

Rollitos de berenjenas y terrina de queso y membrillo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de albahaca

Albahaca fresca: 80 g

Salsa de tomate: 2 Tazas

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 150 cc

Relleno

Ciboulette picado: 50 g

Pimienta Negra: A gusto

Queso de cabra cremoso: 300 g

Rollitos de berenjena

Berenjenas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa de nueces

Manteca: 50 g

Azucar: 50 grs.

Aceto balsámico: 100 cc

Nueces: 150 g

Terrina

Esencia De Vainilla: 15 cc

Membrillos: 4 Unidades

Canela en rama: 1 Unidad

Mozzarella: 500 g

Azucar: 500 grs.

Agua: 500 cc

Anís estrellado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte los membrillos al medio y quite las semillas.
- Coloque una olla al fuego, incorpore agua y azúcar en partes iguales, una vez que el azúcar se disuelva agregue las mitades de membrillo, perfume con esencia de vainilla, la rama de canela y el anís, cubra con papel encerado en contacto y cocine a fuego medio durante 2 horas
- Terminada la cocción retire del fuego y deje enfriar.
- Corte las mitades de membrillo en finas láminas.
- Corte la *mozzarella* en *fetas*.

Salsa de nueces

- En una sartén caliente funda la *mantequilla*, incorpore el azúcar y una vez disuelta agregue las nueces groseramente picadas y el aceto balsámico, deje reducir a fuego máximo unos segundos y retire del fuego.

Relleno

- En un bowl mezcle el queso de cabra junto con el *ciboulette* picado, sazone con pimienta.

Aceite de albahaca

- Coloque en el vaso de la procesadora las hojas de *albahaca*, sazone con sal y pimienta y agregue el aceite de oliva, procese con un mixer.
- Coloque la salsa de *tomate* en una olla y lleve a fuego mínimo.

Rollitos de berenjena

- Con la ayuda de la mandolina corte las berenjenas en finas láminas con piel.
- En un grill bien caliente con aceite de oliva dore las berenjenas de ambos lados, sazónelas con sal y pimienta.

Armado

- Para el armado de la terrina de membrillo

- Forre un molde de budín con papel film, en la base acomode una capa de laminas de membrillo, cubra luego con una capa de *fetas* de mozzarella, nuevamente membrillo, mozzarella y de esa forma hasta terminar
- Reserve dentro de la heladera durante aproximadamente 8 horas

- Para el armado de los rollitos

- Extienda las laminas de *berenjena* grilladas y coloque en el extremo mas ancho una cucharada del relleno de queso de cabra con *ciboulette* y enrolle.

Presentación

- Sirva la terrina en una fuente y báñela con la salsa de nueces caliente.
- Sirva la salsa de *tomate* caliente en una fuente y acomode sobre esta los rollitos de *berenjena*, decore con hilos de aceite de *albahaca*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/rollitos-de-berenjenas-y-terrina-de-queso-y-membrillo>