

Involtini de berenjena rellenos de setas al grill

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Acompaña de tu salsa favorita, nosotros hemos usado salsa de yogur al curry.

Raciones para 2

1/2 Berenjena mediana

100 gr Repollo

100 gr Setas variadas

1 Puñadito de perejil fresco

1 Diente de ajo

Sal y pimienta

Aceite de oliva virgen extra

- 1 En primer lugar haremos el relleno. Para ello, picamos finamente el repollo y las setas. Lo salteamos todo en una sartén con un chorro de aceite de oliva, sal y pimienta hasta que esté blandito. Incorporamos el ajo y el perejil finamente picados, salteamos 5 minutos más, batimos con movimientos cortos para obtener una pasta y reservamos.
- 2 Cortamos la berenjena en lonchas muy finas (es muy práctico hacerlo con mandolina) y las cocinamos en el grill hasta que estén doradas.
- 3 Colocamos un poco de relleno en cada loncha de berenjena y enrollamos.
- 4 Montamos los involtini en una fuente con una cama de espinacas y semillas de calabaza.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/involtini-berenjena-rellenos-setas-grill/>

