

BERENJENAS RELLENAS DE SALMÓN

INGREDIENTES:

3 berenjenas grandes

3 rodajas gordas de Salmón (aproximadamente 350g)

1 huevo

1 hoja de laurel

2 pimientos del piquillo

60g de margarina

70g de harina

2 cucharadas de aceite de oliva

400g de leche

3 lonchas de queso para fundir (puede ser Havarti)

6 cucharadas de tomate frito

Ajo en polvo, nuez moscada, pimienta y sal.

PREPARACIÓN:

Previamente se lavan las berenjenas, se secan y se parten a lo largo, por la mitad, se les hacen unos cortes encima, se les echa un poquito de sal y al horno (fuerte) durante 25 ó 30 minutos, Cuando estén, se sacan y se dejan enfriar para luego sacarles la pulpa con una cuchara y reservar en un bol la pulpa; y las conchas de las berenjenas las colocamos en la bandeja del horno para rellenar.

El salmón lo cocemos unos minutos en agua, con un pellizco de sal y una hoja de laurel, dejamos enfriar y limpiamos bien de piel y espinas, reservamos.

En el vaso de la Thermomix, bien limpio y seco echamos la margarina, el aceite y la harina y programamos 2 minutos, 100°, velocidad 4

Agregamos la leche (a temperatura ambiente) y programamos 4 minutos, temperatura 90° velocidad 4

Añadimos el salmón y la pulpa de las berenjenas que teníamos reservadas, los pimientos del piquillo, el huevo, ajo, nuez moscada, pimienta y sal y le ponemos 6 segundos a velocidad 3 $\frac{1}{2}$ acto seguido programamos 4 minutos, temperatura. 80°, velocidad 1; puede ayudarse con la espátula.

Rellenamos las conchas de las berenjenas con esta mezcla y le ponemos por encima una cucharada de tomate a cada una, y media loncha de queso; lo llevamos al horno y gratinamos unos segundos.