

Charlota de berenjenas y queso

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

INGREDIENTES

0

3 Berenjenas

Albahaca

Sal

Aceite oliva - virgen extra

Agua

1 vaso/s Salsa tomate

150 gr Queso - Gran Capitán

2 Patata

2 dientes Ajos

1 Cebollas

2 Tomate

Perejil

ELABORACIÓN

De Arguiñano Foto Gran Canaria

Pela las patatas y córtalas en rodajas. Ponlas a cocer en una cazuela con agua y una pizca de sal.

Limpia las berenjenas y córtalas en rodajas en diagonal y sálalas. Pon aceite en una sartén y fríe las rodajas de berenjena brevemente hasta que queden moldeables. Pica las puntas de las berenjenas en dados.

Pica los dientes de ajo en láminas y ponlas a dorar en una sartén con aceite. Pica la cebolla finamente e incorpórala. Rehoga un poco y añade la berenjena picada y el tomate pelado y picado en dados. Sazona y cocina hasta que la verdura esté hecha.

Pica las hojas de albahaca, añádelas a la salsa de tomate y caliéntalo en una cazuela.

Para montar las charlotas, cubre un corta pastas con las rodajas de berenjena dejando que caiga por los lados, rellena con un par de cucharadas de verdura rehogada, pon encima un trozo de queso y una rodaja de patata. Ciérralas con los extremos sobrantes de la berenjena. Retira el corta pastas. Repite la misma operación hasta terminar 4.

Acompaña con la salsa de tomate. Ralla un poco de queso y espolvorea las charlotas.

Decora con unas ramas de perejil.

Comentario Gran Canaria:

Como verás es mas alta que la tuya, porque le puse relleno, papa, relleno, queso y relleno.

El apio para confitarlo simplemente lo escaldo en agua caliente, lo paso a agua fría con hielo y luego hago un almíbar al 50%, y lo pongo troceadito dentro hasta que quede transparente, pero el fuego bajito, queda riquísimo. En casa nos encantan los sabores agridulces