

# Berenjena a la parrilla con Cottage



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

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 berenjenas
- 150 g de queso cottage
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra recién molida
- Semillas de sésamo negro
- 80 g de rúcula
- Sal
- Para la salsa:
- 130 g de tomate pera
- 1 diente de ajo
- 50 g de almendras tostadas
- ½ cucharadita de pimentón de la Vera
- 15 g de sésamo blanco tostado
- 20 g de pan tostado
- Vinagre de Jerez
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

**Preparación:**

## Paso 1

Pela los tomates y trocéalos, ponlos en el vaso de la batidora y añade el ajo pelado y retirando el germen del interior, incorpora también las almendras, el sésamo, el pan tostado troceado, el pimentón, vinagre al gusto y un chorro generoso de aceite de oliva virgen extra. Finalmente añade la sal. Tritura hasta obtener una salsa ligeramente granulosa pero homogénea, pásala a una salsera y cubre con film transparente. Reserva en el frigorífico. Lava las berenjenas y córtalas en rodajas, sálalas por las dos caras y déjalas reposar en un colador durante unos minutos, hasta que expulsen el agua, después sécalas bien con papel de cocina absorbente. Pon la parrilla a calentar, untada con aceite de oliva virgen extra, y haz las rodajas de berenjena hasta que estén en

*su punto, tiernas. Lava y seca la rúcula, escurre el queso cottage. Dispón en los platos la berenjena a la parrilla y cúbrela con la rúcula, el queso cottage y la salsa, termina con unas semillas de sésamo negro sobre la salsa, un hilo de aceite de oliva virgen extra sobre la rúcula y una pizca de sal.*