

Hojaldre de berenjena con queso manchego Las Terceras y cebolla caramelizada



INGREDIENTES:

Cebolla
Berenjena
Azucar
Masa de hojaldre
Queso manchego
Aceite y sal

PREPARACIÓN:

Primero cortamos la cebolla a la juliana, para que nos quede a tiras y la echaremos a la sartén con un poco de aceite y sal, y una cucharadita de azúcar moreno. La removemos a fuego lento y hasta que se caramelice por si sola (aprox 30min).

A continuación, cortamos la berenjena a rodajas y las pasamos vuelta y vuelta por la sartén para que se doren un poquito.

Extendemos la lámina de hojaldre y cortamos círculos de un tamaño similar al de las berenjenas. Precalentamos el horno a 180°.

LAS TERCERAS

Forramos con papel de hornear una bandeja de horno y colocamos los círculos de hojaldre con separación entre ellos, para que no se peguen. Encima de cada círculo, colocamos una rodaja de berenjena y horneamos durante 15-20min.

Mientras, cortamos el queso manchego semicurado en forma circular y de un tamaño igual o menor que la rodaja de berenjena y de grosor similar.

Colocamos un poco de caramelo (el que acompaña a la cebolla) sobre la rodaja de berenjena, encima el queso y sobre este, una cucharada de cebolla caramelizada y seguimos horneando unos minutos más, hasta que el queso se funda (según gustos).