

Nido de berenjena

Descripción

Esta receta me la pasó Raúl y me parece que se puede convertir en plato único, porque al llevar huevo es mas completo.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 berenjenas. Una para cada dos personas.
- * 4 huevos. Uno por persona.
- * Salsa de tomate natural. Puede ser frito, en fin , el que os guste.
- * Media cebolla mediana.
- * 1 diente de ajo mediano.
- * 1/4 de pimiento rojo grande. O pimientos en conserva, a vuestro gusto.
- * Aceite de oliva , sal, pimienta, perejil.

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Picamos menuda la cebolla, el ajo y reservamos.
Limpiamos y pelamos el pimiento rojo, lo picamos finamente y reservamos.

Lavamos y cortamos por la mitad, a lo largo las berenjenas, les damos unos cortes y las ponemos en una fuente de horno, sazonamos y metemos en el horno durante unos 35 minutos.

Mientras ponemos al fuego una sartén grande con aceite de oliva y echamos a pochar la cebolla y el ajo, cuando estén, añadimos el pimiento, esperamos a que este blando, retiramos del fuego y reservamos.





Pasados los 35 minutos, sacamos las berenjenas del horno y con ayuda de una cuchara, las vamos vaciando, echando la pulpa en la sartÃ©n con el resto de ingredientes. Ponemos todo al fuego y dejamos que se hagan unos minutos. Echamos la salsa de tomate, removemos y retiramos del fuego.



Probamos, salpimentamos y vamos rellenando nuestras berenjenas, dejando un hueco a modo de Â«nidoÂ», para poner el huevo y que no se nos desparrame la clara.
Horneamos hasta que la clara este cuajada y veamos el huevo a nuestro gusto.





Sacamos del horno, espolvoreamos con perejil y â?¡
Ahora viene lo mejor.
Â;Â;Â;Â;Â;A comeeeeer!!!



Consejo: Como en casa a algunos les gusta el huevo muy hecho, he optado por hacerlo revuelto y rellenar con el alguna de las berenjenas. También quedan muy ricas.



CategorÃa

1. Huevos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaci3n

agosto 12, 2015

Autor

admin



default watermark