



TRILOGÍA DE BERENJENA, QUESO Y PIMIENTO CON VINAGRETA DE CILANTRO

Ingredientes:

Para la trilogía:

Sal y pimienta, al gusto
3 berenjenas, cortadas en rebanadas lo largo, desflemadas
4 pimientos rojos, abiertos, sin semillas
Aceite, cantidad necesaria
200 g de queso de cabra, desmoronado
1 taza de crema

Para la vinagreta:

- 1 taza de hojas de cilantro
- 1 taza de aceite de oliva (250 ml)
- ¼ de taza de jugo de limón (65 ml)
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

Para la trilogía, salpimenta las berenjenas y los pimientos, calienta el aceite y ásalos ligeramente por todos lados. Reserva.

Mezcla el queso de cabra con la crema para aligerar. Reserva.

En un molde para terrina o molde rectangular para panqué previamente cubierto con papel aluminio, coloca una cama de berenjenas asadas, encima coloca el pimiento rojo abierto y asado, extiende la mezcla del queso con crema. Repite el procedimiento hasta llenar el molde y asegúrate de que quede bien compacto. Cierra perfectamente y coloca en el refrigerador.

Para la vinagreta, licúa todos los ingredientes hasta integrar por completo.

Para servir, desmolda la terrina, corta en porciones individuales y baña con la

vinagreta.

Nota: Para desflemar las berenjenas, colócalas ya rebanadas en una charola, cúbre las con sal y deja reposar por unos minutos. Enjuágalas y sécalas perfectamente.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8