

Berenjenas al chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjenas

Almendras: 50 grs.

Avellanas: 50 g

Sal y Pimienta: A gusto

Harina: Cantidad necesaria

Aceite Neutro: Cantidad necesaria

Huevos batidos: 2 Unidades

Berenjenas medianas: 2 Unidades

Ganache

Chocolate semi amargo: 200 g

Crema de leche: 2 cdas.

Canela: 1 cdita.

Cacao en Polvo: 50 g

Vino Tinto: 1 Vaso

Magrét de pato con membrillos

Manteca: 25 g

Foie gras de pato: 100 g

Echalotte picado: 2 cdas.

Crema de leche: 300 grs.

Miel: 1 cda.

Vinagre de sidra: 3 cdas.

Fondo de Pollo: 1/2 L

Magret de pato: 3 Unidades

Membrillos: 4 Unidades

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vino Blanco: 1/2 Taza

Mollejas con langostinos

Langostinos limpios: 10 Unidades

Vinagre Blanco: 1/2 Taza

Mollejas: 180 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Harina: Cantidad necesaria

Vinagreta de avellanas

Avellanas: 1/2 Taza

Aceite De Oliva: 1 cda.

Aceto balsámico: 3 cda.

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Ciboulette picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

Berenjenas

- Pele las berenjenas y córtelas en láminas a lo largo de ½ cm de espesor.
- En un recipiente plano coloque los huevos y bátalos hasta romper el ligue, sazone con sal y pimienta, luego agregue las berenjenas y déjelas reposar en el *huevo* unos minutos.
- Pase las berenjenas por *harina* y en una sartén con abundante aceite neutro caliente fríalas hasta que estén levemente doradas, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Triture las avellanas y las almendras previamente tostadas.

Ganache

- Lleve una *cacerola* a fuego y agregue el vino tinto.
- Pique el **chocolate** y colóquelo en un bowl, una vez que el vino rompa el hervor viértalo sobre el **chocolate**, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo. Luego incorpore el cacao, la canela y la *crema* de leche, mezcle bien.

Mollejas con langostinos

- Desgrase y corte las mollejas a lo largo, colóquelas luego en una *cacerola* con abundante agua fría y *vinagre* blanco, lleve al fuego y una vez que rompa el hervor retire del fuego y deje reposar en el agua caliente durante 8 minutos más. Luego retire y escúrralas sobre un paño limpio.
- Pase las mollejas por *harina*.
- Abra los *langostinos* hasta la mitad, corte mariposa.

Vinagreta de avellanas

- Pique las avellanas previamente tostadas y colóquelas en un bowl junto con la *ciboulette* picada, el aceite de oliva y aceto balsámico, mezcle bien.

Magrét de pato con membrillos

- Coloque en una *cacerola* el fondo de *pollo* y lleve a fuego, luego incorpore la *crema* de leche y una vez que rompa hervor agregue el foie gras, cocine unos minutos y luego retire y procese hasta lograr una salsa lisa.

Armado

- Pincele con la ganache la base de una fuente, luego disponga sobre esta las láminas de *berenjena*, nuevamente pinte con la ganache y espolvoree con las almendras y avellanas, otra capa de berenjenas, pinte con ganache y espolvoree con avellanas y almendras, de esa forma hasta terminar la superficie con almendras y avellanas, reserve en la heladera.
- En una sartén caliente con aceite oliva selle las mollejas de ambos lados hasta que estén doradas.
- En otra sartén caliente con aceite de oliva selle los *langostinos* solo unos minutos.
- Coloque las hojas verdes en un bowl y sazone con sal y la vinagreta de avellanas, mezcle.
- En una sartén caliente con una cucharada de aceite de oliva selle el *magret de pato* primero del lado de la piel durante 8 minutos aproximadamente, espolvoree con *echalotte* picado y termine la cocción del otro lado solo un par de minutos, retire.
- En la misma sartén con los *echalottes* incorpore la miel y desglace con el *vinagre* de sidra, deje evaporar unos segundos y agregue los membrillos previamente cocinados en *almíbar*, desglace con vino tinto y cocine hasta que reduzcan los líquidos.

Presentación

- Sirva en una fuente las mollejas junto con los *langostinos* y acompañe con la ensalada de hojas verdes.
- Sirva en un plato un *magret de pato* y acompañe con los membrillos, salsee con la salsa de foie gras y espolvoree con *ciboulette* picado.
- Por último acompañe con las berenjenas al *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-al-chocolate>