

# 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 cdtá

## 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>