

Cazuela de Berenjena con Huevo

Esta es una receta de oriente medio, que tiene diferentes variaciones según el país en que se coma, pero muy similares todas ellas. La base de berenjena con tomate, se puede hacer con antelación y también se come fría, como si de una ensalada se tratara.

INGREDIENTES:

Ingredientes:

- 1 Berenjena pequeña
- 200g tomate maduro
- 1/2 Cebolla
- 1 Ajo
- 1 Cucharada tomate concentrado (opcional)
- 1/2 Cucharadita hierbabuena seca (o 1 Cucharada fresca)
- 1/4 Cucharadita pimentón picante (opcional)
- 1/2 Cucharadita cúrcuma en polvo
- Una pizca de canela
- Una pizca de pimienta negra molida
- 1 Cucharada aceite oliva
- Una pizca de sal
- 1 Huevo

1
Ración



ELABORACIÓN:

1. Cortar la berenjena en cuadraditos de 1 centímetro aproximadamente y poner la a remojo en agua con un poco de sal 15 minutos. Escurrir y asar en el horno a 200°C, 15 minutos (o meter 6 minutos en el microondas)
2. Hacer la salsa de tomate en la cazuela: pelamos y picamos la cebolla, el ajo y el tomate por separado. Rehogamos la cebolla y el ajo con el aceite, cuando empiece a dorar agregar el pimentón y enseguida el tomate y el tomate concentrado. Cocer unos 5 minutos hasta que se evapore el agua del tomate.
3. Agregar la berenjena y resto de especias (canela, cúrcuma, pimienta y hierbabuena) a la salsa de tomate, cocinar 5 minutos (si vemos que se seca mucho y se coge a la cazuela añadir un poquito de agua. Con la espátula le podemos ir dando, para que se deshaga un poco la berenjena.
4. Rectificar se sal y pimienta
5. Cascar un huevo al medio de la cazuela y meter en el horno a 200°C unos 5 minutos o tapar y dejar cuajar a fuego lento sobre los fogones.
6. Espolvorear con un poco más de hierbabuena para servir.