

Berenjenas al estilo de la Emilia

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjenas: 5 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Pan de Campo

Pan de campo: 1 Unidad

Salsa

Manteca: 50 g

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Tomates Perita: 4 Unidades

Berenjenas reservadas:

Pimienta negra recién molida: 1 cda.

Jamón crudo: 100 g

Varios

Queso Caciocavallo: 200 g

Aceto balsámico: 1 cda.

Pimienta negra recién molida: 1 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Preparación de la Receta

- Corte los extremos de las berenjenas, pele y corte en rebanadas.
- En una olla con abundante agua salada en ebullición, coloque las berenjenas y cocine durante unos minutos hasta que estén al dente.
- Retire del agua y deje escurrir sobre un paño limpio.
- Reserve para la salsa.

Salsa

- Pele la *cebolla* y corte en láminas finas.
- Corte el *jamón* crudo en bastones finos.
- Haga una cruz en la base de los tomates y blanquee en una olla con agua hirviendo durante 30 segundos.
- Retire, pase por agua helada, pele con las manos y pique.
- En una sartén con un poco de aceite de oliva y *manteca*, rehogue la *cebolla* y el *jamón* crudo.
- Agregue el *tomate*, y la pimienta recién molida.
- Añada las berenjenas reservadas a la salsa y cocine durante 5 minutos.

Pan de campo

- Corte el pan de campo en rebanadas, y tueste sobre una *plancha*.

Armado

- Corte el queso caciocavallo en *fetas* finas.
- En una placa para horno, coloque las rodajas de berenjenas sobre las tostadas, vierta encima la salsa y cubra con las *fetas* de caciocavallo y queso parmesano.
- Precaliente el horno a 180°.
- Lleve a horno y gratine durante unos minutos hasta que el queso se derrita.

Presentación

- Termine con pimienta fresca, aceite de oliva, aceto balsámico y decore con hierbas frescas.

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