

Rolls de berenjena



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rolls-de-berenjena>

Preparación

Recorte el extremo del tallo de la berenjena. Usando una mandolina, cortar la berenjena en rodajas gruesas. Espolvorear la berenjena en ambos lados con sal, colocarla en un colador y dejar reposar durante 1 hora. Secar las rodajas de berenjena con toallas de papel. Vierta el aceite de oliva en una cacerola profunda o una sartén grande y calentar a 150°C. Coloque 3-4 rebanadas de berenjena en el aceite caliente y cocine hasta que los bordes toman un poco de color, de 3 a 4 minutos. Con unas pinzas, transfiera las rebanadas a un colador (o plato cubierto de papel absorbente) para drenar. Repita con las rebanadas restantes. Mientras tanto, hacer el relleno. En un tazón, mezcle el pan rallado, el queso ricotta, la ralladura de limón, el jugo, el tomillo y la sal. Precaliente el horno a 220°C. Coloque una cucharada de salsa marinara en el fondo de la fuente. Colocar una cucharada de relleno en un extremo de cada una de las rodajas de berenjena. Enrollar y colocarlo costura hacia abajo sobre la salsa de tomate. Vierta una cucharada de crema sobre cada rollo. Hornee hasta que la salsa en los bordes de la fuente se comiencen a durar, entre 20 y 25 minutos. Antes de servir, verter el resto de

Ingredientes

- 1 Berenjena
- 1 poco Sal
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 taza/s Salsa marinara
- 1 taza/s Crema de leche
- 1 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1/2 taza/s Pan rallado
- 1 taza/s Ricota
- Ralladura de 1 limón
- Jugo de 1/2 limón
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Tomillo fresco

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Salsa

la salsa marinara caliente por encima y rociar con el queso parmesano rallado.

