Timbal de berenjenas, tomates y croutones de queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades
Tomates: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 100 cc
Aceto balsámico: 1 cdita.
Echalottes: 2 Unidades
Tomillo: 1 Rama

Ensalada

Sal y Pimienta: A gusto
Mezclum de Hojas Verdes: 200 g
Aceto balsámico: 1 cda.
Aceite De Oliva: 50 cc

Guarnición

Baguette: 1 Unidad
Queso de Cabra: 200 g

Pimientos salteados

Sal y Pimienta: A gusto
Pimiento colorado: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Tomillo: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas en rodajas de 0, 5 cm.
- Pincele el grill caliente con aceite de oliva.

- Disponga las rodajas de berenjenas en el grill y pincele con aceite de oliva.
- Gire las berenjenas sobre sí mismas para formar un cuadrillé en la pulpa.
- De vuelta las berenjenas y repita este procedimiento.
- Pele las échalotes y corte en rodajas finas
- En una sartén con aceite de oliva saltee las échalotes.
- Pele los tomates y corte en *concassé*.
- Desgrane el *tomillo*.
- En una sartén con aceite de *olivas* saltee el *tomate* con el *tomillo*.
- Agregue el aceto balsámico y deje evaporar.

Armado

- En el interior de aro moldeador coloque una capa de berenjenas, otra de échalotes y otra de tomates.
- Repita este paso salando entre capa y capa.
- Termine con una capa de berenjenas.

Pimientos salteados

- Corte el *pimiento* en *mirepoix*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los pimientos.
- Salpimente

Guarnición

- Corte el queso y el pan en rebanadas.
- Tueste el pan en el horno.
- Disponga una *rebanada* de queso encima de cada tostada y gratine en el horno.

Ensalada

- Emulsione el aceite, el aceto, sal y pimienta.
- Agregue las lechugas.

Presentación

- En el centro de un plato desmolde un timbal, a los lados la ensalada y los pimientos en los bordes.
- Acompañe con las tostadas.
- Decore con *tomillo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/timbal-de-berenjenas-tomates-y-croutones-de-queso-de-cabra