

FEDUCHY CONIL

Berenjenas al carbón con dátiles, garbanzos y tomates secos

Cocinero
Roberto Sánchez Ureba

INGREDIENTES

1 berenjena
c/s azúcar
3 peras
c/s orégano
100 gramos de garbanzos cocidos
c/s tomillo
2 dientes de ajo
c/s romero
10 gramos de zumo de limón
c/s pimienta
10 gramos de tahín
c/s sal
2 gramos de pipas de calabaza
s/c perejil
5 gramos de dátiles
s/c pimentón dulce
10 gramos de parmesano
carbón vegetal
50 gramos de aceite virgen extra



1 Hora
Baja

ASI SE HACE

- 1 *Elaboramos un humus: añadimos en la Thermomix los garbanzos cocidos, zumo de limón, aceite, Tahín, ajo, sal y pimienta. Batimos todo hasta hacerse una mezcla y reservamos en una manga pastelera.*
- 2 *Asamos la berenjena entera a la llama del carbón dándole vuelta poco a poco. Una vez lista, esperamos a que se enfríe y le retiramos la piel. La piel la utilizaremos para la terminación del plato.*
- 3 *Elaboramos los tomates secos: Cortamos por la mitad los tomates y retiramos la pulpa. Añadimos la sal, azúcar, orégano, tomillo y romero. Metemos en el horno a 60° durante 4 horas. Retiramos y reservamos en aceite.*
- 3 *Tostamos y reservamos las pipas de calabaza.*
- 3 *Montaje: colocamos la berenjena asada, añadimos con la manga pastelera puntos de hummus, tiras de tomate seco, tiras de dátiles, pipas de calabaza, lascas de queso parmesano, perejil picado, pimentón dulce, piel de berenjena y aceite virgen extra.*
- 3 *Acompañaremos con unas totas de pan al carbón.*

INNOVADORA
2022