



**RECETA
EXCLUSIVA**



BERENJENAS ASADAS CON CHORIZO Y QUESO

AUTOR: FERNANDO VÁSQUEZ

PAÍS: PANAMÁ

EQUIPO ESPECIAL:

- PLANCHA GBS



PORCIONES:
1 A 2



TIEMPO DE PREPARACIÓN:
10 MINUTOS



TIEMPO DE COCCIÓN:
12-16 MIN



TEMPERATURA:
450°F - 550°F Ó 232°C - 288°C



TIPO DE FUEGO:
ALTO DIRECTO

NIVEL DE DIFICULTAD



COSTO DE LA RECETA



INGREDIENTES

FILETE

- 4 a 6 unidades** Berenjenas
- 500 g** Salsa de tomate rústica
- Al gusto** Albahaca fresca
- 5 unidades** Chorizo
- 600 g** Queso mozzarella rallado
- Al gusto** Sal
- Al gusto** Pimienta
- Al gusto** Aceite de oliva extra virgen





**RECETA
EXCLUSIVA**



BERENJENAS ASADAS CON CHORIZO Y QUESO

AUTOR: FERNANDO VÁSQUEZ

PREPARACIÓN



- 1** Prepara tu Weber a fuego alto directo (450 °F ó 232 °C). Precalienta 12 minutos, y limpia muy bien con tu Cepillo de Alambre Weber.
- 2** Corta las berenjenas en 4 partes a lo largo y llévalas al asador a fuego directo 2 minutos cada lado.
- 3** Abre los chorizos en mariposa. Colócalos sobre fuego medio directo, 3 minutos por lado.
- 4** Mezcla la salsa de tomate con aceite de oliva, albahaca, sal y pimienta.
- 5** En la Plancha GBS, esparce parte de la salsa. Saca las berenjenas, córtarlas en trozos pequeños, y colócalas sobre toda la superficie de la plancha.
- 6** Dejar reducir la salsa hasta obtener la consistencia deseada. Un par de minutos sería suficiente.
- 7** Saca los chorizos y pícalos en trocitos. Colócalos con las berenjenas. Agrega la salsa y el queso; después más sal, pimienta y aceite de oliva. Pon la Plancha GBS sobre tu Weber, a fuego medio, hasta que derrita el queso. Deja reposar unos 5 minutos, y sirve caliente.

