

Será por recetas



Flan de berenjenas

Recetas de verduras

 4 Personas

 60 Minutos

 Díficil

 Enviada el 16/03/2012

Ingredientes

- 3 berenjenas grandes
- 2 ajos tiernos
- 1/3 de vaso de tomate frito
- 2 huevos
- 1/2 vaso de leche
- 1 cucharadita de mantequilla
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- albahaca
- sal

Elaboración

En primer lugar pelar las berenjenas, de manera que la piel quede en tiras anchas uniformes y con poca carne adherida. Poner las pieles a hervir durante medio minuto. Escurrir y saltearlas en una sartén y reservarlas.

Triturar los ajos tiernos y rehogar en una sartén con el aceite. Agregar las berenjenas peladas, partidas a trocitos y sazonadas. Proseguir la cocción hasta que los ajos y las berenjenas estén tiernos.

Retirar del fuego y pasar por la batidora. Añadir un puñado de albahaca picada y agregar los huevos batidos y la leche. Aparte, untar con mantequilla un molde y forrarlo con las pieles de las berenjenas, de forma que éstas sobresalgan uno centímetros del borde.

Verter el compuesto de berenjena en el molde y cubrirlo con las pieles que sobresalen. Ponerlo al baño maría y hornearlo a 230 °C durante media hora. Acompañar con salsa de tomate una vez sacado del molde.



Autor receta de Flan de berenjenas

Vicente Martí

 54 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/02/2012