



Atelier de Cocina

CUCHARITAS DE HUEVO DE CODORNIZ CON TARTARE DE BERENJENA

Ingredientes:

Tartare de berenjena:

1 berenjena grande
1 diente de ajo
Ralladura de un limón
Sal

Huevos de codorniz escalfados:

12 huevos de codorniz
Vinagre
Sal

Albahaca, para decorar

Elaboración:

Tartare de berenjena: Asar la berenjena, abierta por la mitad, con aceite de oliva, sal y el ajo entero, a 200° durante unos 25 - 30 minutos. Sacar, pelar y cortar la carne de la berenjena en tartare. Sazonar y mezclar con la ralladura de limón y un poco de albahaca picada.

Huevos escalfados: Abrir los huevos de codorniz y ponerlos todos en un bol con un chorro de vinagre y dejar unos 10 minutos. Poner a calentar el agua con un poco de vinagre. Cuando hierva, verter suavemente los huevos y dejar que se cuajen. Pasar a agua fría con sal.

Presentación:

Servir las cucharitas con un poco de tartare de berenjena y un huevo escalfado. Decorar con un poco de albahaca picada (o también con un toque de pimentón).