Tomate relleno de cordero

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates grandes: 4 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Aceite De Oliva: 20 cc

Puré de berenjenas

Berenjenas: 3 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hojas de Perejil: 50 g
Perejil picado: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo picado: 2 Cantidad necesaria

Relleno

Sal y pimienta negra:
Cebolla: 1 Unidad
Ciboulette: 1 cda.
Carne de Cordero: 500 g
Ajo picado: 3 Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 9 cdas.
Apio: 1 Tallo
Tomillo: 3 cdas.
Zanahoria: 1 Unidad

Salsa de dátiles

Manteca: 100 g
Oporto: 1 Taza
Vino Tinto: 1 Taza
Sal: A gusto
Dátiles: 50 g

Preparación de la Receta

- Haga un corte en cruz en la base de los tomates.
- En una olla con agua hirviendo coloque los tomates por 1 minuto, retire pase por agua helada, pele y haga un corte circular en la parte superior y retire todo el interior de tal manera que queden como copas para ser rellenadas.

Relleno

- Corte el **cordero** en cubos muy pequeños.
- Pele y corte la *zanahoria* en cubos muy pequeños.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos muy pequeños.
- Pele, retire la vena interna del *ajo* y pique.
- Corte el *apio* en cubos muy pequeños.
- Deshoje el *tomillo*.
- Pique el *ciboulette*.
- En una olla caliente con aceite de oliva, saltee la *zanahoria*, el *apio* y la *cebolla*, por 5 minutos.
- Agregue el *cordero*, el *ajo*, *tomillo*, *ciboulette*, sal y pimienta, saltee un par de minutos más y retirar del fuego.

Armado

- Pele y pique los ajos.
- Deshoje el *tomillo*.
- En una fuente para horno con aceite de oliva, coloque los tomates, espolvoree con sal, pimienta, *tomillo*, *ajo* y rellene con la mezcla de *cordero*.
- Precaliente el horno a 150º
- Lleve al horno a cocinar hasta que estén cocidos (10 minutos aprox.).

Puré de berenjenas

- Pele y pique el *ajo*.
- Pique el *perejil*.
- Corte las berenjenas al medio a lo largo y haga un cuadrille con el cuchillo en la superficie.
- Coloque dentro de las ranuras de la *berenjena ajo* y *perejil* en hojas.
- En una placa para horno coloque las berenjenas.
- Lleve al horno a cocinar por 40 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y con una cuchara retire la pulpa.
- En un procesador coloque la pulpa de *berenjena* y agregue el aceite de oliva en forma de hilo
- Procese hasta emulsionar.
- Coloque en un bowl y agregue sal, pimienta y *perejil* picado

Salsa

- Corte los dátiles, retire la *semilla* y corte en cubos pequeños.

- En una *cacerola* coloque los dátiles, el *oporto* y el vino tinto a fuego alto hasta que la mezcla haya reducido
- Incorpore la *manteca* helada y bata vigorosamente hasta que la salsa esté bien emulsionada.
- Si es necesario agregue sal a gusto.

Presentación

- En un plato coloque el **tomate** relleno, el puré de berenjenas y rocíe con la salsa de dátiles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tomate-relleno-de-cordero