

Rollos de Berenjenas Rellenas de Pepita de Marañón y Lasagna de Sartén

3 recetas con los mismos ingredientes

Ingredientes:

2 berenjenas medianas cortadas en rebanadas
150 gramos de pepitas de marañón
1 taza de queso blanco criollo desmenuzado
2 ajos pelados
1 pimentón desvenado y despepitado cortado en juliana mediana
1 cebolla cortada en juliana mediana
Hierbas frescas picadas (oregán, albahaca, orégano, eneldo, salvia o la que más te guste)
1 taza de salsa casera de tomates maduros
Aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

ROLLOS DE BERENJENAS RELLENOS DE PEPITA DE MARAÑÓN

Procedimiento:

1. En una sartén poner un chorrito de aceite de oliva, calentar para dorar las rebanadas de berenjenas.
2. En un mortero machacar juntos: pepitas, queso y ajos, reservar.
3. En la misma sartén saltear el pimentón y las cebollas, reservar.

Armar los rollos:

1. Colocar una rebanada de berenjena en un plato extendido.
2. Al extremo de la rebanada (lado más delgado) colocar ingredientes en el siguiente orden:
 - pimientos y cebollas
 - 1 cucharadita de la pasta de pepita y queso
 - espolvorear sal y pimienta
 - 1 cucharadita de salsa de tomates frescos
 - hierbas al gusto
 - enrollar
 - rebañar con una cucharada salsa de tomate
 - se adorna con una ramita de hierbas frescas

LASAGNA DE SARTÉN

Procedimiento:

1. En una sartén, con un chorrito de aceite de oliva, dorar las rebanadas de berenjenas.
2. En un mortero machacar juntos: pepitas y ajos, reservar.
3. En la misma sartén saltear el pimentón y las cebollas, reservar.

Armar la lasagna:

1. En el fondo de la sartén esparcir un chorrito de aceite de oliva
2. Para armar la lasagna, se forman capas en el siguiente orden:
 - 1 rebanada de berenjena
 - pimientos y cebollas
 - pepituras y ajos machados
 - 2 cucharadas de salsa de tomate
 - sal y pimienta
 - queso desmenuzado
 - hierbas frescas
- Repetir el proceso con otra capa igual y coronar con una rebanada de berenjena, además de 1 cucharada de salsa de tomate y espolvorear el queso.
- Llevar la sartén al fuego, taparla durante unos 10 minutos.

Nota: se disfruta mejor acompañada de un trozo de buen pan, una refrescante ensalada verde y una helada copa de chardonnay!

SALSA CASERA DE TOMATES MADUROS

Con esta deliciosa receta aprovechamos los tomates que están muy maduros. Es versátil y la podemos utilizar para acompañar la pasta o vegetales, como platos de pescado o pechugas de pollo. En un envase de vidrio, bien tapado, se puede mantener en el refrigerador hasta por una semana.

Ingredientes:

- 6 lbs. de tomates bien maduros, limpiar, cortar y licuar
- 2 pimentones rostizados, desvenados y despepitados, cortados en dados, se puede utilizar ají pimentón o el regular
- 1 cebolla mediana cortada en cuadritos
- 4 ajos machacados
- 1 ramita de romero
- Orégano al gusto picado, si es fresco es mejor.
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto, recién machacada es más aromática que la molida
- Aceite de oliva
- Azúcar morena

Procedimiento:

1. En una olla de fondo grueso poner a calentar un chorrito de aceite de oliva. Añadir la cebolla y la ramita de romero.
2. Sofreír la cebolla a fuego lento hasta que esté translúcida, agregar el ajo y sofreír un par de minutos más. Retirar el romero.
3. Agregar los pimentones.
4. Cocer unos 10 minutos, tapado y a fuego lento, revolver de vez en cuando.
5. Agregar los tomates licuados.
6. Salpimentar al gusto y cocer tapados durante una hora, siempre a fuego lento y revolviendo suavemente cada 15 minutos.
7. Si siente la salsa algo ácida, puede agregar una pizca de azúcar morena.
8. Al final de la cocción, agregar el orégano fresco.

BABAGANUSH Y FLATBREAD DE YOUGHURT

Cocinar las berenjenas colocándolas en la llama directa hasta que se queme toda la piel.

Quitar y descartar las pieles de las berenjenas con la ayuda de una cuchara y colocar la carne (parte interna) de estas en un bowl mediano.

Desmenuzar las berenjenas con un tenedor hasta obtener una textura cremosa y uniforme, agregar todos los ingredientes y mezclar bien.

Decorar con paprika y un chorrito de la mezcla de comino y aceite de oliva

3 berenjenas largas

1 cda tahini (pasta de sésamo blanco)

1/2 diente de ajo picadito

2 dientes de ajo asado

Ralladura de 1 limón criollo

Jugo de 1 limón criollo

2 cdas de aceite de oliva virgen extra

1 cdta de semillas de comino tostadas + 2 cdas de aceite de oliva (mezclados)

Sal y pimienta al gusto

Flatbread de yoghurt

Mezclar todos los ingredientes secos en un bowl mediano y agregar el yoghurt, mezclar hasta que esté todo incorporado.

Pasar a una mesa de trabajo previamente espolvoreada con un poco de harina y amasar por 3 minutos más (si la masa se pega mucho a tus manos, puedes agregar un poquito más de harina). Cubrir la masa con un trapito limpio y dejarla reposar por 30 minutos.

Pasado este tiempo, cortar la masa en 4 pedazos, darles forma de bola y estirarlos con un rodillo hasta tener un grosor de 1/2 cm aproximadamente.

En una sartén bien caliente, colocar cuidadosamente el disco de masa y cocinar por 2 minutos por ambos lados. Se formarán pequeñas burbujitas.

1 taza + 2 cdas de harina todo uso

1 cdta de baking soda

1/2 cdtas de sal

1 taza de yoghurt

*Nota: si tienes prisa, puedes saltarte el paso de dejar reposar la masa pero será menos esponjosa.