Ensalada de berenjenas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Berenjenas: 2 Unidades
Alcaparrones: A gusto
Ajo: 5 Dientes
Vinagre de moras: 2 cda.
Leche: 1/2 Taza
Ricota: 300 grs.
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Tomates: 2 Unidades
Nueces: 100 g
Perejil liso: 1 Taza
Hierbabuena: 10 Hojas

Vinagreta

Sal: A gusto
Vinagre de moras: 2 cda.
Pimentón rojo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 4 cdas.
Ajo: 1 Diente

Preparación de la Receta

Ensalada

- Ase directamente las berenjenas al fugo hasta quemarles totalmente la piel, luego retire la piel raspando suavemente con un cuchillo.
- Corte las berenjenas al medio, quite las semillas y luego córtelas en cubos.
- Retire la piel de los tomates colocándolos previamente unos segundos en agua hirviendo y luego en agua helada, que estén firmes, y luego córtelos en cubos.
- Corte los alcaparrones en rodajas.
- Corte las hojas de *hierbabuena* en juliana.
- Pele los dientes de *ajo* y luego córtelos en finas láminas

- En una sartén con aceite caliente tueste levemente las laminas de *ajo* a fuego lento
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Pique el *perejil*.
- Corte las nueces groseramente.

Vinagreta

- Ase el *pimiento* a fugo directo hasta quemarle totalmente la piel, luego retire la piel con las manos
- Quite las semillas y las nervaduras.
- Coloque en una procesadora el aceite de oliva junto con el *vinagre* de mora, sal, el diente de *ajo* pelado pero entero y el *pimiento*, procese.

Armado

- Coloque en un bowl la *ricota* junto con las nueces, la *hierbabuena*, leche y sal, mezcle bien
- Reserve en la heladera hasta el momento de servir.
- Coloque el *perejil* picado en un bowl junto con las berenjenas asadas, los tomates cortados en cubos y los alcaparrones, sazone con *vinagre* de mora, aceite de oliva y sal mezcle bien.
- Disponga sobre un plato un molde y dentro de este coloque la ensalada, aplaste y retire el molde.

Presentación

- Acompañe la ensalada con una quenelle de *ricota* y salsee con la vinagreta.
- Decore el plato con las láminas de *ajo* doradas.
- Acompañe con un vino tinto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-berenjenas