

Tatin berenjenas

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 10 Porciones · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

Masa	
300 gr	Harina repostería
5 gr	Sal
140 gr	Mantequilla
85 gr	Agua
Tatin	
	Pimienta negra
	Sal
100 gr	Queso cabra — o parmesano
1 dientes	Ajos
1 hoja/s	Laurel
2 rama/s	Tomillo
200 ml	Aceite oliva — extra virgen
1 kg	Berenjenas
1 cucharada/s	Azúcar
4	Cebollas
	Albahaca — fresca

ELABORACIÓN

Masa

Mezclar los ingredientes secos, arenar con la mantequilla, ligar con agua.

Colocar entre dos film y estirar con el rodillo, mejor en dos trozos. Reposar 24 h en nevera, estiradas y bien envueltas.

Cortar bases redondas de 9 cm, por 1 mm, (troqueladas). Cocer los discos 15 m, horno precalentado a 180°.

Thermomix todo junto 6 segundos velocidad 6. en la th el reposo será de una hora. Y no será una masa, si no miguitas, hacer una bola, aplastar y continuar, como el procedimiento anterior.

Tatín

Pelar los tomates, con una cruz en la base 1 m, en agua hirviendo, refrescar, en agua con hielo, cortarlos en cuartos, quitar las semillas y ponerlos en una bandeja para horno.

Cortar las berenjenas en rodajas de 1/2 cm de grosor y ponerlas junto con los tomates.

Cortar la cebolla en láminas y añadirlo a lo anterior, por separado.

Sazonar todo y rociar con aceite de oliva.

Espolvorear con tomillo, laurel y ajo aplastado.

Asar en el horno a 150°C, hasta que los tomates estén tiernos y las berenjenas levemente doradas. Con una mandolina, cortar el parmesano en láminas.

Colocar una capa de cebolla sobre la masa recién horneada, los pétalos de tomate y por encima las berenjenas.

Adornar con el parmesano, rociar con aceite de oliva y con una vuelta de molinillo de pimienta y refrescar con unas hojas de albahaca.

El encaje de parmesano, se hace espolvoreando parmesano recién rallado, sobre un silpat, se cuece el horno unos segundos, al enfriar se retira con cuidado.