Pizza de caviar de berenjenas y hongos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Hongos Portobello: 4 Unidades
Tomillo: 1 Rama
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta: A gusto

Base

Manteca derretida: Cantidad necesaria
Masa Philo: Cantidad necesaria

Caviar de berengenas

Berenjenas: 2 Unidades
Ajo: 3 Dientes
Pimienta: A gusto
Tomate confitados: 50 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Vinagreta

Sal: A gusto
Tomillo: Rama
Aceite De Oliva: 100 cc

Preparación de la Receta

Base

- Pinte la masa philo con la *manteca* derretida
- Acomode encima otra lámina de masa philo y pinte con *manteca*.
- Repita este proceso hasta encimar cuatro capas.

- Corte discos de 10 cm de dimetro aproximadamente.
- Acomode sobre un Silpat y cubra con otro Silpat.
- Cocine en horno medio a 180 C durante 7 a 8 minutos.
- A mitad de cocción retire el Silpat que los cubre
- Termine de cocinar.

Caviar de berenjenas

- Corte el *ajo* en láminas.
- Corte las berenjenas al medio longitudinalmente, haga una cruz en la pulpa con un cuchillo e inserte láminas de *ajo*
- Acomode en una placa para horno tapizada con papel aluminio y rocíe con aceite de oliva.
- Cocine en horno caliente 200 C durante 10 minutos.
- Elimine el *ajo*, las semillas y la cáscara.
- Procese con aceite de oliva.
- Pique finamente la *cebolla* y los tomates confitados
- Reserve.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue los tomates confitados, y deje cocinar a fuego bajo durante 3 minutos.
- En un bowl mezcle el puré de berenjenas con la *cebolla* y los tomates
- Rectifique la sazón.

Cubierta

- Corte el pie de los portobello, acomode en placa para horno, rocíe con aceite de oliva, *tomillo* , sal y pimienta.
- Cocine en horno bajo 120 C durante 7 a 8 minutos.

Vinagreta

- En un bowl mezcle el aceite de oliva, el *tomillo* y la sal.
- Acomode un disco de masa en el centro del plato, encima una cucharada de caviar y sobre éste un hongo fileteado
- Acompañe con la vinagreta alrededor.
- Adorne con *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-de-caviar-de-berenjenas-y-hongos