Ensalada de Orzo y Berenjenas



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Anchoas: 8 Filetes
Berenjena: 25 Unidades
Albahaca: 20 Hojas
Hojas de espinaca: 50 Gramos
Sal gruesa: 2 cdas
Aceite De Oliva: c/n
Aceitunas griegas: 20 Unidades
Bocconcini: 200 Gramos
Harina: c/n
Orzo cocido: 500 Gramos
Salsa pomodoro: c/n

Pesto

Albahaca: 1 Atado
Diente de ajo: 1 unidad
Queso Parmesano Rallado: 50 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Nueces pecan: 50 Gramos
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Pesto

- Procesar con mixer hojas de *albahaca*, *ajo*, sal, aceite de oliva y una vez procesado agregar queso parmesano rallado fino y nueces pecan picadas.

Involtini de berenjenas

- Cortar láminas de bernejenas y espolvorear con sal gruesa.
- Dejar en colador escurriendo por 30 minutos.
- Secar con papel absorbente, pasar por *harina* y freír en aceite de oliva por 3 minutos, hasta apenas *dorar*, secar em papel nuevamente y reservar.

Armado

- Sobre cada lámina de berenjenas frita colocar en el centro ½ boconccino de muzarella, 1 filete de *anchoa*, hojas de *albahaca* y enrollar.
- Cubrir con un poco de salsa de *tomate* sobre cada rollo y llevar a horno hasta fundir la muzarella (3 minutos)
- En un bowl mezclar orzo *cocido*, pesto, aceitunas griegas cortadas, bococcino de muzarella, hojas de *albahaca* y llevar a una fuente sobre hojas frescas de *espinaca*.
- Agregar los rollos de berenjenas calientes.

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