Pastel de lomo y berenjenas con infusión de tomillo, cous cous y tomate provenzal

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Armado

Berenjenas: 2 Unidades
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Zucchinis: 2 Unidades
Manteca: Cantidad necesaria
Pimiento verde: 1 Unidad
Pimiento colorado: 1 Unidad

Cous cous

Pepino: 1 Unidad
Limon: 1 Unidad
Cous cous marroquí: 250 g
Sal y Pimienta: A gusto
Perejil: 1 cda.
Menta: 1 cda.

Farce de carne

Papas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Lomo: ½ k
Pimienta: A gusto
Sal: A gusto
Pimentón dulce: A gusto
Fondo de Carne: 200 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.

Infusión de tomillo

Tomillo seco: 2 Ramas
Vino blanco seco: 400 cc
Caldo de carne: 200 cc

Puré de berenjenas

Berenjenas: 2 Unidades

Sal: A gusto
Yema: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 30 cc
Tomillo: A gusto
Crema de leche: 50 cc

Tomates provenzal

Sal: A gusto
Almendras: 100 g
Tomates redondos: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 100 cc
Ajo: 2 Dientes
Perejil: 10 g
Pan Rallado: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Farce de carne

- Elimine los excesos de grasa de la carne y corte en bastones de 2 cm x 0, 5 cm.
- Corte la *cebolla* en emincé.
- Pele y corte las papas en cubos de 5 x 5 mm
- En una sartén con aceite de oliva saltee brevemente la *cebolla* y las papas
- Sale.
- Incorpore la carne, la pimienta y el *pimentón*.
- Deglase con el fondo de carne y deje evaporar el líquido.

Puré de berenjenas

- Elimine los extremos de las berenjenas, corte al medio y realice cortes perpendiculares sobre la pulpa.
- Rocíe con aceite de oliva, sal y **tomillo**.
- Pase a una platina y ase en el horno precalentado a 180º C durante 15 minutos aproximadamente.
- Procese las berenjenas y tamice.
- En un bowl mezcla el puré de *berenjena* la yema y la *crema*.

Armado

- Corte los pimientos, una *berenjena* y los *zucchini* en bastones de 2 mm de espesor.
- Corte la otra *berenjena* en finas láminas con la ayuda de una mandolina.
- Enmanteque una platina y el interior de un aro moldeador.
- Sobre la platina disponga láminas de *berenjena*, apoye encima el aro y corte los excesos de *berenjena*.
- Tapice las paredes internas del aro con los bastones de pimientos, berenjenas y *zucchini* intercalando cada vegetal.
- Rellene el fondo con el puré de berenjenas, en el centro la farce de carne y finalmente más puré de berenjenas.
- Emprolije los bordes.

- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 10 minutos aproximadamente.

Cous cous

- Exprima el *limón*.
- Corte el pepino en cuartos, elimine las semillas y finalmente corte en *brunoise*.
- Pique finamente el *perejil* y la *menta*.
- Vuelque el cous cous sobre un *tamiz* y éste sobre agua en ebullición.
- Tape y deje hidratar durante 15 minutos.
- Deje enfriar y desgrane.
- Mezcle el cous cous con las hierbas, el pepino, el *jugo* de *limón*, sal y pimienta.
- Reserve en la heladera.

Tomates provenzal

- Pique finamente el *ajo* y mezcle con el aceite de oliva.
- Pique el *perejil* y las almendras.
- Pele los tomates, corte 1/3 de la parte superior y ahueque.
- Corte el sobrante de los tomates en *concassé*.
- Mezcle el **tomate** *concassé* con el *perejil* picado.
- Incorpore 1 cucharada de aceite aromatizado con el *ajo*, sal, las almendras y el pan rallado.
- Disponga los tomates sobre una platina, rellene y rocíe con el aceite aromatizado con *ajo*.
- Ase en el horno precalentado a 190º C durante 8 minutos.

Infusión de tomillo

- En una *cacerola* reduzca el vino con el *tomillo* a fuego suave.
- Incorpore el caldo de carne y reduzca a la mitad de su volumen.
- Pase por un colador chino.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un pastel de berenjenas, a los costados un *tomate* y una porción de cous cous, alrededor la salsa.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-lomo-y-berenjenas-con-infusion-de-tomillo-cous-cous-y-tomate-provenzal