Involtini de berenjena rellenos de setas al grill



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 freso
- ❏ **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 invotini 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/