

# Tarta de berenjena y rulo de cabra



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Diana1979



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

Original entrante

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 1 Lámina masa quebrada
- 1 Berenjena grande
- 1/2 de Rulo de cabra
- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 2dl de Nata líquida
- 3 Huevos
- Aceite de oliva
- Sal
- Aceite
- Pimienta

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Extendemos la pasta quebrada y la ajustamos a nuestro molde, en mi caso como eran rectangulares tanto la lámina como el molde no tuve problemas. La colocamos en el molde subiéndola un poco por los borde y la pinchamos bien con un tenedor, la tapamos con un papel de horno y la introducimos en el horno precalentado unos 200°C durante 10 minutos.

### **Paso 2**

Lavamos las berenjenas, las cortamos en dados y los dejamos en un bol con sal una media hora, para que pierdan el amargor. Después las aclararemos con agua fría y las escurriremos.

### **Paso 3**

*Picamos la cebolla fina y la ponemos a dorar en un poco de aceite a fuego suave. Cuando ya esté dorada añadimos los ajos también picados y la berenjena, salpimentamos y dejamos dorar a fuego lento.*

### **Paso 4**

*En un bol mezclamos los huevos con la nata y el queso a trozos, luego añadimos el sofrito. Lo mezclamos bien y lo echamos por encima de la masa quebrada bien repartido.*

### **Paso 5**

*Horneamos una media hora a 180°C.*