

Rollo de berenjenas rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de oliva en aerosol: Cantidad necesaria

Costra de pan

Aceite crudo: 2 cda.

Ajo picado: 1 Diente

Perejil picado: 1 cda.

Pan integral tostado: 4 Rodajas

Ensalada

Avellanas molidas: 25 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite de jengibre en aerosol: A gusto

Hojas de Hinojo: 1 cda.

Vinagre de frambuesas: 1 cda.

Mezclum de Hojas Verdes: Cantidad necesaria

Relleno

Morrón amarillo: 1 Unidad

Queso de cabra cremoso: 150 g

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates secos hidratados: 50 g

Peperoncino: 1 Unidad

Albahaca: 6 Hojas

Queso de cabra duro: 150 g

Zucchini: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte la *berenjena* en láminas delgadas y condimente con sal, pimienta y rocíe con aceite de oliva.
- En un grill caliente cocine las berenjenas de ambos lados hasta *dorar*.

Relleno

- Corte la piel de *zucchini* en pequeños bastones.
- Corte el *morcón* amarillo en cubos pequeños.
- Corte el queso de cabra duro en cubos.
- Corte los tomates en láminas.
- Pique el *peperoncino*.
- Corte la *albahaca* en chiffonade.
- Coloque todos los ingredientes en un bowl, añada sal y pimienta y mezcle bien.

Costra de pan

- Ralle el pan integral y mezcle junto con el *perejil* y el *ajo* picado y el aceite de oliva.

Armado

- Coloque el relleno en un extremo de las berenjenas grilladas y enrolle.
- Acomode dentro de una cazuela de barro cubra con la costra de pan y lleve a horno a 180° durante 5 a 6 minutos para *gratinar*

Ensalada

- Corte las *lechuga* con las manos y coloque en un bowl.
- Agregue las avellanas molidas y condimente con sal, pimienta aceite de *jengibre* y *vinagre* de frambuesas.

Presentación

- Sirva la berenjenas en la cazuela y acompañe con la ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rollo-de-berenjenas-rellenos>