ENTRADAS

BERENJENAS RELLENAS

Ingredientes

- Berenjenas, cantidad necesaria
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- Sal de mar, pimienta y zaatar a gusto
- Ricota, cantidad necesaria
- Hummus, cantidad necesaria
- Queso de cabra, cantidad necesaria
- Tomates deshidratados e hidratados, cantidad necesaria
- Avellanas y almendras picadas gruesas, cantidad necesaria
- Cilantro a gusto
- Jugo de 1/2 limón
- Pimienta limón y otros aliños a gusto
- Yogurt griego, granadas, cilantro o ciboulette para decorar (opcional)

Preparación

- Cortar las berenjenas por la mitad a lo largo y colocarlas en una fuente para horno.

- Hacer cortes en forma de rombos en la pulpa. Rociar con aceite de oliva y sazonar con sal, pimienta y zaatar.

- Hornear a 200 °C hasta que estén doradas y muy suaves al pincharlas.

- Retirar la pulpa con una cuchara y reservar en un bowl.



- Mezclar la pulpa con ricota, hummus, queso de cabra, tomates, frutos secos, cilantro, zaatar, jugo de limón, pimienta limón, sal y pimienta.

- Rellenar las berenjenas, rociar con más aceite y hornear a 220 °C hasta que se doren.

- Decorar con yogur griego, granadas, cilantro o ciboulette si se desea.



