

# RECETAS CON BERENJENAS DON MIGUEL



## Berenjenas "Don Miguel" rellenas gratinadas

### PREPARACION

Dado que las berenjenas "Don Miguel" no tienen pepa y no son amargas, no hay que remojarlas en sal y se aprovecha toda su pulpa.

Partir las berenjenas en dos a lo largo. Hervirlas por unos minutos o ponerlas al horno a cocinar, sacar la pulpa, con cuidado de no romper la cáscara. Machacarla con un tenedor, mezclarla con un poco de salsa blanca, rellenar, poner queso parmesano y gratinar al horno por 10 minutos.

## Lasagna de Berenjenas "Don Miguel"

1 kilo tomates "Don Miguel"  
8 berenjenas "Don Miguel"  
1 bola de mozzarella

### PREPARACION

Hacer una salsa de tomate, dorando los tomates en aceite de oliva con ajo, sal, pimienta, laurel.

Pelar las berenjenas, cortarlas en rodajas, dorarlas en aceite.

Colocar en un pírex, por capas las berenjenas ya doradas, con la salsa de tomate bien aderezada, cubrir

con la mozzarella y llevar al horno a gratinar aproximadamente 15 o 20 minutos. Servir caliente.

## Berenjenas saltadas. "Don Miguel"

1 kilo de papas cortadas para papas fritas  
6 berenjenas "Don Miguel" peladas y cortadas como lomo saltado  
1 cebolla  
2 tomates "Don Miguel"  
1 pimiento "Don Miguel"

### PREPARACION

Se prepara un aderezo con aceite, la cebolla cortada larga y gruesa, los tomates y el pimiento cortados igual, se agrega las berenjenas y se sirve mezclados con las papas fritas y arroz.

## Berenjenas arrebozadas "Don Miguel"

### PREPARACION

Pelar y cortar las berenjenas en rodajas, ponerles sal y pimienta, pasarlas por huevo batido y pan rallado, freír en abundante aceite, servir al momento.



## Berenjenas "Don Miguel" al ajo

### PREPARACION

Pelar y cortar las berenjenas en rebanadas redondas. Poner en una lata de horno engrasada con aceite de oliva. A los 10 minutos voltearlas y ponerles una mezcla de aceite de oliva con ajo sal y pimienta y queso parmesano, gratinarlas, al sacarlas del horno, ponerles perejil. Servir caliente. Ideales para acompañar cualquier tipo de carne.

## Berenjenas asadas por el Chef Ignacio Barrios

2 berenjenas  
1 cabeza de ajos  
Aceite de oliva  
Especias variadas  
Sal  
1 cucharada de culantro picado

### PREPARACION

Precalentar el horno a 180 grados. Mientras, envolver la cabeza de ajos en papel platina y ponerla en una bandeja de horno junto con las berenjenas. Hornear por aproximadamente una hora, hasta que la berenjena y la cabeza de ajos estén suaves. Dejar en friar un poquito para poder trabajarla. Cortar la berenjena en dos, a lo largo, con una cuchara sacar toda la pulpa y ponerla en un bowl. Cortar la cabeza de ajos y sacar todos los dientes, que deben tener una textura suave. Chancarlos hasta hacerlos un puré y mezclar con la berenjena. Agregar aceite de oliva, sal y las especias. Rectificar de sazón, mezclar con el culantro picado y servir en un bowl. Se puede comer con tostaditas o cruditees.