

Pan de ajos con curry de berenjenas asadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ajos confitados

Romero fresco: 1 cdita.

Sal: Cantidad necesaria

Agua: Cantidad necesaria

Aceto balsámico: 2 cdas.

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Azúcar: 2 cdas.

Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Cabeza

Cobertura caramel

Azúcar: 200 grs.

Curry de berenjenas

Berenjenas: 3 Unidades

Semillas de cilantro: 1/2 cdita.

Cardamomo: 1/2 cdita.

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Garan masala: A gusto

Jengibre: 1 cda.

Cebolla: 200 Unidad

Chile: 1 Unidad

Tomates Perita: 2 Unidades

Yogurt: 100 cc

Clavo De Olor: 1 Unidad

Aceite: Cantidad necesaria

Pan

Sal: A gusto

Levadura: 50 grs.

Agua: 1/2 L

Harina: 200 grs.

Harina integral: 400 Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 100 cc

Salsa marinera

Harina: 100 grs.

Sangría

Vino Malbec: 750 cc

Hielo picado: Cantidad necesaria

Ciruelas: 2 Unidades

Brandy: 20 cc

Azucar: 1 cdita.

Duraznos: 2 Unidades

Agua mineral: 200 cc

Limon: 1 Unidad

Naranja: 100 Unidad

Preparación de la Receta

Pan

- Disuelva la *levadura* en el agua.
- En un bowl mezcle los 400 g de *harina* integral con los 200g de *harina*.
- Incorpore la *levadura*
- Una bien todos los ingredientes.
- Deje descansar 1 hora hasta que doble su volumen.
- Esparza *harina* sobre la mesa de trabajo.
- Coloque allí el bollo
- Amase para bajarla.
- Agregue la sal, el aceite de oliva y los 200 gr de *harina*.
- Amase bien 5 minutos para trabajar bien la masa.
- Haga un bollo y bañe con aceite de oliva.
- Deje descansar.
- Ponga *harina* en la mesada, estire bien.
- Acomode los ajos.
- Trabaje como si fuera un hojaldre.
- Cierre hasta la mitad y tape con la otra parte
- Luego con los laterales hacia adentro
- Deje descansar.
- En una placa para horno ponga *harina* de maíz.
- Corte la masa por la mitad y acomode cada mitad con el corte hacia arriba.
- Cocine en horno caliente.
- En el costado de un plato acomode una hoja de *lechuga*.
- Sirva el **curry** encima
- Acompañe con una *rodaja* de pan.

Ajos confitados

- Pique el *romero*
- Reserve.
- Hierva la cabeza de *ajo* en agua durante 5 minutos
- Deje enfriar y pele bien cada diente.
- En una sartén con aceite de oliva cocine los ajos.

- Condimente con la sal, la pimienta y el azúcar
- Agregue el aceto balsámico y agua en cantidad necesaria hasta cubrir.
- Cocine a fuego mínimo de 5 a 8 minutos
- Retire de lfuego
- Finalmente condimente con la pimienta y el *romero*.

Curry de berenjenas

- Corte las cebollas en juliana
- Reserve.
- Pele y despepite los tomates.
- Corte en octavos
- Reserve.
- Pique el *jengibre*, el *ajo* y el *cilantro*
- Reserve.
- Envuelva las berenjenas en papel aluminio.
- Cocine 30 a 40 minutos en horno alto
- Pele y pique groseramente.
- En una sartén con aceite saltee las cebollas.
- Condimente con el jengibre y el *ajo*
- Cocine hasta que suelten sus perfumes.
- Agregue las berejenas y el *tomate*.
- Condiemente con garan masala, el *chile*, los cardamomos, el clavo y las semillas de *cilantro* en semillas
- Rectifique la sazón.
- Mezcle bien.
- Agregue aceite si se seca la prepración
- Finalmente incorpore el *yogur* y el *cilantro* picado.

Sangría

- Enfríe las bebidas.
- Pele la *naranja* y corte en cubos
- Reserve la cáscara.
- Corte el *limón* en rodajas.
- Pele el *durazno*, corte al medio, elimine el *carozo*
- Reserve la cáscara.
- Parta las ciruelas al medio, elimine el *carozo*.
- En una jarra ponga la cáscara de *naranja*, los cubos de *naranja*, las rodajas de *limón*, el *durazno*, la cáscara de *durazno*, las ciruelas.
- Agregue el vino, el Brandy, el agua, el azúcar y el hielo picado.
- Deje macerar antes de consumir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pan-de-ajos-con-curry-de-berenjenas-asadas>