

Tomates rellenos con paté de berenjenas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tomates-rellenos-con-pate-de-berenjenas>

Preparación

Lavar las berenjenas y asarlas enteras hasta que estén doradas y con la piel arrugada. A mitad de cocción darlas vuelta y agregar a la asadera el medio pimiento boca abajo para que se dore. Una vez cocidos dejar enfriar, pelar las berenjenas, descartar algo de las semillas y picarlas bien chiquitas. Pelar el medio pimiento, picarlo y mezclarlo con las berenjenas, la ½ cebolla picada y la mayonesa. Salpimentar y reservar en heladera. Lavar y cortar una tapita de cada tomate de la parte del tronco. Retirar las semillas y colocarlos boca abajo en una fuente. Cortar los huevos duros en cuartos, las cebollas en juliana y las aceitunas en tiritas. Sacar los gajos de las naranjas sin piel y sin hollejos y exprimir los esqueletos para sacar el jugo. Mezclar las cebollas con las aceitunas, los gajos y el jugo de naranja y condimentar con el aceite de girasol, sal y pimienta. Rellenar los tomates con el paté de berenjenas, sobre cada uno colocar ¼ de huevo duro y disponerlos sobre hojas de lechuga, acompañar con la ensalada de cebollas y aceitunas. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- 3 Berenjenas
- 1/2 Pimiento rojo
- 1/2 Cebolla picada
- 10 cucharada/s Mayonesa
- 8 Tomates
- 2 Huevos duros
- 1 Lechuga chica
- 2 Cebollas
- 16 Aceitunas Negras descarozadas
- 2 Naranjas
- 2 cucharada/s Aceite de girasol
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Verano, Todo el año, Económico, Vegetales, Familia, Una cocinera experta, Visitas

