Lista de ingredientes para la receta Pastel de lomo y berenjenas con infusión de tomillo, cous cous y tomate provenzal

Armado

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

Cous cous

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

Farce de carne

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

Infusión de tomillo

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

Puré de berenjenas

- Berenjenas 2 Unidades
- Sal A gusto
- Tomillo A gusto
- Yema 1 Unidad
- Crema de leche 50 cc

- Aceite De Oliva 30 cc

Tomates provenzal

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