Crema de pimentón con puré de berenjenas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de pimiento

Yogurt Natural: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Queso ahumado: 200 g
Pimientos rojos: 4 Unidades
Caldo De Pollo: 1 Taza

Puré de berenjenas

Perejil picado: 4 cdas.
Sal: A gusto
Berenjenas medianas: 4 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 1 cda.

Preparación de la Receta

Puré de berenjenas

- Corte las berenjenas al medio a lo largo, luego realice sobre la carne incisiones sin llegar a la piel.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- Frote sobre las berenjenas el *ajo* junto con el *perejil* logrando suavemente que entren dentro de las incisiones, unte con aceite de oliva y sazone con sal.
- Colóquelas en una placa y cocine en horno precalentado a 250ºC, hasta que estén tiernas.
- Con la ayuda de una cuchara retire la carne de las berenjenas, coloque en una procesadora junto con una pizca de *perejil* y *ajo* picado y 1 cucharada de aceite de oliva, procese.

Crema de pimiento

- Encienda una hornalla y coloque sobre el fuego directo un *pimiento* rojo hasta que la piel se queme
- Luego con un cuchillo raspe el carbón suavemente
- Proceda del mismo modo con el resto.
- Corte los pimientos al medio y retire las semillas y las nervaduras, por último licue junto con ¾ taza de caldo de *pollo*.
- Coloque sobre una olla un colador y tamice la **crema** de **pimentón**, luego lleve a fuego mínimo y sazone con sal y pimienta
- Cocine durante 10 minutos.
- Corte el queso ahumado en cuadraditos.

Armado

- En el centro de un plato hondo sirva un timbal de puré de berenjenas ahuecando el centro, en el centro coloque *yogur* y alrededor abundante *crema* de *pimiento*.

Presentación

- Decore con los cuadraditos de queso ahumado y espolvoree con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-pimenton-con-pure-de-berenjenas