

# Nido de berenjenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Berenjenas:** 4 Unidades

**Masa de hojaldre:** 500 g

### Relleno

**Pan Rallado:** 1 cda.

**Queso de rallar:** 50 g

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Perejil:** 1 cda.

**Salchicha parrillera:** 300 g

**Ajo:** 1 Diente

**Mozzarella:** 150 g

### Salsa

**Alcauciles:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Pure de tomate:** 400 cc

**Aceite De Oliva:** 30 cc

### Varios

**Perejil:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Pele las berenjenas y ahueque.
- En una *cacerola* con abundante agua hirviendo, cocine las berenjenas durante 2 minutos.
- Cuele y reserve.

### Relleno

- Elimine la piel de la salchicha, y desmenuce la carne.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- Corte la *mozzarella* en cubos pequeños.
- En una sartén con un poco de aceite de oliva saltee la carne de la salchicha.
- En un bowl mezcle la carne de la salchicha y el *ajo* con la *mozzarella*, el queso rallado, el *perejil*, el pan rallado y el aceite de oliva.

## Armado

- Estire la masa de *hojaldre*, corte en cuadros de 20 cm de lado.
- Envuelva las berenjenas cocidas y rellene.
- Cocine en el horno.

## Salsa

- Limpie los *alcauciles*, elimine las hojas exteriores y el centro.
- Cocine en agua salada.
- Pique groseramente.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *alcauciles*.
- Rectifique la sazón.
- Agregue el puré de tomates.

## Presentación

- Sirva la salsa en el fondo de un plato, encima un nido de *berenjena*.
- Decore el borde del plato con *perejil* picado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/nido-de-berenjenas>