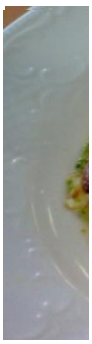
EUHT StPOL

ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOSTELERÍA Y TURISMO
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR / BARCELONA

desde 1966

Elaborada por :	José Castillo				Fecha:	02/11/2009					
Nombre del platillo:		**Berenjen**									
Tipo de Cocina:						Clasificación:	Verduras/Hortalizas				
Tipo de Receta:		Std		Com		Unidad de la Receta:					
						Pociones:					



	Conceptos							Cantidad/Unidad				
	Clave	Ingredientes						Peso Neto	eso Bruto		Unidad	
1		Berenjena										
2		tomates										
3		ajos										
4		mozarella										
5		salvia										
6		sal										
7		pimienta										
8		azúcar										
9	salsa de tomate casero											
10		harina										
11		aceite										
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												

ocedimiento

Pelamos y cortamos la berenjena en laminas rectángulares de 1 cm de ancho.
Salamos y dejamos deshidratar. Cortamos las peladuras en juliana finísima
para hacer crujientes. Enharinamos los trozos de berenjena y freímos en aceite
caliente. Preparamos tomaté concassé.
Cuando la berenjena esté la colocamos sobre una placa con aceite de
manera que haya una lámina de berenjena, un de tomate concassé, una
capa de mozarella, sucesivamente de forma inclinada.
Espolvorear el conjunto con más mozarella y salvia para potenciar el sabor.
Horneamos y gratinamos.
Emplatamos y decoramos con un aceite aromático, un poco de salsa de
tomate casero y las peladuras crujientes.

cedimiento

Transcrito por Tristán

Nombre y firma de quien elaboró