Budín de berenjenas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Vino Syrah 2002:

Budín

Berenjenas: 8 Unidades
Azafrán: 1 Cápsula
Huevos: 5 Unidades
Ajo: 4 Dientes
Cebolla grande: 1 Unidad
Polvo de hornear: 1 cdita.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Harina: 2 cdas.

Galletas de arroz

Sal y Pimienta: A gusto
Queso rallado: 1 Taza
Arroz común: 2 Tazas
Arroz salvaje: 1 Taza

Salsa

Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 2 cdas.
Mostaza en polvo: 1 cdita.
Ciboulette picado: 1 cda.
Yogurt Natural: 1 Pote

Tomates grillados

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Galletas de arroz

- En una *cacerola* con abundante agua cocine los dos arroces durante 1 hora.
- Escurra y deje bajar la temperatura.
- Procese los arroces con el queso rallado, sal y pimienta hasta obtener una pasta homogénea.
- Reserve en el frío durante 2 horas.
- En una placa previamente forrada con papel *manteca* distribuya cucharadas de la pasta de *arroz*, cubra con un film y estire con un palote hasta que queden discos finos.
- Cocine en el horno precalentado a 200º C durante 12 minutos.

Budín

- Pinche las berenjenas con un *palillo*, acomode en una placa y cocine en el horno caliente durante 15 minutos.
- Deje enfriar las berenjenas, retire el tallo, ábralas al medio, retire la piel y las semillas.
- Disponga la pulpa de las berenjenas en un colador y deje escurrir bien.
- Procese la pulpa de berenjenas hasta obtener un puré.
- Pique la *cebolla* y el *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con sal.
- Incorpore el *ajo* y saltee unos minutos más.
- Agregue el puré de berenjenas y deje tomar temperatura.
- En un bowl bata los huevos con sal, pimienta, la *harina*, el polvo de hornear y *azafrán*.
- Incorpore la mezcla de berenjenas y mezcle bien.
- Caliente un molde para budín, rocíe con aceite y vierta la mezcla del budín.
- Cocine en el horno precalentado a 170º C durante 30 minutos.
- Rocíe la superficie con aceite de oliva y prolongue la cocción durante 20 minutos más aproximadamente.

Tomates grillados

- Corte los tomates al medio, rocíe con aceite de oliva y cocine en el grill caliente comenzando por el lado de la piel y salpimiente.

Salsa

- En un bowl combine el yogurt, la *mostaza*, la *crema*, el *ciboulette*, sal y pimienta

Presentación

- En el centro de un plato disponga una porción de budín, de lado medio *tomate* grillado, rocíe los bordes con la salsa, decore con la galleta de *arroz* y *perejil* fresco.

Consulta la receta original en