25 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Tomates secos hidratados picados: 100 Gramos
Albahaca: c/n
Queso Parmesano: 100 Gramos
Tomate perita fresco sin semillas picado: 100 Gramos

Ricota de castañas de cajú

Aceite De Oliva: 30 c.c.
Castañas de caju remojadas: 200 Gramos
Limón para su ralladura: 1 unidad
Sal: c/n
Leche de castañas: 100 c.c.
Pimienta molida: c/n

Tapenade de aceitunas

Aceite De Oliva: c/n

Aceitunas negras picadas: 150 Gramos
Ajo picado: 2 Unidades
Albahaca: c/n
Alcaparras: 20 Gramos
Alga nori molida: 1 cdta

Preparación de la Receta

Berenjenas

- Colocar las berenjenas en una placa con aceite de oliva, sal, pimienta, *ajo*, *romero* y *tomillo* y asar en el horno hasta que estén bien tiernas
- Cortar en mitades y sobre una reja llevar a olla con tapa.
- En la base de la olla colocar papel aluminio, virutas húmedas y llevar a fuego hasta ahumar
- Ahumar

Pesto de tomates

- En un bowl mezclar tomates picados, tomates secos hidratados picados, *ajo*, piñones tostados, queso parmesano rallado fino, *albahaca* picada, sal, pimienta y agregar aceite de oliva hasta integrar todos los ingredientes.

Ricota de castañas de cajú

- Licuar castañas de *cajú* remojadas con la leche de castañas hasta que quede levemente granulada la preparación.
- Llevar a un bowl y *condimentar* con sal, pimienta, aceite de oliva y ralladura de *limón*

Garbanzos crocantes

- Freír los garbanzos hasta que estén bien crocantes
- Reservar sobre papel absorbente.

Tapenade

- En un bowl mezclar aceitunas negras bien picadas, *alcaparras*, *ajo*, *albahaca* picada, alga nori molida e integrar con aceite de oliva

Armado

- Sobre un plato amplio acomodar las berenjenas ahumadas.
- Agregar pesto de tomates, tapenade, *ricota* de castañas y terminar con garbanzos crocantes, hojas de *perejil* y de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-ahumadas