TERRINA DE BERENJENA Y BRÓCOLI

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 1000 g de berenjena
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 120 g de cebolla
- 100 g de cebolla tierna
- 120 g de brócoli
- 1 diente de ajo
- 500 g de requesón
- 2 unidades de yema de huevo
- 1 unidad de huevo
- 20 g de queso gruyere
- 200 g de puré de berenjena
- sal
- pimienta

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 18.8 g	Grasas 23.9 g
Kcal 394	Proteinas 25.1 g

LA PREPARACIÓN

- Lava las berenjenas, córtalas en fetas finas y grilla. Acomoda en una fuente con oliva, ajo picado, sal y pimienta. Forra un molde de budín de 30 cm con una tira de papel manteca y las berenjenas grilladas. Reserva. Rehoga la cebolla tierna y el ajo en aceite de oliva, salpimienta, reserva en un bol. Incorpora a ese bol, la albahaca picada, el requesón, las yemas, el huevo y el puré de berenjenas .Coloca, dentro del molde con las berenjenas grilladas, la mitad de la mezcla de requesón y demás ingredientes. Luego una capa de

brócolis. Espolvorea con el queso gruyere rallado y termina con el resto de la mezcla. Alisa y tapa con berenjenas, cubre con film y cocina al horno a fuego medio de 30 a 40 minutos.