

### Canelón de berenjena con bechamel de idiazábal y pistachos



#### BERENJENA Y PIMIENTO ROJO ESCALIBADOS

- Berenjena de *Orgànic Empordà*
- Pimiento rojo

Envolver en papel de aluminio la berenjena y el pimiento y hornear a 180°C durante 50 minutos. Reservar.

#### BECHAMEL DE QUESO IDIAZÁBAL

- 50 g. de harina
- 50 g. de mantequilla
- 700 g. de leche entera
- 140 g. de queso idiazábal rallado de Quesería Reamiro

Calentar la leche. En otra olla fundir mantequilla y pochar la harina. Añadir leche caliente poco a poco y mezclar bien. Cocinar 10 minutos a fuego suave y añadir el queso rallado. Enfriar y reservar.



#### PURÉ DE PISTACHO

- 500 g. de pistacho de *La Junquera*
  - 350 g. de agua mineral
- Triturar y colar. Reservar.

#### BERENJENA ESCABECHADA

- 300 g. de berenjena de *Orgànic Empordà*
- 30 g. de sal
- 180 g. de agua
- 125 g. de vinagre blanco
- 20 g. de azúcar
- 2 g. de pimienta negra en grano
- 1 hojas de laurel
- 100 g. de aceite de oliva

Pelar y cortar las berenjenas en dados de 1 cm. Mezclar con la sal, dejar durante 10 minutos. Lavar y escurrir. En un cazo hervir el agua, el vinagre, el azúcar, la pimienta y la hoja de laurel. Escaldar los dados de berenjena salada al líquido durante 20 segundos y poner en aceite de oliva. Reservar durante 12 horas en nevera.

#### RELLENO DE BERENJENA

- 700 g. der berenjena escalibada (*elaboración anterior*) de *Orgànic Empordà*
- 60 g. der aceite de oliva
- 120 g. der cebolla picado
- 20 g. der ajo picado
- 20 g. der cebollino picado
- 15 g. der hoja de menta picada
- 50 g. der pimiento rojo escalibado (*elaboración anterior*)
- 1 g. der comino
- 1 g. der pimentón ahumado
- 50 g. der soja
- C/n sal
- C/n pimienta negra molida

Pelar la berenjena y pimiento escalibado y picar en dados de 1 cm. Calentar una sartén con un poco de aceite de oliva y pochar el ajo, a continuación añadir la cebolla picada. Sofreír el conjunto durante 5 minutos. Añadir la berenjena picada y saltear hasta que no salga agua. Sacar del fuego y mezclar con el resto de los ingredientes. Reservar.

#### CANELÓN DE BERENJENA

- 2 berenjenas de *Orgànic Empordà*
- c/s aceite de oliva
- c/s relleno de berenjena (*elaboración anterior*)

Pelar y cortar las berenjenas en rodajas de 0,5cm. En una sartén caliente marcar las rodajas de berenjena (sin aceite). Finalmente poner un poco de aceite y acabar la cocción. Encima de papel 'film' estirar las 9 láminas de berenjena y colocar 50 gramos de relleno de berenjena.



### Acabado y montaje del plato

Precalentar el horno a 200 grados. Napar el canelón de berenjena con la bechamel de queso idiazábal y ponerlo en el horno 10 minutos para que se gratine. Cuando sale del horno, napar otra vez con la bechamel caliente. Disponer en el plato poner tres cucharadas de bechamel de queso Idiazábal y dos cucharadas de puré de pistacho. Colocar en el centro el canelón de berenjena recién salido del horno y terminar con hojas de hinojo, de perejil, de menta y con unas rodajas de piparra corta. ¡Y a disfrutar!



PUEDES SEGUIR LA RECETA DEL PLATO PRINCIPAL EN VÍDEO ESCANEANDO ESTE CÓDIGO