

BROCHETA DE RAPE

INGREDIENTES (para 4 personas):

1 kg. de rape bruto cortado en tacos
2 pimientos verdes cortados en tacos
12 gambas peladas
1 cebolla pelada y cortada en cuadrados
Aceite
Sal
Pimienta
Un poco de ajo picado

Para la Duxelle:

3 chalotas picadas, 12 champiñones, perejil picado, sal, pimienta y aceite

PREPARACIÓN:

1. Macerar el rape, pimiento, cebolla y gambas con el aceite, sal, pimienta y el ajo picado.
2. Ensartar en las brochetas y hacerlas a la parrilla.
3. Servirlas sobre la Duxelle, que habremos salteado aparte.

BERENJENAS RELLENAS

INGREDIENTES:

2 berenjenas
1 cebolla mediana
100 gr. de champiñones
50 gr. de bacon
1 calabacín mediano
2 dientes de ajo
1 tomate maduro en concassé
1 dl. de aceite de oliva
Sal
Pimienta
Unas hojas de orégano

PREPARACION:

1. Cortamos las berenjenas a lo largo y las asamos a 200° C durante 20 minutos. Les vaciamos la pulpa.
2. Picamos la cebolla y la rehogamos en aceite añadiendo el ajo picado, luego los champiñones, el bacon, el calabacín, el tomate y la pulpa de la berenjena. Salpimentamos y añadimos una pizca de orégano.
3. Cuando esté todo bien rehogado, rellenamos con ésta mezcla las berenjenas, las napamos con sal Mornay y las gratinamos.