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