Rolls de berenjena

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso feta: 100 grs.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Berenjenas: 2 Unidades
Orégano: 1 cda.

Relleno

Queso feta: 200 grs.
Sal y Pimienta: A gusto
Ricotta: 200 g
Perejil: 1 cda.
Albahaca: 1 cda.
Trigo: 100 g
Caldo caliente: 1 Taza

Salsa

Cebolla: 1/2 Unidad
Puré de tomates: 1 Latas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Orégano: 1 cda.
Ajo: 1 Diente

Varios

Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas en láminas.
- En un grill sin materia grasa dore las berenjenas de ambos lados y reserve.

Relleno

- Hidrate el trigo con el caldo caliente.
- Troce el queso feta con las manos.
- Corte la *albahaca* en juliana.
- Pique el *perejil*.
- En un bowl mezcle el trigo, la *ricota* bien escurrida, el queso feta, la *albahaca*, el *perejil* picado, sal y pimienta.

Salsa

- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y agregue el *ajo*.
- Añada el puré de *tomate* y condimente con *orégano*, sal y pimienta.
- Deje reducir a fuego bajo.

Armado

- Sobre cada lámina de **berenjena** agregue un poco de relleno, enrolle y coloque en una placa para horno previamente aceitada.
- Bañe con la salsa de *tomate*, espolvoree con queso feta trozado con las manos, *orégano*, pimienta y aceite de oliva.
- Lleve al horno a 200° hasta *gratinar*.

Presentación

- En un plato sirva los rolls de *berenjena*, decore con *perejil* y rocie con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rolls-de-berenjena