

Berenjenas al estilo Peri

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 20/04/2018 19:52

Actualizado:

20/04/2018 21:27

URLOrigen: [http://www.tranbel.com/tomates-confitados-por-cocci%
c3%b3n.html](http://www.tranbel.com/tomates-confitados-por-cocci%c3%b3n.html)

Berenjena al estilo Peri

INGREDIENTES

2 berenjenas
2 tomates grandes
150 grs de Salsa Tapenade
200 grs de tomate frito
Hierbas aromáticas al gusto secas (albahaca, romero y tomillo, en mi caso)
Queso de cabra en rulo

PREPARACIÓN

Para la salsa tapenade ver la receta en el apartado Salsas o en este enlace.

Cortar las berenjenas en rodajas de medio centímetro aproximadamente, salar y dejar que suden durante 15 minutos.

Cortar los tomates en rodajas del mismo grosor.

Pasar las rodajas de berenjena y tomate por una plancha hasta que empiecen a dorarse.

Montar el plato del siguiente modo:

En una fuente de horno poner el tomate frito, a continuación una capa de rodajas de berenjena con un poco de salsa tapenade. Encima poner una capa de rodajas de tomate y espolvorear con las hierbas aromáticas. A continuación una segunda capa de berenjenas. Por último ponemos el rulo de queso de cabra cortada igualmente en rodajas.

Meter al horno a 180 grados y hornear durante 15 minutos. Pasado este tiempo dar un golpe de grill para que el queso acabe de fundirse y dorarse.

La degustación de los tomates confitados

Esta receta de tomates confitados es más bien un acompañamiento, bien para tomar en plan dulce con pan tostado, bizcocho o creppes. O bien para acompañar una surtida tabla de quesos, o como guarnición de una succulenta carne horneada. En cualquier caso, cada uno de estos tomates es un placer para los sentidos, os lo aseguro.