

Involtini de berenjenas

INGREDIENTES

- BERENJENAS 3 UNIDADES
- ACEITE DE OLIVA
- PIÑONES 50GR
- TOMATES DESHIDRATADOS 6 UNIDADES
- ANCHOAS 3 UNIDADES
- AOVE
- ALBAHACA 1/2 MANOJO
- JAMÓN SERRANO 10 LONCHAS
- QUESO MOZARELLA 250GR

PREPARACIÓN

- CORTAR LAS BERENJENAS A LO LARGO EN TROZOS DE 1/2 CM DE GROSOR, RECORTANDO LA PIEL DE LOS TROZOS EXTERIORES PARA OBTENER ACABADOS PLANOS POR AMBOS LADOS, Y LUEGO PINCELARLAS CON 2 CUCCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA.
- CALENTAR UNA SARTÉN A FUEGO ALTO Y, UNA VEZ CALIENTE, ASAR LAS RODAJAS DE BERENJENA DURANTE 3 MINUTOS POR CADA LADO, HASTA QUE ESTÉN MARCADAS Y TIERNAS. RESERVAR.
- TOSTAR LOS PIÑONES EN UNA SARTÉN SECA Y PASARLOS A UN PROCESADOR DE ALIMENTOS CON LOS TOMATES SECOS, LAS ANCHOAS Y 1/2 CUCCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. RECOGER LA MAYOR PARTE DE LAS HOJAS DE ALBAHACA.
- TRITURAR HASTA OBTENER UNA PASTA PARA UNTAR, SAZONAR CON PIMIENTA NEGRA Y VOLVER A BATIR PARA COMBINAR.
- COLOQUE UNA LONCHA DE JAMÓN SOBRE CADA TIRA DE BERENJENA, QUITANDO EL EXCESO PARA VOLVER A UTILIZARLO, Y EXTIENDA UN POCO DE PASTA DE TOMATE SECO.
- CORTAR LA MOZZARELLA EN TROZOS DEL TAMAÑO DE UN BOCADO Y COLOCAR UN TROZO EN UN EXTREMO DE LA TIRA JUNTO CON UNA HOJA DE ALBAHACA. ENROLLAR Y ASEGURAR CON UN PALILLO. SERVIR INMEDIATAMENTE.