

Tarta de berenjenas y repollitos de Bruselas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Relleno

Berenjenas: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Huevos: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Paprika: A gusto

Hierbas frescas: A gusto

Queso Fresco: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: 100 g

Repollitos De Bruselas: 500 g

Ensalada

Sal: A gusto

Pimienta Negra en grano: 1 cdita.

Aceto balsámico: 1 cda.

Brotes de alfalfa: 50 g

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Brotes de arvejas: 100 g

Brotes de soja: 100 grs.

Masa

Agua: Cantidad necesaria

Harina: 200 grs.

Manteca: 100 g

Yema: 1 Unidad

Sal: Una pizca

Preparación de la Receta

Masa

- Procese la *manteca* con la *harina* y sal hasta que se granule la preparación.

- Vierta en un bowl y agregue, la yema y agua fría poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Forme un bollo, envuelva en un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Relleno

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee los repollitos hasta que estén tiernos, luego escurra bien y corte al medio.
- Queme las berenjenas sobre fuego directo por todas sus caras y luego extraiga la piel y pique la pulpa.
- Corte el queso fresco en cubos.
- Pique finamente el *ajo* y las hierbas.
- En un bowl combine la pulpa de las berenjenas, el queso, los huevos, la mitad del queso rallado, sal, pimienta, el *ajo*, las hierbas, el aceite de oliva y la *páprika*.

Armado y cocción

- Estire la masa hasta alcanzar 5 mm de espesor y forre un molde de 24 cm de diámetro.
- Cubra la masa con papel aluminio, un peso (porotos) y lleve al horno precalentado a 180° C durante 5 minutos.
- Vierta el relleno, en la superficie distribuya los repollitos, espolvoree con el queso rallado reservado y termine la cocción en el horno hasta que se vea dorada.

Ensalada

- Aplaste los granos de pimienta con la hoja del cuchillo.
- En un bowl disponga la pimienta, sal, el aceto y mezcle.
- Vierta el aceite en forma de hilo y continúe mezclando hasta emulsionar.
- Aderece los brotes.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de tarta y de lado una porción de ensalada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-berenjenas-y-repollitos-de-bruselas>