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