



Raviolis de berenjena con cebolla y pimientos

2 Berenjenas

2 Cebollas dulces

1 Pimiento rojo

1 Pimiento verde

Tomate triturado casero

Aceite de oliva virgen extra

Salsa pesto ligera

1- Pelamos la cebolla y lavamos las verduras.

2- Cortamos la berenjena en láminas finas, podemos usar una mandolina. Las ponemos en una bandeja con un poco de sal para quitarles el sabor amargo. Ponemos una plancha con un chorrito de aceite de oliva y las hacemos por ambas caras hasta que estén doradas. Reservamos

3- Ponemos en una fuente parte del tomate triturado para usarlo como base de los raviolis

4- Cortamos las cebollas en dados pequeños y la pochamos en una sartén con aceite de oliva virgen, dejamos unos minutos e incorporamos los pimientos, cocinamos hasta que estén blando. Añadimos el tomate triturado. Salpimentamos y dejamos hasta que el tomate este hecho.

5- Montamos el plato. Cogemos una lámina de berenjena, la rellenamos y cerramos bien. En una fuente con el tomate triturado ponemos los raviolis.

Hemos completado el plato con rúcula, brotes de soja y salsa pesto. Igualmente se puede añadir salsa bechamel, cada uno como más le guste.