

Será por recetas



Pure de berenjenas sobre tostas

Entrantes

 8 Personas

 30 Minutos

 Media

 Enviada el 10/04/2012

Ingredientes

- 2 Berenjenas grandes
- 8 Rebanadas de pan
- Sal
- 2 Chalotas
- 1 Diente de ajo
- Pimentón dulce
- 1 Ramita de perejil fresco
- Aceite

Elaboración

Pelar las berenjenas y cortar a dados. Reservar. Picar las chalotas y reservar también. En una sartén grande poner un poco de aceite a calentar a fuego moderado. Sofreír las berenjenas hasta que estén tiernas, y un poco doradas, y retirar.

A continuación y en el mismo aceite dorar las chalotas junto con el ajo picado fino hasta que cojan un poco de color. Retirar y dejar enfriar junto con las berenjenas.

Durante ese tiempo, introducir durante 5 minutos las rebanadas de pan en el horno precalentado a 150 °C hasta que cojan una textura crujiente pero sin color. Reservar. Colocar las berenjenas y las chalotas en una batidora y triturar para obtener un puré grueso.

Reservar 15 minutos en el frigorífico.

Justo antes de servir, colocar dos cucharadas del puré sobre cada una de las tostas, espolvorear con un poco de pimentón dulce por encima y un poco de perejil recién picado. Colocar las tostas en una fuente amplia.



Autor receta de Pure de berenjenas sobre tostas

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012