



BERENJENA EMPANADA CON SALSA DE YOGUR

INGREDIENTES

2 berenjenas grandes

• **PARA LA FRITURA** •

Harina

Huevo

Partes iguales de
pan rallado y panko
Aceite de orujo de oliva

• **PARA LA SALSA** •

Partes iguales
de yogur griego y queso crema
1 cebolla tierna
4 pepinillos pequeños

• **ADEMÁS** •

Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Asa las berenjenas a 200° durante 40 minutos y, al final, quema ligeramente la piel con el grill o un soplete. Tapa con film y deja templar antes de pelarlas. Refrigera durante 2 horas para que cojan cuerpo.

Mientras tanto, prepara la salsa mezclando el yogur con el queso crema, sal, pimienta negra, pepinillo y cebolla tierna picados.

Pasa las berenjenas por harina, huevo batido y pan rallado. Fríe en aceite caliente hasta que queden bien doradas, retira y escurre sobre papel de cocina.

Sirve las berenjenas acompañadas de la salsa de yogur y termina con cebollino fresco picado.



TARTA DE QUESO Y PISTACHOS

INGREDIENTES

300 g de queso crema espeso
100 g de nata
40 g de queso mascarpone
3 huevos
90 g de azúcar
10 g de maicena
100 g de pistachos crudos
Ralladura de ½ naranja
1 tapón de esencia de vainilla
Más pistachos para coronar

ELABORACIÓN

Para la masa, tritura los huevos con el azúcar, el queso, la nata, la maicena, la ralladura de limón y las semillas del interior de la vaina de vainilla hasta obtener una mezcla homogénea. Vierte en el molde hasta llenar tres cuartas partes de su capacidad.

Hornea a 220° durante unos 30 minutos, vigilando para que la tarta quede cuajada pero todavía bamboleante, con una temperatura de unos 80° en el centro. Deja reposar antes de desmoldar y cortar.

Sirve la tarta y termina con pistachos picados.