# Tarta de berenjenas



Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

### para el ligue

**Huevos**: 3
**Albahaca**: 1 Puñado
**Sal**:
**Puré de tomate concentrado**: 2 Cucharadas
**Diente de ajo**: 1

### para el relleno

**Berenjenas**: 3
**Sal**:
**Queso Sardo**: 3 Cucharadas
**Muzzarella**: 3 Cucharadas

### para la masa

**Harina 0000**: 250 gr
**Tomates secos**: 3
**Manteca**: 120 gr
**Sal**: 1 Cucharada
**Agua**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Para la masa

- Llevar a la procesadora la *harina*, la sal y el *tomate* deshidratado
- Triturar para integrar el *tomate* con la *harina*
- Añadir la *manteca* y procesar hasta lograr un arenado, sumar agua hasta que tome la masa
- Reservar tapada en heladera durante media hora.

- Estirar y colocar en un molde para horno
- Reservar nuevamente en heladera por media hora y luego, hornear con material de carga a 180 grados por 15 minutos
- Reservar hasta entibiar.

## Para el relleno

- Cortar las berenjenas en láminas, *condimentar* con sal, pimienta y aceite de oliva
- Grillar por ambos lados y reservar.

## Para el ligue

- Colocar en un bol los huevos, el puré de *tomate* concentrado, *ajo*, *albahaca* picada y sal
- Batir y reservar.
- Sobre la masa precocida y tibia la muzarella y otro queso duro rallados, luego las berenjenas grilladas en forma de círculo concéntrico.
- Añadir cuidadosamente el ligue entre los intersticios de las láminas de berenjenas
- Hornear a 170 grados hasta que coagule el ligue
- Dejar reposar antes de servir.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-berenjenas-3**