



Berenjena asada con burrata

con salsa casera de cherrys asados y pan de ajo

Vegetariano

Cocinando: 15 min • Listo en: 40 min

12



Berenjena



Tomate cherry



Burrata



Pan de chapata



Espicias mediterráneas

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo.

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Fuente para el horno, bandeja de horno con papel de horno, túrmix, jarra medidora, pincel de silicona, bol pequeño, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Berenjena	2 unidades	4 unidades
Tomate cherry	250 gramos	500 gramos
Burrata* 7)	150 gramos	300 gramos
Pan de chapata 13)	2 unidades	4 unidades
Espicias mediterráneas	1 sobre	2 sobres
Ajo para la salsa	2 unidades	4 unidades
Ajo	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	545 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2586/ 618	475/ 114
Grasas (g)	20,7	3,8
de las cuales saturadas (g)	11,8	2,2
Carbohidratos (g)	62,9	11,6
de los cuales azúcares (g)	11,4	2,1
Proteínas (g)	17,7	3,3
Sal (g)	1,8	0,3

Alérgenos

7) Leche 13) Cereales que contienen gluten.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.



Prepara la berenjena

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta la **berenjena** desde la parte superior en 4 tiras, de manera que queden conectadas al tallo. Coloca las **berenjenas** en una bandeja de horno con papel de horno. En un bol, mezcla un chorrito de **aceite** y la mitad de las **especias mediterráneas**.



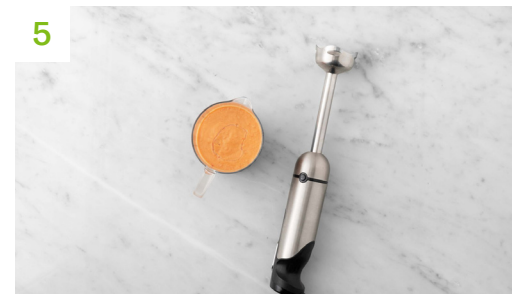
Tuesta el pan

Corta cada parte del **pan de chapata** en diagonal, de forma que queden triángulos. Luego, coloca el **pan de chapata** hacia arriba en una bandeja de horno con papel de horno y agrega encima el **aceite de ajo** y **especias** con un pincel de cocina. Cuando queden 6-8 min para que la **berenjena** esté lista, hornea el **pan** en el estante medio-alto del horno, hasta que quede tostado y crujiente.



Hornea los vegetales

Pinta las **berenjenas** con el **aceite de especias** y **salpimienta**, también por el interior. Hornea a media altura 8-10 min. En una fuente de horno, agrega los **tomates cherry** y el **ajo para la salsa** (ver cantidad en ingredientes) sin pelar. Agrega un chorrito de **aceite, salpimienta** y remueve. Cuando la **berenjena** se haya horneado 8-10 min, mete los **tomates cherry** en el horno y hornea todo junto 17-20 min más, hasta que los **vegetales** queden tiernos.



Tritura la salsa

Cuando los **tomates cherry** estén listos, colócalos en una jarra medidora junto a los jugos que hayan quedado en la fuente. Pela el **ajo** asado y añádelo a la jarra medidora. Luego, tritura con un túrmix hasta conseguir una **salsa de tomates cherry** homogénea.



Prepara el aceite de ajo

Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un bol pequeño, mezcla el **ajo** rallado, las **especias mediterráneas** restantes, un chorrito generoso de **aceite, sal** y **pimienta** al gusto. Desmenuza la **burrata**.



Emplata y disfruta

Sirve la **salsa de tomates cherry** asados en la base de los platos y coloca encima la **berenjena** asada. Agrega la **burrata** sobre el plato al gusto y acompaña con el **pan de ajo**.

¡Que aproveche!

¡Recíclame!



¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

