

Velouté batinjan

Ingredientes:

- 3 berenjenas medianas (400g carne)
- 750 g de leche entera
- ½ cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo picado
- ½ dl de aceite de oliva
- 1 g de semillas de comino
- 1g Ras El Hanout
- 1 pizca de curry en pasta
- Sal y pimienta molida
- Vinagre balsámico (opcional). Nosotros hemos utilizado aceite negro.

Asamos las berenjenas al horno, una vez listas, pelamos y troceamos.

En una sartén, pochamos la cebolla y el ajo picados, en un poco de aceite de oliva, salamos.

Añadimos la berenjena y las especias a excepción del comino. Añadimos la mitad de la leche.

Mezclamos bien.

Pasados unos minutos, sin dejar de remover, agregamos la leche restante y llevamos a ebullición. Bajamos el fuego y durante veinticinco minutos, dejamos cocer sin que hierva.

Vertimos en la batidora, añadimos ahora, las semillas de comino. Mezclamos bien y rectificamos de sal.

Finalmente, pasamos por un chino, a fin de conseguir una velouté muy fina. Cortamos pequeños trozos de berenjena sin pelar y sofreímos ligeramente en aceite. Servimos encima de la crema y acabamos de decorar con vinagre balsámico o con aceite negro, como ha sido el caso. Servimos tibia.

Un capricho, realmente exquisita.



TETERIA ALMEDINA



C/ Paz nº 2 Almería
Telfs:
629.277.827/697.932.911
www.teteriaalmedina.com
email: almedinateteria@yahoo.es
**Facebook: Restaurante Teteria
Almedina**