

Berenjenas e Hinojos Asados



Ingredientes

Pistachos: 1 Taza

Azucar rubia: 2 cdas

Cebollas encurtidas: 50 Gramos

Agua: 1/2 Taza

Azucar: 1/2 Taza

Manteca clarificada: c/n

Pepino: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Yogur natural: 150 c.c.

Aceite De Oliva: c/n

Berenjena: 2 Unidades

Cilantro Picado: 1 cda

Hinojo: 2 Unidades

Limon: 1 unidad

Menta picada: 1 cda

Ricota: 200 Gramos

Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar las berenjenas en láminas pero sin separarlas totalmente (abanico).
- *Condimentar* con sal, pimienta, aceite de oliva y reservar
- Cortar hinojos en cuartos, *condimentar* con sal, aceite de oliva, *manteca* clarificada, azúcar rubia y llevar ambos vegetales a la *plancha* y cocinar a fuego medio por 10 minutos.
- Dar vuelta y tapar las berenjenas con una bandeja con brasas por encima y terminar la cocción.
- **Garrapiñada**
- Llevar agua, azúcar y pistachos al fuego y dejar reducir hasta caramelizar revolviendo a menudo
- Reservar.
- *Condimentar* la *ricota* con sal, pimienta, ralladura de *limón*, *tomillo* y dar forma de hamburguesa.
- Llevar a la *plancha* y *dorar* por ambos lados con aceite de oliva.
- Mezclar *yogur* con *menta* y *cilantro*.
- Reservar.
- Servir las berenjenas con el aderezo de *yogur* por encima, añadir pepinos en finas rodajas, cebollas encurtidas y terminar con la garrapiñada.
- Servir los hinojos con la *ricota* asada por encima

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-e-hinojos-asados>