# 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**