

ORIGEN	TIPO	TEMPORADA
	PRENSA	ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC
ALERGIAS	leche	

INGREDIENTES PARA 10 RAC

Para 1,5 Kg de Berenjena entera a la llama

1.800 gr ■ Berenjena rallada
1 ud

- 1 Quemar la piel
- Asar la berenjena directamente a la llama, girándola para quemar homogéneamente toda la piel. Debe quedar completamente negra, sin reducirse a ceniza.
- 2 Controlar la cocción
- Cocinar hasta que el interior esté hecho, pero sin que la pulpa pierda su estructura ni se convierta en puré. Comprobar la textura presionando suavemente con unas pinzas.
- 3 Enfriar y pelar
- Dejar atemperar y pelar con cuidado retirando toda la piel quemada.
Hacer una incisión longitudinal y vaciar parte del interior para dejar una cavidad que se usará posteriormente para rellenar con la farsa. Reservar hasta el pase.
- 4 Conservación
- Puede congelarse una vez pelada y fría. Importante: congelar primero en bandeja sin envasar, y solo después embolsar al vacío para evitar que se aplaste la carne.

Para 0,75 Kg de Farsa de nueces, ricota, tomate y hierbas frescas (Relleno berenjena)

500 gr ■ Queso ricotta
200 gr ■ tomate seco
50 gr ■ Nueces ITAC
15 gr ■ Hierbabuena fresca o menta
25 gr ■ Albahaca fresca manojo
25 gr ■ Aceite Virgen extra
8 gr ■ Sal Salish Washington
SAL AHUMADA
3 gr ■ Pimienta grano negra
Pimienta grano negra

- 1 Salpimentar ricotta
- Pesar y salmipentar la ricotta (si tiene excedente de suero filtrar).
- 2 Preparar los ingredientes
- Picar finamente los tomates secos, las nueces y las hierbas. Escurrir bien si se usan tomates en conserva o secos en aceite.
- 3 Mezclar la farsa
- Combinar en un bol grande la ricota con el resto de ingredientes. Mezclar con espátula hasta integrar sin romper completamente la textura.
- 4 Ajustar sazón y enmangar
- Rectificar de sal, pimienta y, si se desea, añadir un hilo de AOVE para untuosidad extra.
Reservar en una manga.
- 5 Rellenar berenjenas
- TENEMOS LA BERENJENA LISTA DEL PASO ANTERIOR:
1) Abrir la berenjena a lo largo sin separar del todo.
2) Retirar un poco de la carne del centro si hace falta, sin romper la estructura. Incorporar picado a la farsa.
CONTINUACIÓN:
3) Secar con papel si tiene exceso de humedad.
4) Rellenar con la farsa, alisar la superficie.
5) Reservar para el servicio.

ORIGEN	TIPO	TEMPORADA						
	PRENSA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	
		JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
ALERGIAS	leche							

INGREDIENTES PARA 10 RAC

Para 750 gr de Crema morada de queso ahumado

- 170 gr

Queso Ardiona ahumado
- 500 gr

Nata 1ª 35%
- 5 gr

Sal fina mesa marina
- 1,7 gr

Xantana
- 75 gr

col lombarda
- 1

Cocinar nata y col (10 minutos a 90 °C)
- En thermomix vel. 1
- 2

Triturar (3 minutos)
- Agregar el resto de ingredientes y triturar a máxima potencia
- 3

Colar por fino
- Rectificar punto de sal si fuera necesario
- 4

Reservar
- Con film a piel hasta su uso

ELABORACIÓN

- 10 unidad

Berenjena entera a la llama
- 750 gr

Farsa de nueces, ricota, tomate y hierbas frescas (Relleno berenjena)
- 500 gr

Crema morada de queso ahumado
- c/s

Cilantro Micro Brotes
1.

Podemos servir la berenjena atemperada o calentar ligeramente la berenjena al horno 180º 3 min.
2.

Calentar la crema en un cazo y napar la berenjena recién salida del horno a modo de piel.
3.

Emplatar con mucho cuidado en el centro de la vajilla, sopletear una vez napada para dar brillo justo antes de servir.
4.

Terminar con unos brotes frescos por encima para dar volumen y frescura (opcional).