

Tatin berenjenas

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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

Tatin berenjenas - 2

silpat, se cuece el horno unos segundos, al enfriar se retira con cuidado.