

BERENJENAS RELLENAS DE ESPINACAS BACALAO Y GAMBAS

INGREDIENTES: para 4 personas

- 4 berenjenas de unos 150 a 200 gr.
- 200 gr. De espinacas cocidas
- 300 gr. De bacalao a punto de sal
- 150 gr. De gambas peladas
- 150 gr. Aceite de oliva virgen
- 3 cucharadas de vino blanco
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla pequeña
- 1 zanahoria pequeña
- 1 copa de vino dulce
- 1 cucharadita de harina
- 1 vaso de leche
- 500 gr. De patatas peladas
- Sal, pimienta molida y nuez moscada, tomillo y romero
- Salsa de tomate



ELABORACIÓN:

Rajar las berenjenas por la mitad a lo largo. Vaciar y sudar en agua con sal. Cortar la pulpa en cuadros de 1 cm. más o menos, ponerla en un bol al microondas 7 u 8 min. sazonadas y con una cucharada de aceite y tres cucharadas de vino blanco, podéis añadir si es vuestro gusto algo de tomillo o romero.

En fuente de horno engrasada, cubrimos el fondo con la salsa de tomate. Marcar las mitades en plancha bien caliente y colocar sobre la salsa de tomate.

Cortar el ajo, cebolla y zanahoria en brunoise fina.

BERENJENAS RELLENAS DE ESPINACAS BACALAO Y GAMBAS

Poner a cocer las patatas con agua y sal, cuando estén tiernas, escurrir, pasar por el pasapurés, añadir algo de leche, aceite de oliva, sal, pimienta molida y nuez moscada, que no quede muy duro, pero que se pueda tirar con manga rizada. Reservamos.

Mientras se cuecen las patatas; en sartén con el aceite de oliva confitar el bacalao, sacar y reservar y en este aceite ponemos el ajo, un poco después la cebolla y zanahoria, pochamos, cuando estén bien tiernas, añadimos las espinacas cocidas y cortadas, las gambas peladas cortadas, y el bacalao desmigado, y los taquitos de la pulpa de berenjena que habíamos cocinado al microondas. Secar con una cucharadita de harina, moviendo para que se compacte el relleno.

Rellenar las mitades con este compango. Rellenar una manga provista de boquilla rizada con el puré. Y decorar cubriendo todas las berenjenas, un poquito de queso rallado y a gratinar en horno a 180°C unos 15 minutos. Servir muy calientes