

# Berenjenas y portobellos rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Berenjenas:** 2 Unidades

**Queso Emmental rallado:** A gusto

**Ajo:** 1 cdita.

**Puré de batatas:** 2 Tazas

**Champiñones:** 2 Unidades

**Tomillo:** A gusto

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Pimentón:** Una pizca

**Tomates:** 2 Unidades

**Perejil:** A gusto

**Champignones:** 6 Unidades

**Albahaca:** A gusto

**Cebolla de verdeo:** 2 Tallos

**Manteca:** Cantidad necesaria

**Estragón seco:** 1 cdita.

**Morrón colorado:** 1 Unidad

**Cebollas:** 2 Unidades

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Estragón fresco:** 1 cdita.

**Salchicha parrillera:** 1/2 k

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pechuga de pollo:** 1 Unidad

**Romero:** A gusto

**Echalottes:** 2 Unidades

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Corte una *rodaja* de *berenjena* de 1cm de ancho sin llegar al final y luego corte otra *rodaja* llegando al final, así quedaran 2 rodajas unidas, proceda del mismo modo con el resto.
- Abra la salchicha al medio y retire el relleno.
- Limpie los champiñones con un trapo húmedo y luego retire el tallo, pique solo dos groseramente y reserve el resto enteros.
- Pele y pique las cebollas en *brunoise*.
- Pique el *morrón* en *brunoise*.
- Pele y pique los echalottes.
- Pele y pique el *ajo*.
- Pique la *cebolla* de verdeo.
- Corte los tomates en cubitos pequeños.
- Cocine la pechuga de *pollo* en abundante agua con sal, luego desmenuce.

## Armado

- En una sartén caliente cocine la salchicha unos minutos, luego agregue la *cebolla* junto con el *morrón*, aceite de oliva y condimente con sal
- Cocine durante 15 minutos y agregue el *ajo*, luego retire del fuego y añada la *cebolla* de verdeo, mezcle y deje entibiar.
- Coloque en un bowl junto con los tomates, queso parmesano y emmental rallado, *pimentón* y las hierbas previamente picadas
- Mezcle bien.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee los *echalottes* hasta transparentar, luego agregue los champiñones picados.
- Coloque en un recipiente el puré de batatas junto con el *pollo* desmenuzado, el *estragón* seco y fresco, y el salteado de *echalotte* con champiñones, mezcle bien.
- Sazone los *hongos* enteros con sal y pimienta y rellene con el puré de batatas.
- En una placa con aceite de oliva disponga los *hongos* enteros, coloque encima de cada uno 1 copito de *manteca* y espolvoree con una pizca de azúcar, cocine en horno hasta dorarlos.
- Tome un librito de *berenjena* y con las manos rellene con la mezcla de salchicha
- Proceda del mismo modo con el resto.
- En una placa con aceite de oliva disponga las berenjenas y cocine en horno hasta *dorar*.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de berenjenas y un hongo relleno.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-y-portobellos-rellenos>