

PASTELA DE BERENJENA



INGREDIENTES

2 Berenjena asada
75 gr Miso dulce
100 gr Membrillo
50 gr Pistacho
Pasta filo
Aceite de oliva
Sal
Pimienta

MODO DE HACERLO

Pasar las berenjenas por fuego hasta que queden bien asadas. Dejar enfriar. Pelar con cuidado para que no se rompa la pulpa. Sazonar la pulpa con aceite, sal, pimienta y miso dulce. Añadir el pistacho troceado y el membrillo en dados. Poner la mezcla anterior en un molde alargado y congelar.

Una vez congelada, desmoldar y envolver en dos láminas de pasta filo pintadas previamente con mantequilla fundida y sazonadas con sal y pimienta. Hornear en horno precalentado a 180° durante 15 min.