

BERENJENAS

Truco
Las escamas de pimentón crecen todo el sabor de esta especia sin que se disuelva. Son ideales para tus ensaladas, carnes a la brasa y pescados.



Caviar de berenjena y labneh

Dificultad: media
Preparación: 70 min. + reposo
Calorías: 260
Congelar: no

PARA 4 PERSONAS

Para el caviar de berenjena:

- 2 berenjenas de piel negra
- 2 dientes de ajo • 10 g de romero fresco • 5 g de hojas de cilantro
- 5 g de tomillo fresco • zumo de limón • 5 g de pimienta negra recién molida • 50 g de piñones
- 100 ml aceite de oliva virgen extra
- sal. **Para el labneh:** 2 yogures griegos • 50 ml de aceite • 1 limón
- pimentón • ajo. **Además:** escamas de pimentón.

1 Pon el yogur dentro de un colador que habrás colocado sobre una hondona con espacio por abajo para que suelte todos los líquidos. Envuélvelo en papel film para evitar contaminaciones. Hay que dejarlo escurrir 24 horas.

2 Pasado este tiempo, saca el labneh del colador, aliñalo con aceite, sal y limón (si quieres también un poco de ajo). Reserva en un plato bonito y decora con hojas de menta y escamas de pimentón.

3 Parte la berenjena por la mitad úntala en aceite. Acerézala con unas briznas de tomillo, cilantro y romero (las hierbas que más te apetezcan), unos ajos laminados, un poco de sal, un

chorrito de aceite y pimienta negra. Envuélvela en papel de aluminio y lleva al horno precalentado a 150 °C 40 minutos. Pasado ese tiempo, tócala con un paño, se deben hundir los dedos, pero no debe estar fofa, cocinada pero durita.

4 Pela las berenjenas y corta la pulpa con un cuchillo sobre la tabla. Picala todo lo que puedas, piensa que estás haciendo "caviar", te deben quedar bolitas súper minis.

5 Calienta aceite en una sartén y rehoga la berenjena, dando unas cuantas vueltas. Deja enfriar y aliña con las hierbas muy picadas, la pimienta negra molida, aceite y un chorrito de limón. Sirve con los piñones y el labneh.



¡Un buen aceite!

Finca Los Remedios (en Las Motillas de Ciudad Real) elabora unos aceites muy especiales: un monovarietal de arbequina y un coupage de dos variedades prácticamente en desuso, Sikitita y Koroneiki. Son de producción limitada y se pueden comprar en su tienda online.