

Tarta de berenjena y rulo de cabra



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
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.