Timbal de berenjena relleno con salteado de pollo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjena: 1 Unidad
Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 3/4 Taza
Zucchini: 1 Unidad
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Pimiento rojo: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Ajo: 1 Diente
Manteca: 1 cda.
Tau si (porotos negros fermentados): 1 cda.
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Flores de cebollin

Flores de cebollin: 10 Unidades
Manteca: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Cebolla: 1 Unidad
Pollo / Pechugas: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.
Mozzarella: 100 g
Orégano: A gusto
Puerro: 2 Tallos
Zanahoria: 1 Unidad
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Ase el *pimentón* hasta quemarlo por completo
- Retire la piel bajo el agua
- Corte el *pimentón* al medio y retire las semillas y las nervaduras, luego corte groseramente.
- Con una mandolina corte el *zucchini* y la **berenjena** en finas laminas a lo largo
- Sazone con sal y pimienta de ambos lados.

- Bata los huevos y mezcle en un recipiente el pan rallado junto con el queso parmesano rallado.
- Pique el tau si
- Pele y pique el diente de *ajo*.

Relleno

- Pele y corte en una pequeña *brunoise* la *cebolla* junto con la *zanahoria*.
- Corte del mismo modo el *puerro*, la *mozzarella* y el **pollo**
- Sazone el *pollo* con sal, pimienta, *tomillo* y *orégano*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* junto con la *zanahoria* y el *puerro* a fuego mínimo.
- Una vez transparente la *cebolla* agregue el *pollo* junto con el *orégano* fresco, una vez *cocido* el *pollo* incorpore la *mozzarella*, mezcle y retire del fuego.

Flores de cebollin

- Retire la parte blanca de los tallos de *cebollin* y luego corte en bastoncitos de 1cm.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee el *cebollin*, sazone con sal y pimienta a gusto.

Armado

- Pase las laminas de *berenjena* y *zucchini* por los huevos batidos y luego por el pan rallado con queso.
- En un sartén con aceite caliente fría las laminas hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una olla caliente con *manteca* saltee el tau si junto con el diente de *ajo*, una vez dorado el *ajo* levemente incorpore el *pimiento*, cocine unos minutos y agregue la *crema* de leche, mezcle y cocine durante 5 minutos mas.
- Retire del fuego y licue
- Lleve nuevamente al fuego por unos minutos.

Presentación

- Sobre un plato intercale y superponga las laminas de *berenjena* y *zucchini* como formando una flor, en el centro coloque el relleno, luego cierre.
- Salsee con la salsa de *pimentón* y decore con las flores de *cebollin*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/timbal-de-berenjena-relleno-con-salteado-de-pollo